ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PLAN DE COMPRAS CONSOLIDADO MENSUAL ASOCIADOS	Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

LOCALIDAD: ___ SUBA — SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA — OPERADOR: FUMDIR

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___ JUAN CARLOS RODRIGUEZ — 50

MES: ABRIL **AÑO**: 2024 — CONTRATO: 7416 2021 — **NUMERO DE PERSONAS** **50**

GRUPO DE ALIMENTOS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	04 al 10	11 AL 17	18 AL 24	25 AL 01		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 25 al 31	semana 2 menu 01 al 07	semana 3 menu 08 al 14	semana 4 menu 18 al 24		
CARNES	Carne de cerdo, lomo	Lb	55,0	48,0	24,0	48,0		175
	Carne de pollo, pechuga con piel	Lb	55,0	41,3	55,0	41,3		193
	Carne de pollo, pierna con piel	Unidad de 200 g	100,0	100,0	100,0	100,0		400
	Carne de res, magra	Lb	48,0	36,0	48,0	36,0		168
	higado de res	Lb	12,0	0,0	12,0	0,0		24
	Carne de res, molida	Lb	12,0	24,0	12,0	24,0		72
	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	04 al 10	11 AL 17	18 AL 24	25 AL 01		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 25 al 31	semana 2 menu 01 al 07	semana 3 menu 08 al 14	semana 4 menu 18 al 24		
ABARROTES	**aceite de soja**	litros	5,2	5,6	5,2	5,6		21,6
	AJONJOLI	g	50,0	50,0	50,0	50,0		200,0
	arroz blanco crudo	libras	85,0	87,0	85,0	87,0		344,0
	arveja seca	libras	4,0	4,0	4,0	4,0		16,0
	avena en hojuela	libras	8,5	6,5	8,5	6,5		30,0
	azucar blanco	libras	31,8	27	31,8	27		116,8
	emvuelto	unidad por 100 gr	0,0	50	0,0	50		100,0
	café molido	libras	1,0	1,0	1,0	1,0		4,0
	canela	g	15,0	30,0	15,0	30,0		90,0
	chocolate con azucar	libras	2,0	4,1	2,0	4,1		12,1
	clavos de olor	g	0,0	150,0	0,0	150,0		300,0
	cuchuco de cebada triturada	libras	0,0	2,0	0,0	2,0		4,0
	cuchuco de trigo triturado	libras	0,0	2,0	0,0	2,0		4,0
	esencia de vainilla	cc	100,0	0,0	100,0	0,0		200,0
	fecula de maiz	libras	5,5	2,3	5,5	2,3		15,6
	frijol rojo	libras	1	4,0	1	4,0		9,0
	galleta cuca	unidad por 24 gr	0	50,0	0	50,0		100,0
	galleta de soda (galleta ducales)	paqt x 3 tacos por 441g	0	5,4	0	5,4		10,9
	galleta de soda (galleta saltin)	paqt x 6 tacos por 524g	2,3	2,3	2,3	2,3		9,2
	galleta dulce (galleta de leche)	paqt x 18 unid por 216 g	5,6	16,7	5,6	16,7		44,4
	galleta dulce (galleta wafer)	paqt x 24 unid por 288 g	8,3	0	8,3	0		16,7
	galleta de avena	unidad por 30 g	100,0	0	100,0	0		200,0
	Gelatina, polvo con azúcar	libras	0,0	1	0,0	1		2,0
	harina de maiz blanco grano trillado	libras	5,0	5,0	5,0	5,0		20,0
	harina de platano	libras	3,5	4	3,5	4		14,0
	harina de trigo	libras	6,8	6,0	6,8	6,0		25,5
	herpo	unidad por 40 g	0,0	50,0	0,0	50,0		100,0
	hojuela de maiz (cereal en hojuela)	libras	4,0	4,0	4,0	4,0		16,0
	lenteja	libras	4,0	0	4,0	0		8,0
	maiz blanco trillado (peto)	libras	3,0	2,0	3,0	2,0		10,0
	maiz en lata	libras	0,0	0,4	0,0	0,4		0,8
	mantequilla sin sal	g	150,0	150	150,0	150		600,0
	hidrogenado	libras	3,3	1,8	3,3	1,8		10,2
	mermelada	litros	1,0	1,0	1,0	1,0		4,0
	Mezcla en polvo de flan	libras	0,0	1,3	0,0	1,3		2,6
	miel de abejas	litros	0,4	0,55	0,4	0,55		1,8
	panela	libras	2,0	3,6	2,0	3,6		11,2
	Pasta alimenticia (spaguetti)	libras	0,0	6,0	0,0	6,0		12,0
	Pasta alimenticia (Cabello de angel)	libras	3,5	1	3,5	1		9,0
	Pasta alimenticia enriquecida conchitas	libras	6,8	2	6,8	2		17,6
	polvo para hornear	g	1,0	0	1,0	0		2,0
	sal	Kg	0,9	1	0,9	1		3,7
	salsa tomate	libras	0,3	0,3	0,3	0,3		1,2
	tamal de maiz pilado	unidad por 200 g	0,0	50,0	0,0	50,0		100,0
	te	caja por 25 unid por 40 g	4,0	0	4,0	0		8,0
	uva pasas	libras	0,0	1	0,0	1		
	vinagre	botella x 500 cc	1,7	2	1,7	2		6,6

