ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIONES / ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-245 Versión: 2 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _N.A.	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDADO/SEVERA_____
UNIDAD OPERATIVA: _COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSE SARAMITA	COORDINADOR O RESPONSABLE : MARCELA CARVAJAL

TIPO DE OPERACIÓN:	DIRECTA ____	TERCERIZADA __X___	

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	
23/09/2024	25/10/2024	25	DESAYUNO	TINTO COLADA DE HARINA DE PLÁTANO CON MORA CALDO DE PAPA CON CARNE PAN DE MAÍZ	TINTO CHOCOLATE CON CLAVOS Y CANELA AREPA DE MAÍZ PETO Y QUESO TAJADO ENCIMA RELLENA JUGO DE DURAZNO	FESTIVAL GASTRONOMICO	MARCELA CARVAJAL COORDINADORA	013-2024		LAURA MAYITA PRIETO NUTRICIONISTA - DIETISTA
23/09/2024	25/10/2024	25	MEDIAS NUEVES	TÉ EN LECHE TORTA NEGRA O DE BANANO FRESA PICADA	NATILLA CON SALSA DE MORA Y FRESAS BUÑUELO	FESTIVAL GASTRONOMICO	MARCELA CARVAJAL COORDINADORA	014-2024		LAURA MAYITA PRIETO NUTRICIONISTA - DIETISTA
23/09/2024	25/10/2024	25	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO DORADO ARROZ AL CILANTRO ENSALADA AGRIDULCE PURE DE PAPA SOPA DE AVENA JUGO DE MARACUYA	POLLO RELLENO ARROZ CON FRUTOS SECOS ENSALADA (Manzana verde, lechuga romana, queso campesino, fresa, apio y crema de leche) PURE CREMOSO DE PAPA SOPA DE LA HUERTA LIMONADA CEREZADA	FESTIVAL GASTRONOMICO	MARCELA CARVAJAL COORDINADORA	015-2024		LAURA MAYITA PRIETO NUTRICIONISTA - DIETISTA
23/09/2024	25/10/2024	25	ONCES	FLAN, PAPAYA PICADA	SORBETE DE AGRAZ TORTA DE CUMPLEAÑOS	FESTIVAL GASTRONOMICO	MARCELA CARVAJAL COORDINADORA	016-2024		LAURA MAYITA PRIETO NUTRICIONISTA - DIETISTA
23/09/2024	25/10/2024	25	CENA	POLLO EN SALSA ARROZ ATOMATADO SOPA DE AHUYAMA LECHE CALIENTE	NUGGET DE POLLO CON SALSA MIEL-MOSTAZA CASCOS DE PAPA CRIOLLA ENSALADA (Aguacate, tomate cherry, cebolla ocañera, cilantro, espinaca) ARROZ BLANCO AROMÁTICA (Pepino, jengibre, lima, uva y albahaca	FESTIVAL GASTRONOMICO	MARCELA CARVAJAL COORDINADORA	017-2024		LAURA MAYITA PRIETO 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 debe 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 realizan 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.