

 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 TECNOLÓGICO DEL SUR										
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	
20/03/2024	22/03/2024	22	DESAYUNO	AROMATICA DE HIERBAS, COLADA DE FECULA DE MAIZ, HUEVO COCIDO, CROISSANT, COMPOTA DE MANZANA	TINTO, CHOCOLATE, CALDO DE COSTILLA, PAN BLANCO, NARANJA	FESTIVAL GASTRONOMICO	ANDRES CANGREJO	X		K. MAIRETH QUIÑONES NUTRICIONISTA DIETISTA
20/03/2024	22/03/2024	22	ONCES	CAFÉ EN LECHE, PONQUÉ TAJADO, PICADO DE PATILLA Y MELON	OBLEAS CON AREQUIPE Y QUESO	FESTIVAL GASTRONOMICO	ANDRES CANGREJO	X		K. MAIRETH QUIÑONES NUTRICIONISTA DIETISTA
20/03/2024	22/03/2024	22	ALMUERZO	POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES, ARROZ PAJARITO, POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE, PAPA CRIOLLA AL PEREJIL, CREMA DE MAZORCA, JUGO DE MANGO	PICADA PAISA: (PECHUGA, CERDO, RELLENA, CHORIZO, AREPA, GUACAMOLE, PAPA CRIOLLA, LIMONADA PANELADA)	FESTIVAL GASTRONOMICO	ANDRES CANGREJO	X		K. MAIRETH QUIÑONES NUTRICIONISTA DIETISTA
20/03/2024	22/03/2024	22	ONCES	COLADA DE AVENA, GALLETA CRAKER	MAZAMORRA PAISA	FESTIVAL GASTRONOMICO	ANDRES CANGREJO	X		K. MAIRETH QUIÑONES NUTRICIONISTA DIETISTA
20/03/2024	22/03/2024	22	CENA	CARNE DE CERDO GUISADA, ARROZ AL PIMENTON, GUATILA GUISADA, SIN SOPA, LECHE CALENTE CON CANELA	POLLO DORADO, ARROZ CON FIDEOS, TORTA DE MAZORCA, AROMATICA	FESTIVAL GASTRONOMICO	ANDRES CANGREJO	X		K. MAIRETH QUIÑONES NUTRICIONISTA DIETISTA
<p>*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.</p> <p>*Para los servicios de operación en asociación, los cambios se realizarán de acuerdo a lo establecido en los anexos técnicos.</p> <p>*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.</p> <p>*Los cambios propuestos no deben superar el valor día establecido por la SDIS, de lo contrario el operador asumirá el costo adicional.</p>										