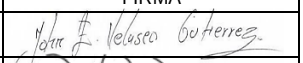
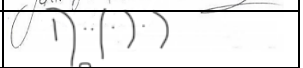
	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	04 al 10	11 AL 17	18 AL 24	25 AL 01		TOTAL
TUBÉRCULOS, RAICES Y PLÁTANOS	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 25 al 31	semana 2 menu 01 al 07	semana 3 menu 08 al 14	semana 4 menu 18 al 24		
	Papa criolla, con cáscara, cruda	libras	12,0	6	12,0	6		36,0
	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	libras	52,3	56,625	52,3	56,625		217,8
	Plátano hartón, maduro, crudo	libras	20,0	19,2	20,0	19,2		78,3
	Plátano hartón, verde, crudo	libras	0,0	5,4	0,0	5,4		10,8
	Yuca, cruda	libras	7,5	7,5	7,5	7,5		30,0
	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	04 al 10	11 AL 17	18 AL 24	25 AL 01		TOTAL
VERDURAS	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 25 al 31	semana 2 menu 01 al 07	semana 3 menu 08 al 14	semana 4 menu 18 al 24		
	Acelga, tallos, cruda	libras	16,0	0,0	16,0	0,0		32,0
	aguacate lorena maduro	libras	0,0	3,3	0,0	3,3		6,7
	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	libras	26,2	4,6	26,2	4,6		61,5
	Ajo	libras	2,7	2,9	2,7	2,9		11,3
	Albahaca	g	25,0	66,65	25,0	66,65		183,3
	Apio, tallo, crudo	libras	4,0	4	4,0	4		16,0
	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	libras	5,0	0,0	5,0	0,0		10,0
	arveja Verde	libras	0,0	1,3	0,0	1,3		2,5
	Calabaza, sin cáscara, cruda	libras	11,1	20,0	11,1	20,0		62,2
	Cebolla cabezona	libras	18,4	15,72	18,4	15,72		68,3
	Cebolla junca, tallos	libras	53,5	55,5	53,5	55,5		218,0
	Cilantro, hojas	libras	5,3	4,1	5,3	4,1		18,9
	Espinaca, cruda	libras	5,0	26,3	5,0	26,3		62,7
	Habichuela, cruda	libras	21,7	13,3	21,7	13,3		70,0
	Laurel	g	130,0	78	130,0	78		416,0
	Lechuga común	libras	9,1	16,4	9,1	16,4		50,9
	Orégano	g	15,0	40,0	15,0	40,0		110,0
	Pepino cohombro, sin cáscara	libras	8,0	6,7	8,0	6,7		29,3
	pepino guiso	libras	0,0	8,9	0,0	8,9		17,8
	Perejil	libras	1,5	1,12	1,5	1,12		5,3
	Pimentón rojo	libras	8,6	11,2	8,6	11,2		39,5
	remolacha	libras	0,0	3,8	0,0	3,8		7,5
	Repollo morado, crudo	libras	4,0	3	4,0	3		14,0
	Tomate	libras	27,7	29,7	27,7	29,7		114,9
	Tomillo	g	30,0	195,0	30,0	195,0		450,0
	Zanahoria	libras	35,6	32,4	35,6	32,4		135,9
	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	04 al 10	11 AL 17	18 AL 24	25 AL 01		TOTAL
FRUTAS	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 25 al 31	semana 2 menu 01 al 07	semana 3 menu 08 al 14	semana 4 menu 18 al 24		
	banano	unidad de 142 g	115,7	90,5	115,7	90,5		412,5
	Curuba, maduro, pulpa	libras	14	14	14	14		56,0
	Feijoa, maduro, fruto entero	libras	70,0	7	70,0	7		154,0
	Fresa, maduro, fruto entero	libras	11,6	12,105	11,6	12,105		47,4
	Granadilla, madura, pulpa	unidad 133,3 g	50,0	50,0	50,0	50,0		200,0
	Guanábana, pulpa	libras	10,0	20,0	10,0	20,0		60,0
	Guayaba, maduro, pulpa	libras	9,3	0	9,3	0		18,7
	Gulupa, maduro, pulpa	libras	23,3	23,3	23,3	23,3		93,3
	Limón, pulpa	libras	7,8	9,3	7,8	9,3		34,2
	Lulo, maduro, pulpa	libras	11,7	11,7	11,7	11,7		46,7
	Mandarina, zumo	unidad de 142,86 g	50,0	135,0	50,0	135,0		370,0
	Mango, maduro, pulpa	libras	34,0	27,0	34,0	27,0		122,0
	Manzana, maduro, pulpa	unidad de 117,65 g	110,0	70,0	110,0	70,0		360,0
	Maracuyá, maduro, pulpa	libras	23,3	23,3	23,3	23,3		93,3
	Melón, maduro, pulpa	libras	20,0	20,0	20,0	20,0		80,0
	Mora de castilla, pulpa	libras	17,2	15,6	17,2	15,6		65,6
	Naranja, zumo	unidad de 166,67 g	69,0	21,5	69,0	21,5		181,0
	Papaya, maduro, pulpa	libras	2,9	20,0	2,9	20,0		45,7
	Patilla, maduro, pulpa	libras	25,0	0,0	25,0	0,0		50,0
	Pera, maduro, pulpa	unidad de 117,65 g	50,0	100,0	50,0	100,0		300,0
	Piña, maduro, pulpa	libras	15,5	18,2	15,5	18,2		67,3
	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	libras	11,7	0,0	11,7	0,0		23,3
	Uva isabella, maduro, pulpa	libras	1,7	18,9	1,7	18,9		41,1

