ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIONES / ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-245 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _N.A.

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDADO/MODERADO_____

UNIDAD OPERATIVA: _COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA

COORDINADOR O RESPONSABLE (E): MARTHA DIAZ

OPERADOR / COMITENTE VENDEDOR / CONTRATISTA: _INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

FECHA SOLICITUD	FECHA APLICACIÓN	No. MENU	TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO DE QUIEN LO SOLICITA	CONCEPTO DE APROBACIÓN		NOMBRE COMPLETO PROFESIONAL Y ÁREA, DE QUIÉN APRUEBA
(dd/mm/aaaa)	(dd/mm/aaaa)							SI # REGISTRO	NO RAZÓN	
05/07/2024	19/07/2024	19	DESAYUNO	TINTO, TE EN LECHE, CALDO CON PAPA Y CARNE, MOGOLLA, COMPOTA DE PERA CON CANELA	TINTO, CHOCOLATE EN LECHE, CALENTADO PAISA (Frijol, arroz, huevo frito), PAN BLANCO,NARANJA	SABORES Y AROMAS (Día de la Independencia)	ANDRES CANGREJO TÉCNICO EN GASTRONOMIA	X		GIOVANNA RAMIREZ NUTRICIONISTA DIETISTA
05/07/2024	19/07/2024	19	ONCES	CAFÉ CON LECHE, GALLETA CRACKER,FRESAS PICADAS CON CREMA	AVENA FRIA, ALMOJABANA, BREVAS	SABORES Y AROMAS (Día de la Independencia)	ANDRES CANGREJO TÉCNICO EN GASTRONOMIA	X		GIOVANNA RAMIREZ NUTRICIONISTA DIETISTA
05/07/2024	19/07/2024	19	ALMUERZO	POLLO DORADO, ARROZ BLANCO,ENSALADA ZANAHORIA, YUCA COCIDA,SOPA FIDEOS,LIMONADA CON AZUCAR	LECHONA,AREPA BLANCA,TAJADA DE AGUACATE, MANDARINADA	SABORES Y AROMAS (Día de la Independencia)	ANDRES CANGREJO TÉCNICO EN GASTRONOMIA	X		GIOVANNA RAMIREZ NUTRICIONISTA DIETISTA
05/07/2024	19/07/2024	19	ONCES	SORBETE DE GUANABANA,MANTECADA	SORBETE DE FRESA, PAN DE YUCA	SABORES Y AROMAS (Día de la Independencia)	ANDRES CANGREJO TÉCNICO EN GASTRONOMIA	X		GIOVANNA RAMIREZ NUTRICIONISTA DIETISTA
05/07/2024	19/07/2024	19	CENA	CARNE DE CERDO MECHADA,ARROZ AJONJOLI, SOPA PATACON, AROMATICAS	AJIACO SANTAFEREÑO,PECHUGA DEMECHADA,AGUACATE,ARROZ BLANCO,AROMATICA DE FRUTOS ROJOS	SABORES Y AROMAS (Día de la Independencia)	ANDRES CANGREJO TÉCNICO EN GASTRONOMIA	X		GIOVANNA RAMIREZ NUTRICIONISTA DIETISTA

*Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento, exceso de alimentos o por fecha próxima de vencimiento, el Responsable o Coordinador de la unidad operativa debe diligenciar el formato autorización cambio de preparación, el cual deberá ser enviado a la Profesional en Nutrición a cargo de la unidad operativa 24 horas antes de ofrecer la preparación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.
*Para los servicios de operación en asociación, los cambios se realizarán de acuerdo a lo establecido en los anexos técnicos.
*El formato se debe diligenciar en su totalidad, para estudiar la posibilidad de cambio. Este se debe entregar en medio físico o enviar vía correo electrónico con mínimo 24 horas de anticipación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.
*Los cambios propuestos no deben superar el valor día establecido por la SDIS, de lo contrario el operador asumirá el costo adicional.