Guatapé, 29 de enero de 2026

Doctor
JAIME CARDENAS
Gerente
E.S.E Hospital la Inmaculada Guatapé

Cordial Saludo

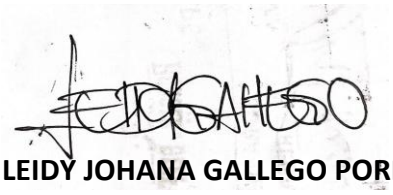
Por medio de la presente me permito presentar una propuesta técnica y económica para cubrir el servicio de alimentación del personal médico interno y de los pacientes hospitalizados en el **E.S.E. HOSPITAL LA INMACULADA GUATAPE.**

La propuesta presentada está basada en los requerimientos de la institución y fundamentada en los conocimientos una nutricionista, además el personal de manipulación de alimentos se encuentra capacitado en el tema.

La alimentación será empacada, marcada y llevada directamente a las instalaciones del hospital.

Estamos atentas a cualquier inquietud o sugerencia.

Cordialmente,



LEIDY JOHANA GALLEGO PORRAS
Administradora
CC 32257071

PROPUESTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

E.S.E. HOSPITAL LA INMACULADA GUATAPE

ALCANCE DE LA OFERTA

La presentación de la propuesta corresponde a la prestación de servicios de alimentación.

A continuación, se describe para los pacientes hospitalizados y personal Médico Interno de la **E.S.E. HOSPITAL LA INMACULADA DE GUATAPE.**

Teniendo en cuenta las características de los servicios ofertados y las condiciones que se deben aplicar para la definición de los estándares, la propuesta queda abierta para realizar sugerencias o ajustes que consideren en caso de llegar a un buen término.

SERVICIOS A OFRECER

- Servicio de desayuno
- Servicio de almuerzo
- Servicio de cena

Este servicio se prestará a el personal de médicos internos y pacientes de hospitalización cumpliendo con las diferentes especificaciones del medico tratante.

La prestación del servicio de desayuno, almuerzo y cena se harán llegar al hospital en el siguiente horario:

1. Desayuno 6:30 a 7:00 am
2. Almuerzo 12:00 a 1:00 pm
3. Cena 6:30 a 7: 00 pm

PLAN GENERAL PARA LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

Para la ejecución del servicio de alimentación se cuenta con personal idóneo dentro del restaurante con la respectiva documentación como lo es el certificado de manipulación de alimentos. Nuestras instalaciones cuentan con un buen almacenamiento y manejo de los alimentos con el fin de garantizar la calidad de los productos.

Los horarios de entrega de la alimentación serán los siguientes tanto para pacientes como para el personal médico.

1. Desayuno 6:30 a 7:00 am
2. Almuerzo 12:00 a 1:00 pm
3. Cena 6:30 a 7: 00 pm

Cuando al paciente se le dé de alta la institución debe llamar al restaurante con mínimo una hora antes para cancelar el servicio de lo contrario será empacado y llevado a la institución y no se aceptará la devolución del mismo.

La dieta de cada uno de los pacientes será preparada de acuerdo a las especificaciones del médico tratante y cumpliendo las indicaciones dadas por el profesional MEDICO NUTRICIONISTA del hospital, el personal de urgencias debe informar con anterioridad no solo la cantidad si no también el tipo de dieta que requiere al paciente.

Los servicios de desayuno, almuerzo y cena para el profesional MEDICO INTERNO se basará en los compontes y gramajes de la dieta normal de pacientes, no se realizará ningún cambio o intercambio de preparaciones para dicho personal. Se cumplirá estrictamente a lo pactado en el contrato por esto no se realizarán preparaciones ajenas a la dieta normal.

Para llevar un mejor control del servicio se llevará una planilla donde se describirá cada uno de los servicios entregados diariamente la cual será firmada por la persona quien recibe en el hospital.

Esta relación servirá como soporte para la realización de la facturación la cual será mensual y el pago se debe realizar en los 5 días siguientes después de recibir la misma.