PANADERIA	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	04 al 10	11 AL 17	18 AL 24	25 AL 01		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 25 al 31	semana 2 menu 01 al 07	semana 3 menu 08 al 14	semana 4 menu 18 al 24		
	PAN BLANDITO	unidad 40 g	50	0	50	0		100
	PAN DE MAIZ	unidad 40 g	50	0	50	0		100
	PAN DE SAL	unidad 40 g	50	0	50	0		100
	PAN PERA	unidad 40 g	50	0	50	0		100
	pan rollo	unidad 40 g	0	50	0	50		100
	Pan molde (pantajado)	paquete de 20 unidades por 460g	4,4	8	4,4	8		25
	Mogolla	unidad 40 g	50	0	50	0		100
	Roscón, con arequipe	unidad 40 g	50	50	50	50		200
	mojicon	unidad 40 g	0	50	0	50		100
	ponque	paquete de 6 unidades de 38 g	16,7	8,3	16,7	8,3		50
	Mantecada	unidad 40 g	50	50	50	50		200
	tostada	unidad 40 g	0	50	0	50		100
LACTEOS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	04 al 10	11 AL 17	18 AL 24	25 AL 01		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 25 al 31	semana 2 menu 01 al 07	semana 3 menu 08 al 14	semana 4 menu 18 al 24		
	Leche de vaca, entera, pasteurizada	litros	136,5	134,6	136,5	134,6		542,2
	leche condensada	litros	0,0	1,0	0,0	1,0		2,0
	Crema de leche	litros	1	0,3	1	0,3		1,5
	Queso doble crema tajado	bloque x 2,5 Kg	0,8	1,6	0,8	1,6		4,8
	Queso campesino	bloque x 2,5 Kg	0,8	0,0	0,8	0,0		1,6
	Queso doble crema	bloque x 2,5 Kg	0,1	0,5	0,1	0,5		1,1
	Yogurt entero, con dulce	unidad por 150 cc	100,0	100,0	100,0	100,0		400,0
	Kumis entero con dulce	unidad por 150 cc	50,0	50,0	50,0	50,0		200,0
HUEVOS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	04 al 10	11 AL 17	18 AL 24	25 AL 01		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 25 al 31	semana 2 menu 01 al 07	semana 3 menu 08 al 14	semana 4 menu 18 al 24		
	huevo de gallina	cubeta de 30 unidades de 55,56 g	10	11	9,2	7,7		38,0
PRODUCTOS DE ASEO	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	04 al 10	11 AL 17	18 AL 24	25 AL 01		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 25 al 31	semana 2 menu 01 al 07	semana 3 menu 08 al 14	semana 4 menu 18 al 24		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN EDINSON VELASCO :CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1061705546 CARGO: TECNOLOGO ALIMENTO

FIRMA : JOHN VELASCO : TECNOLOGO ALIMENTOS

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboro	30/04/2024	John Edison Velasco G.	Técnico de alimentos	
Reviso	30/04/2024	Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	
Aprobó	30/04/2024	Juan Carlos Rodriguez Bautista	Coordinador	