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	
05/09/2024	27/09/2024	27	DESAYUNO	TINTO COLADA DE AVENA HUEVO EN TORTILLA PAN ROLLO MANDARINA	TINTO AGUA DE PANELA CON QUESO CHANGUA CAMPESINA ALMOJABANA (en la changua) BANANO BOCADILLO	FESTIVAL GASTRONOMICO	MICHAEL RODRIGUEZ TÉCNICO EN GASTRONOMIA	008-2024		GIOVANNA RAMIREZ NUTRICIONISTA DIETISTA
05/09/2024	27/09/2024	27	MEDIAS NUEVES	KUMIS GALLETA CRACKER GRANADILLA	AVENA CUBANA TORTA DE MAZORCA CARAMBOLO	FESTIVAL GASTRONOMICO	MICHAEL RODRIGUEZ TÉCNICO EN GASTRONOMIA	009-2024		GIOVANNA RAMIREZ NUTRICIONISTA DIETISTA
05/09/2024	27/09/2024	27	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AL AJILLO ARROZ CON AJONJOLI TAJADA DE AGUACATE YUCA DORADA SOPA DE CONCHITAS JUGO DE MORA	BURRITOS (Tortilla de harina de trigo rellena con carne de res molida, pico e´gallo, guacamole, lechuga, maíz tierno, crema agria) QUESO Y PLATANO FRITOS TORTA DE GUATILA SOPA DE TOMATE HORCHATA	FESTIVAL GASTRONOMICO	MICHAEL RODRIGUEZ TÉCNICO EN GASTRONOMIA	010-2024		GIOVANNA RAMIREZ NUTRICIONISTA DIETISTA
05/09/2024	27/09/2024	27	ONCES	SORBETE DE CURUBA, TORTA NEGRA O DE BANANO	SORBETE DE UVA TORTA DE CUMPLEAÑOS	FESTIVAL GASTRONOMICO	MICHAEL RODRIGUEZ TÉCNICO EN GASTRONOMIA	011-2024		GIOVANNA RAMIREZ NUTRICIONISTA DIETISTA
05/09/2024	27/09/2024	27	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO ARROZ PAJARITO SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO AROMATICA CON LULO	MILANESA DE PECHUGA ARROZ 3 DELICIAS (Arverja verde, zanahoria, jamón, huevo) SOPA DE TORRIJAS TÉ DE FLOR DE JAMAICA	FESTIVAL GASTRONOMICO	MICHAEL RODRIGUEZ TÉCNICO EN GASTRONOMIA	012-2024		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.