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/SEVERA_____

UNIDAD OPERATIVA: _COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSE SARAMITA

COORDINADOR O RESPONSABLE : MARCELA CARVAJAL

OPERADOR / COMITENTE VENDEDOR / CONTRATISTA: _DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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	
07/08/2024	23/08/2024	23	DESAYUNO	TINTO, LECHE CALIENTE, CALDO CON PAPA Y CARNE, PAN HOJALDRADO, PAPAYA PICADA	TINTO, MILO EN LECHE, TOSTADAS FRANCESAS, HUEVO POCHE SOBRE HOGAO, MELOCOTÓN PICADO	FESTIVAL GASTRONOMICO	MICHAEL RODRIGUEZ TÉCNICO EN GASTRONOMIA	001-2024		GIOVANNA RAMIREZ NUTRICIONISTA DIETISTA
07/08/2024	23/08/2024	23	ONCES	SORBETE DE MORA, GALLETA CRACKER	YOGURT, KIWI, DONA	FESTIVAL GASTRONOMICO	MICHAEL RODRIGUEZ TÉCNICO EN GASTRONOMIA	002-2024		GIOVANNA RAMIREZ NUTRICIONISTA DIETISTA
07/08/2024	23/08/2024	23	ALMUERZO	POLLO DORADO, SPAGUETTIS, TOMATE CEBOLLA, LECHUGA, PAPA DORADA,SOPA DE AHUYAMA,JUGO DE PIÑA	COLOMBINAS DE POLLO APANADAS CON SALSA DE NARANJA, TORTILLA DE MACARRON, ENSALADA PRIMAVERA (Repollo morado, lechuga crespa, espinaca, mango, fresa, queso campesino), CASCOS DE PAPA, CREMA DE ZANAHORIA, TE HELADO	FESTIVAL GASTRONOMICO	MICHAEL RODRIGUEZ TÉCNICO EN GASTRONOMIA	003-2024		GIOVANNA RAMIREZ NUTRICIONISTA DIETISTA
07/08/2024	23/08/2024	23	ONCES	SORBETE DE GUANABANA, TORTA NEGRA	SORBETE DE FRESA Y COCO, TORTA DE CUMPLEAÑOS	FESTIVAL GASTRONOMICO	MICHAEL RODRIGUEZ TÉCNICO EN GASTRONOMIA	004-2024		GIOVANNA RAMIREZ NUTRICIONISTA DIETISTA
07/08/2024	23/08/2024	23	CENA	CARNE DE RES AL PIMENTÓN, ARROZ CON ZANAHORIA, SOPA DE AVENA, AROMATICAS	MEDALLÓN DE CARNE DE RES, ARROZ CON ARVERJA Y MAÍZ TIERNO, SALTEADO DE ZUKYNI, ZANAHORIA Y JUDIAS, CREMA DE MAIZ, COLADA CARMELITA	FESTIVAL GASTRONOMICO	MICHAEL RODRIGUEZ TÉCNICO EN GASTRONOMIA	005-2024		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.