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

UNIDAD OPERATIVA: HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA

COORDINADOR O RESPONSABLE: FERNANDO SALCEDO

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
								SI # REGISTRO	NO RAZÓN	
(dd/mm/aaaa)	(dd/mm/aaaa)									
26/12/2024	26/01/2024	26	DESAYUINO	Cafe en leche Caldo de papa con huevo Pan tajado integral Papaya picada	Café en leche con jengibre Queso campesino Arepa de chocolo Carambolo	ASI SABE COLOMBIA (Región Caribe)	LUCY PIZA / TECNICO EN GASTRONOMIA	001-2024		GIOVANNA RAMIREZ RIOS NUTRICIONISTA
26/12/2024	26/01/2024	26	NUEVES	Sorbete de curuba Roscón	Patillazo (patilla con limon) Carimañuela de plátano con queso		LUCY PIZA / TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2024		GIOVANNA RAMIREZ RIOS NUTRICIONISTA
26/12/2024	26/01/2024	26	ALMUERZO	Carne de res en salsa chimichurri Arroz al pimentón Verduras salteadas Papas a la francesa Sopa de patacón Jugo de tomate de árbol	Sancocho de pescado (filete de tilapia) Arroz con coco Tajada de aguacate y el hogao que va acompañando el plato Papa, platano, yuca Jugo de tamarindo		LUCY PIZA / TECNICO EN GASTRONOMIA	003-2024		GIOVANNA RAMIREZ RIOS NUTRICIONISTA
26/12/2024	26/01/2024	26	ONCES	Candil Maíz pira Melón picado	Limonada de coco (leche de coco) Torta de cumpleaños		LUCY PIZA / TECNICO EN GASTRONOMIA	004-2024		GIOVANNA RAMIREZ RIOS NUTRICIONISTA
26/12/2024	26/01/2024	26	CENA	Pollo dorado Calabaza guisada Arroz blanco Sin sopa Aromatica con uchuva	Pollo a la cerveza Zanahoria, arveja, cebolla, brocoli Arroz blanco Yuca frita Sin sopa Aguadepanela con hierbas		LUCY PIZA / TECNICO EN GASTRONOMIA	005-2024		GIOVANNA RAMIREZ RIOS NUTRICIONISTA

*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.