MINUTA PATRON

DIETA NORMAL

MENU PATRON NORMAL	
DESAYUNO	
HUEVO	2
TAJADA DE QUESO SEMIGRASO	1
GALLETAS O TOSTADAS	2
CHOCOLATE O CAFÉ	10 0Z

MENU PATRON NORMAL	
ALMUERZO	
CARNE (Cerdo, chicharrón, carne molida o pollo)	100 gr
ARROZ	6 cucharadas
ENSALADA	100gr
SOPA	10 oz
JUGO	10 oz

MENU PATRON NORMAL	
CENA	
CARNE (Cerdo, chicharrón, carne molida o pollo)	100 gr
ARROZ	6 cucharadas
ENSALADA	100gr
JUGO	10 oz

DIETA ASTRINGENTE

MENU PATRON ASTRINGENTE	
DESAYUNO	
HUEVO	2
AREPA	1
GALLETAS	2
CHOCOLATE O CAFÉ	10 0Z

MENU PATRON ASTRINGENTE	
ALMUERZO	
PECHUGA	100 gr
ARROZ	6 cucharadas
SOPA (verduras)	12 OZ
ENSALADA	100gr
JUGO (guanábana)	10 oz

MENU PATRON ASTRIGENTE	
CENA	
PESCADO	100 gr
PATACON	6 cucharadas
ENSALADA	100gr
JUGO	10 oz

DIETA HIPOSODICA

MENU PATRON HIPOSODICA	
DESAYUNO	
SANDUCHE (jamón, queso y pan)	100 gr
FRUTA	100 gr
CHOCOLATE	10 OZ

MENU PATRON HIPOSODICA	
ALMUERZO	
PESCADO (robalo o trucha)	100 gr
PPATACON	6 cucharadas
ENSALADA	100gr
CONSOME	12 oz
JUGO (Guayaba)	10 oz

MENU PATRON HIPOSODICA	
CENA	
CARNE MOLIDA	100 gr
PLATANO	6 cucharadas
ENSALADA	100gr
JUGO	10 oz

DIETA HIPOGLUCIDA

MENU PATRON HIPOGLUCIDA	
DESAYUNO	
AREPA	100 gr
HUEVO	6 cucharadas
CHOCOLATE	100gr
MENU PATRON HIPOGLUCIDA	
ALMUERZO	
CERDO	100 gr
ARROZ	6 cucharadas
ENSALADA	100gr
JUGO	10 oz

MENU PATRON HIPOGLUCIDA	
CENA	
CARNE BURRITO DE POLLO (lechuga, tomate, tortilla, aguacate, cilantro, queso crema y limón	200 gr
JUGO	10 oz

DIETA HIPO GRASA

MENU PATRON HIPOGRASA	
DESAYUNO	
CALENTADO	100 gr
AREPA	1
CHOCOLATE	10 OZ

MENU PATRON HIPOGRASA	
ALMUERZO	
CARNE RES	100 gr
ARROZ	6 cucharadas
SOPA	10 OZ
ENSALADA	100gr
JUGO	10 oz

MENU PATRON HIPOGRASA	
CENA	
CARNE DESMECHADA	100 gr
MAZORCA ASADA	6 cucharadas
ENSALADA (brócoli, zanahoria)	100gr
JUGO	10 oz

DIETA CLARA LIQUIDA

MENU PATRON CLARA LIQUIDA	
DESAYUNO ALMUERZO O CENA	
CONSOME O SOPA	12 OZ
AGUAPANELA O AROMATICA	10 OZ

DIETA LIQUIDA COMPLETA

MENU PATRON DIETA LIQUIDA	
DESAYUNO, ALMUERZO O CENA	
CONSOME O SOPA LICUADA	16 OZ
JUGO, AGUAPANELA O AROMATICA	10 oz

TARIFAS DE SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA LA E.S.E. HOSPITAL LA INMACULADA DE GUATAPE

AÑO 2026

DESCRIPCION	VALOR
DESAYUNO	$ 8.600
ALMUERZO	$ 16.000
CENA	$ 17.000

NOTA:

Las tarifas son vigentes hasta el término de la vigencia del contrato.

Estamos dispuestos a recibir cualquier inquietud o sugerencia del comité de calidad del hospital y si es necesario reunirnos con el fin de realizar una evaluación del proceso.

Se envía solo una propuesta por dieta, pero contamos con la asesoría de una nutricionista con el fin de variar el menú y acoplarnos a las diferentes dietas de los pacientes.

FIN DE LA PROPUESTA