| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>FORMATO AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIONES / ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-245<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>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 (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 | |
| 21/02/2024 | 22/03/2024 | 22 | DESAYUINO | Colada de fécula de maíz<br>Huevo cocido<br>Croissant<br>Compota de manzana con canela | Agua de panela con queso<br>Caldo de costilla con papa<br>Mogolla chicharrona<br>Jugo de platano con mora | ACTIVIDAD PAI: ASÍ SABE COLOMBIA (Región Cundiboyacense) | MICHAEL RODRIGUEZ / TECNICO EN GASTRONOMIA | 014-2024 | | GIOVANNA RAMIREZ RIOS NUTRICIONISTA |
| 21/02/2024 | 22/03/2024 | 22 | NUEVES | Chocolate en leche<br>Ponque tajado<br>Patilla | Cuajada<br>Colaciones (2 unidades)<br>Brevas en almibar | | MICHAEL RODRIGUEZ / TECNICO EN GASTRONOMIA | 015-2024 | | GIOVANNA RAMIREZ RIOS NUTRICIONISTA |
| 21/02/2024 | 22/03/2024 | 22 | ALMUERZO | Carne de res a las finas hierbas<br>Arroz pajarito<br>Poteca de ahuyama con arveja verde fresca<br>Papa criolla al perejil<br>Sopa de cuchuco de trigo<br>Jugo de mango | Puchero boyacense:<br>* Pollo, lomo de cerdo, tocino, longaniza (62 gr)<br>* Papa<br>* Yuca<br>* Platano verde y maduro<br>* Mazorca<br>* Ahuyama<br>* Hogao<br>Caldo del puchero<br>Jugo de feijoa | | MICHAEL RODRIGUEZ / TECNICO EN GASTRONOMIA | 016-2024 | | GIOVANNA RAMIREZ RIOS NUTRICIONISTA |
| 21/02/2024 | 22/03/2024 | 22 | ONCES | Sorbete de guayaba<br>Galleta cracker saborizada | Torta de cumpleaños<br>Sorbete de curuba | | MICHAEL RODRIGUEZ / TECNICO EN GASTRONOMIA | 017-2024 | | GIOVANNA RAMIREZ RIOS NUTRICIONISTA |
| 21/02/2024 | 22/03/2024 | 22 | CENA | Carne de cerdo guisada<br>Torta de ahuyama<br>Arroz al pimentón<br>Sin sopa<br>Leche caliente con canela | Pepinos rellenos:<br>* Carne molida, huevo picado (56gr)<br>* Pepino de guiso, tomate y cebolla<br>* Papa<br>* Arroz<br>Sin sopa<br>Aromatica de uchuva con hierbabuena | | MICHAEL RODRIGUEZ / TECNICO EN GASTRONOMIA | 018-2024 | | 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.