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: LA MESA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO
UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA	COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA DEL PILAR GARCIA
OPERADOR / COMITENTE VENDEDOR / CONTRATISTA: FUNDACION MESALUD	

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	
14/05/2024	31/05/2024	26	Desayuno	Café con leche Caldo de papa con pescado Pan tajado integral Papaya picada	Capuchino Arepa rellena de jamón y queso Mix de frutas	Celebración día de la madre	Nancy Sánchez Nutricionista			
14/05/2024	31/05/2024	26	Nueves	Sobete de curuba Roscón	Ponqué Sorbete de guanábana	Celebración Cumpleaños	Nancy Sánchez Nutricionista			
14/05/2024	31/05/2024	26	Almuerzo	Carne de res en salsa chimichurri Arroz al pimentón Verduras salteadas Papas a la francesa Sopa de patacón Jugo de tomate de árbol	Crema de verduras Arroz chino (piment{on, cebolla, zanahoria, sukini, raices chinas, pollo, camarones, chorizo) Criollas en casco Limonada de coco	Celebración día de la madre	Nancy Sánchez Nutricionista			
14/05/2024	31/05/2024	26	Onces	Candil Maíz pira Melón picado	Sorbete de banano Churro	Celebración día de la madre	Nancy Sánchez Nutricionista			
14/05/2024	31/05/2024	26	Cena	Pollo dorado Calabaza guisada Arroz blanco Arromática de hierbas naturales con uchuva	Pechuga en salsa de albahaca Cremoso de papa Verduras cocidas con lim{in (brocolí, coliflor, zanahoria, pimentón, cebolla) Aromática de uchuvas con limonaria	Celebración día de la madre	Nancy Sánchez 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.