ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMUNIDAD DE CUIDADO_____

UNIDAD OPERATIVA: ___CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: __RAQUEL PINTO_____

OPERADOR / COMITENTE VENDEDOR / CONTRATISTA: _____MULTIETNIAS_____

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	
13/03/2024	21/03/2024	18	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	AVENA ACHOCOLATADA	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	043-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	CALDO BIFASICO(POLLO Y RES)	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	044-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	DESAYUNO	TOSTADA	MINI AREPAS DE QUESO	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	045-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	DESAYUNO	BANANO	COMPOTA DE PERA Y PIÑA	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	046-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	SALPICON DE FRUTAS CON QUESO	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	047-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	NUEVES	GALLETA DE AVENA	PAN LENGUA	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	048-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	NUEVES	EN LA ENSALADA	EN EL SALPICON	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	049-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	ESPONJADO DE MANGO CON LECHE CONDENSADA	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	050-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	ONCES	TORTA DE BANANO	GALLETAS RELLENA DE VAINILLA	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	051-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	ONCES	EN LA COLADA	EN EL ESPONJADO	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	052-2024		MARTHA ARTETA-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.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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: ____USAQUEN_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMUNIDAD DE CUIDADO_____

UNIDAD OPERATIVA: ___CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: __RAQUEL PINTO_____

OPERADOR / COMITENTE VENDEDOR / CONTRATISTA: _____MULTIETNIAS_____

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	
13/03/2024	21/03/2024	18	ALMUERZO	ALBONDIGAS	CAZUELA ARRIERA(ROPA VIEJA, CHORIZO, TOCINO)	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	053-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	ALMUERZO	ESPAGUETTI	ARROZ BLANCO	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	054-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	CUBITOS DE AGUACATE CON CILANTRO	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	055-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO AL HORNO	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	056-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	ALMUERZO	SOPA DE MENUDENCIAS	CAZUELA DE FRIJOLES	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	057-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	JUGO TROPICAL	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	058-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	CENA	FILETE DE PESCADO	PIERNA PERNIL AL HORNO	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	059-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	CENA	CALABAZA GUISADA	BROCOLI, ZANAHORIA, PIMENTÓN EN SALSA TERIYAKI	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	060-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ SALTEADO (RAICES CHINAS, SALSA SOYA Y ARVEJAS)	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	061-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	CENA	SIN SOPA	SIN SOPA	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	062-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
13/03/2024	21/03/2024	18	CENA	LECHE CALIENTES CON CANELA	TE LIMONARIA CON JENGIBRE	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	063-2024		MARTHA ARTETA-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.