ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIONES / ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-245 Versión: 2 Fecha: Memo I2024021818 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: KENNEDY	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE
UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY	COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA

TIPO DE OPERACIÓN	DIRECTA ____	TERCERIZADA X

FECHA SOLICITUD (dd/mm/aaaa)	FECHA APLICACIÓN (dd/mm/aaaa)	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
								SI # REGISTRO	NO RAZÓN	
07/07/2025	08/07/2025	23	Almuerzo	Jugo de Piña	Jugo de Fresa	Sobremaduración de Fresa	Adriana Mora - Manipuladora alimentos	009 -2025		Stephani Duque - Profesional en Nutrición
09/07/2025	10/07/2025	25	Nueves	Fresa picada	Pera picada	Sobremaduración de pera	Adriana Mora - Manipuladora alimentos	0010 -2025		Stephani Duque - Profesional en Nutrición
14/07/2025	15/07/2025	2	Nueves	Sorbete de Fresa	Sorbete de curuba	Sobremaduración curuba	Johana Manipuladora Alimentos	011 -2025		Stephani Duque Profesional en Nutrición
24/07/2025	25/07/2025	12	Nueves	Sorbete de Feijoa	Sorbete de guayaba	Sobrecargo de feijoa	Adriana Mora Manipuladora Alimentos	012 -2025		Stephani Duque Profesional en Nutrición

*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 debe 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 realizan 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.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIONES / ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-245 Versión: 2 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: KENNEDY	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA - NOCHE
UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY	COORDINADOR O RESPONSABLE: CINDY MARCELA ACOSTA

TIPO DE OPERACIÓN:	DIRECTA _____	TERCERIZADA X	

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	
			DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	MOCACHINO					
				EMPAREDADO DE QUESO	TORTILLA A LA ESPAÑOLA					
					PAN DE AVENA					
				MANDARINA	BANANO BOCADILLO					
			NUEVES	EN LA FRUTA	AGUAPANELA CON QUESO CAMPESINO					
				GALLETA DE AVENA	ALMOJABANA					
				ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	MANZANA PICADA					
				CARNE DE RES Y PECHUGA PICADA	LOMO DE RES EN SALSA DE PIMENTÓN					
				ARROZ BLANCO	ARROZ CON QUINUA					

21/05/2025	27/07/2025	14	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	ENSALADA OTOÑO (FRUTOS SECOS, COLIFLOR, PIMENTÓN ROJO VERDE Y AMARILLO, QUESO CAMPESINO)	CELEBRACIÓN CUMPLEAÑOS JULIO 2025	MARY STEPHANI DUQUE OCAMPO - PROFESIONAL EN NUTRICION CCT VILLA KENNEDY			MELANY FANDIÑO - NUTRICIONISTA DIETISTA SDIS
				YUCA COCIDA	PURE DE ARRACACHA					
				SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CREMA DE TOMATE CON PALITOS DE PAPA					
				JUGO DE GUANABANA	JUGO DE FRUTOS AMARILLOS					
			ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA	LIMONADA DE COCO CON LECHE					
				PAN DE QUESO	TORTA DECORADA					
				EN LA COLADA	EN LA LIMONADA					
			CENA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	FILETE DE BAGRE EN SALSA DE PIMENTON					
				ARROZ PAJARITO	ARROZ CON FRIJOL CABECITA NEGRA					
				POTECA DE AHUYAMA	ENSALADA DE ESPINACA, AGUACATE Y MAIZ TIERNO					
				PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	PALITOS DE PLATANO VERDE					
				SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SANCOCHO DE PESCADO					
				AROMATICA DE HIERBAS Y MANGO	JUGO DE FRUTOS ROJOS					

*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 debe 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 realizan 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.