Santa Fe de Antioquia, enero 30 de 2026

Doctor

Santiago Varela Macias

Gerente

Hospital San Juan de Dios de Santa Fe de Antioquia

Ciudad

Asunto: Propuesta técnico económica para el suministro de alimentación

Respetado doctor Varela,

Por medio de la presente me permito presentarle propuesta técnico económica para el suministro diario de dietas nutricionales para los pacientes de todos los servicios de la entidad, acorde a las ordenes medicas y/o nutricionales y otro personal autorizado de la ESE Hospital San Juan de Dios de Santa Fe de Antioquia, con el fin de realizar el suministro nos permitimos detallar los niveles de servicio:

1) Cumplir cabalmente con el objeto del presente contrato a la luz de las disposiciones legales vigentes, en especial la resolución 2674 de 2013, y en especial a las actividades, condiciones, especificaciones y obligaciones descritas en los estudios previos y en la propuesta presentada, los cuales hacen parte integral del contrato

2) Garantizar el suministro de alimentación hospitalaria todos los días, de las 06:00 horas a las 19:00 horas.

3) Suministrar alimentación hospitalaria, de acuerdo con las necesidades y características de las dietas solicitadas por la ESE.

4) Responder por los accidentes de trabajo, licencias, incapacidades de sus trabajadores, en los casos en que por omisión no se hayan efectuado los respectivos pagos de los aportes.

5) No expender dentro de las instalaciones de la ESE licores, ni ningún tipo de bebidas embriagantes .

6) Garantizar la continua e ininterrumpida prestación del servicio de suministro de alimentación.

7) Coordinar y evaluar periódicamente la calidad del servicio con el supervisor designado del contrato.

8) Mantener en forma permanente dentro de las instalaciones una supervisora con capacidad decisoria, que vele por la buena marcha del servicio.

9) Velar por que el personal empleado para ejecutar el contrato cumpla las normas de sanidad vigentes.

10) Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo para el desarrollo del suministro.

11) Dotar de uniformes respectivos a todos sus empleados (delantal, sobre delantal, gorro, tapaboca, zapato cubierto).

12) Controlar y exigir de todo su personal el cumplimiento de las normas sobre manipulación de alimentos.

13) Proporcionar el personal idóneo y experto para la preparación y distribución de las dietas nutricionales de acuerdo con las necesidades de la entidad.

14) Garantizar la presentación personal de quienes manipule los alimentos debe ser la adecuada para dicha actividad, motivo por el cual deberán portar adecuadamente su atuendo de trabajo, calzado cubierto, mantener el cabello recogido y cubierto por una cofia o gorro, usar tapabocas, unas limpias y cortas, manos perfectamente limpias, usar guantes y mantenerse limpios.

15) Disponer de los implementos de cocina adecuados y suficientes, necesarios para el buen servicio (vajillas de porcelana, cubiertos, ollas, jarras, vasos, entre otros).

16) Cocinar los alimentos en estufa de Gas y de conformidad con las indicaciones de LA ESE.

17) Desarrollar el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, acorde a la normatividad vigente.

18) Vincular el personal que se utilice para la elaboración de los alimentos al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, pensiones y riesgos).

19) La materia prima e insumos utilizados serán de buena calidad y deben cumplir con las especificaciones exigidas por el hospital.

20) Garantizar el despacho y entrega de dietas en los servicios de hospitalización, Urgencias y otros, de manera oportuna, según solicitud previa, con cumplimiento de los requisitos de inspección

con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos.

21) Preparar los alimentos con la menor antelación posible a su consumo, disminuyendo el tiempo de exposición a posibles contaminantes.

22) Mantener en correcto estado de limpieza las zonas internas del servicio de alimentación, zona de descargue y utensilios utilizados en desarrollo de su labor.

23) Afiliar a los trabajadores a la seguridad social y riesgos laborales.

24) Contar con los mecanismos, equipos, herramientas suficientes y necesarias para garantizar que los alimentos distribuidos entre los servicios mantengan condiciones de temperatura adecuada para satisfacción de los pacientes.

25) Utilizar recipientes desechables dónde por condiciones de inocuidad, prevención de infecciones, condiciones clínicas propias de los pacientes se requiera.

26) Brindar una estación de café caliente y aromática diariamente en 3 instalaciones del hospital, de carácter gratuito para los pacientes y acompañantes.

27) Cumplir a cabalidad con la minuta alimenticia vigente y ajustar concertadamente la misma en cuanto a condiciones, si esto genera un desequilibrio al contrato, este se ajustara en sus costos.

28) Los precios presentados incluyen estampillas, retenciones municipales y nacionales vigentes al momento del inicio del contrato, en el momento en que se adicionen nuevas, estas serán incrementadas en igual valor.

29) Contar con un vehículo de transporte de alimentos que cumpla con la normatividad vigente y permita realizar el traslado desde la ubicación del servicio de alimentación hasta el hospital.

30) Contar con instalaciones adecuadas acorde a la normatividad vigente.

31) Emitir las pólizas que cubran los riesgos definidos durante el proceso de contratacion.

OFERTA ECONÓMICA

ELEMENTO	VALOR UNITARIO
Desayuno pacientes	17.000
Almuerzo pacientes	22.450
Cenas pacientes	22.450
Dieta licuada completa	18.450
Dieta licuada clara	9.150
Merienda (Media mañana, tarde)	7.600
Estaciones de café	1.000 pesos por tinto
Desechables biodegradables (En los casos en que sea solicitado)	2.500

Estos valores se liquidarán en una cuenta de cobro de carácter mensual, la cual incluirá los soportes de las ordenes de dieta diariamente. Incluyen estampillas, retenciones e impuestos de carácter municipal y nacional a la fecha de la presentación de la propuesta.

Esperando que esta propuesta se ajuste a sus necesidades y requerimientos,

Cordialmente,

ADRIANA JUDITH RONCALLO OSSA
CC: 43507565