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: _FUSAGASUGA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _MODERADO_____

UNIDAD OPERATIVA: _COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA | COORDINADOR O RESPONSABLE: RUBIELA GIRALDO_____

OPERADOR / COMITENTE VENDEDOR / CONTRATISTA: _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	
08/02/2023	16/02/2023	16	DESAYUNO	CHOCOLATE CON LECHE, CALDO DE PAPA CON HUEVO, AREPA, PAPAYA PICADA.	CAFÉ CON LECHE, AREPA DE HUEVO, MANDARINA	FESTIVAL GASTRONOMICO	ANDRES CANGREJO	X		MONICA SALGADO SABOGAL NUTRICIONISTA DIETISTA
08/02/2023	16/02/2023	16	ONCES	SORBETE DE MARACUYA, PAN DE MAIZ	BREVAS CON AREQUIPE Y QUESO	FESTIVAL GASTRONOMICO	ANDRES CANGREJO	X		MONICA SALGADO SABOGAL NUTRICIONISTA DIETISTA
08/02/2023	16/02/2023	16	ALMUERZO	LENGUA EN SALSA, ARROZ AL PIMENTON, ENSALADA RUSA, SOPA DE CONCHITAS Y JUGO DE UVA	BANDEJA PAISA (CARNE MOLIDA, HUEVO FRITO, CHORIZO, CHICHARRON, ARROZ BLANCO, AGUACATE, TAJADA DE PLATANO) Y LIMONADA NATURAL	FESTIVAL GASTRONOMICO	ANDRES CANGREJO	X		MONICA SALGADO SABOGAL NUTRICIONISTA DIETISTA
08/02/2023	16/02/2023	16	ONCES	AGUA DE PANELA CON QUESO, PAN TAJADO Y COMPOTA DE MANZANA	BROWNIE CON HELADO Y FRESAS PICADAS	FESTIVAL GASTRONOMICO	ANDRES CANGREJO	X		MONICA SALGADO SABOGAL NUTRICIONISTA DIETISTA
08/02/2023	16/02/2023	16	CENA	GOULASH DE CARNE DE RES, TORTA DE ZANAHORIA, ARROZ CON FIDEOS, AROMATICA DE HIERBAS	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MANI, PURE PAPA, ENSALADA FRIA (ZANAHORIA, ARVEJA Y HABICHUELA)	FESTIVAL GASTRONOMICO	ANDRES CANGREJO	X		MONICA SALGADO SABOGAL NUTRICIONISTA DIETISTA

*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.