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)									
17/01/2024	23/02/2024	23	DESAYUINO	Leche caliente Caldo de papa con pechuga Almojabana Naranja	Chocolate en leche con queso Calentado de arroz, carne y hogao Jugo de naranja con zanahoria	ACTIVIDAD PAI: ASÍ SABE COLOMBIA (Región Eje cafetero)	LUCY PIZA / TECNICO EN GASTRONOMIA	008-2024		GIOVANNA RAMIREZ RIOS NUTRICIONISTA
17/01/2024	23/02/2024	23	NUEVES	Sorbete de mora Pan coco	Mazamorra dulce (maiz, leche, panela) Piña picada		LUCY PIZA / TECNICO EN GASTRONOMIA	009-2024		GIOVANNA RAMIREZ RIOS NUTRICIONISTA
17/01/2024	23/02/2024	23	ALMUERZO	Pechuga mechada Spaguettis Arveja, zanahoria, maiz y mayonesa Papa al vapor Mazamorra chiquita Jugo de piña	Bandeja paisa: *Carne molida, frijol, chorizo y huevo *Arroz blanco *Tajada de aguacate *Tajadas de plátano Cazuela de frijoles Jugo de mandarina		LUCY PIZA / TECNICO EN GASTRONOMIA	010-2024		GIOVANNA RAMIREZ RIOS NUTRICIONISTA
17/01/2024	23/02/2024	23	ONCES	Colada de harina de plátano Pan rollo Mandarina	Torta de cumpleaños Guanabanol		LUCY PIZA / TECNICO EN GASTRONOMIA	011-2024		GIOVANNA RAMIREZ RIOS NUTRICIONISTA
17/01/2024	23/02/2024	23	CENA	Carne de res al pimentón Verdura en la sopa Arroz con zanahoria Sopa de verduras Aromatica de hierbas con fresa	Fiambre envuelto en hojas de plátano: *Presa de pollo *Porción generosa de hogao hecho con tomate y cebolla *Arroz, yuca, plátano dentro del fiambre Aromática de mora		LUCY PIZA / TECNICO EN GASTRONOMIA	012-2024		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.