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	
12/04/2024	25/04/2024	25	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO CON MORA	CAPUCHINO CON VAINILLA	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	064-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	TORTILLA DE PAPA	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	065-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	DESAYUNO	PAN DE MAÍZ	EN LA TORTILLA	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	066-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	DESAYUNO	EN LA COLADA	COMPOTA DE PIÑA, BANANO Y PERA	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	067-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	NUEVES	LECHE CALIENTE CON CANELA	TE EN LECHE CON MENTA	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	068-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	NUEVES	TORTILLA DE AVENA CON BANANO	TOSTADAS FRANCESAS CON MIEL	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	069-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	ONCES	FRESA PICADA	MIX DE FRUTOS ROJOS	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	070-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	ONCES	FLAN	HORCHATA (LECHE, ARROZ, CANELA, LECHE CONDENSADA)	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	071-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	ONCES		EN LA HORCHATA	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	072-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	ONCES	PAPAYA PICADA	DULCE DE PAPAYUELA	MENU ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	073-2024		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	
12/04/2024	25/04/2024	25	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO AL PIMENTON	PIERNA PERNIL AL HORNO	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	074-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	PASTA SALTEADA CON VEGETALES Y SOYA	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	075-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	ALMUERZO	ENSALADA AGRIDULCE	EN LA PASTA	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	076-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA	CROQUETAS DE PAPA	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	077-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CREMA DE TOMATE	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	078-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE NARANJA Y TOMATE DE ARBOL	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	079-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	CENA	PECHUGA MECHADA	PESCADO REBOSADO	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	080-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	CENA	EN LA SOPA	BROCOLI CON PLATANO MADURO Y QUESO.	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	081-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	CENA	ARROZ ATOMATADO	QUINUA CON MAIZ DESGRANADO, ARVEJA VERDE FRESCA.	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	082-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	CENA	SOPA DE PASTA (LETRAS)	SIN SOPA	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	083-2024		MARTHA ARTETA-NUTRICIONISTA
12/04/2024	25/04/2024	25	CENA	TE EN LECHE	TE VERDE CON ANIS Y CANELA	MENÚ ESPECIAL	MARIO POVEDA-TECNICO DE GASTRONOMIA	084-2024		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.