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: TUNJUELITO	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO - SEVERA
UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA	COORDINADOR O RESPONSABLE: ADRIANA DEL PILAR AMORTEGUI
OPERADOR / COMITENTE VENDEDOR / CONTRATISTA: FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR	

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
(dd/mm/aaaa)	(dd/mm/aaaa)							SI # REGISTRO	NO RAZÓN	
			DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	MILO	CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	WILLIAM ANDRÉS RODRIGUEZ MOLINA - NUTRICIONISTA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
				CALDO DE PAPA CON PESCADO	SANDWICH DE POLLO (PAN BAGUETTE, POLLO PECHUGA, LECHUGA VERDE CRESPA, PEREJIL, PIMENTON Y MAYONESA)	CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
				PAN TAJADO INTEGRAL		CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
				PAPAYA PICADA	MIX DE ARANDANOS Y FRESA	CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
			NUEVES	SORBETE DE CURUBA	PAR FAIT (HOJUELAS DE MAIZ AZUCARADAS, MANGO Y YOGURT DE FRESA)	CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
				MANTECADA		CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
				CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRI	SALMON A LA PLANCHA	CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
				ARROZ AL PIMENTON	ARROZ DE PALITO (FIDEOS)	CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA

11/02/2026	20/02/2026	26	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA DE LECHUGA CRESPA MORADA, AGUACATE Y MANGO	CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
				PAPAS A LA FRANCESA	PAPA CASCO	CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
				SOPA DE PATACON	SOPA DE MUTE (AHUYAMA, ARVEJA VERDE, CIMARRON, FRIJOL VERDE, GARBANZO, MUTE, PAPA CRIOLLA, PAPA PASTUSA, YUCA Y CALLO)	CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO TROPICAL (BANANO Y PIÑA)	CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
			ONCES	CANDIL	TORTA NEGRA	CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
				MAIZ PIRA		CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
				MANGO PICADO	LECHE CALIENTE	CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
			CENA	POLLO DORADO	SANCOCHO DE GALLINA (AHUYAMA, ARRACACHA, CILANTRO, MAIZ DESGRANADO, PAPA PASTUSA, PLATANO HARTON VERDE, YUCA Y GALLINA)	CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
				ARROZ BLANCO		CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
				SOPA CARMELITA		CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA
				AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	AROMATICA DE CIDRON CON UCHUVA	CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	MANUEL ARMANDO VITOVIZ SUSATAMA TECNICO EN GASTRONOMIA	002-2026		LAURA MAYITO PRIETO ACOSTA

*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.