Soatá, 26 de agosto de 2026

Señores:
CORPORACION LEGER S.A.S
Correo: **corporacionlegersas@hotmail.com**

FUNDACION UNIDOS NUTRIENDO SUEÑOS
CARRERA 47 128 A 39 cel. 3146792536

REF: INVITACIÓN A OFERTAR

Atendiendo la necesidad de la ESE Hospital San Antonio de Soatá contratar el suministro permanente y pertinente de la alimentación para los pacientes hospitalizados, de acuerdo con las condiciones técnicas establecidas por la ESE y la unidad basica de atención del municipio de Chita, Comedidamente me permito invitarlo hacer parte de este proceso precontractual, en consecuencia, solicito sea cotizado el servicio con base en las siguientes especificaciones:

En el siguiente cuadro se presenta la relación de los puestos donde se prestará el servicio objeto del presente proceso y se indican los días y horarios en los cuales se deberá prestar el servicio solicitado.

Ubicación	Días
Ese Hospital san Antonio de soata	Lunes a domingo
Uba de Chita	Lunes a domingo

En el siguiente cuadro se presenta la **MINUTA PATRÓN:**

TIEMPO DE COMIDA GRUPO ALIMENTACIÓN	MEDIDA SERVIDA	PORCION SERVIDA
DESAYUNO		
JUGO DE FRUTA O FRUTA EN PORCION	1VASO/1 PORCION	200-220 CC/80-100g
BEBIDA CON LECHE 75%	1 POCILLO	180-200 cc
ALIMENTO PROTEICO	1 PORCION	50-60 g
ALIMENTO ENERGETICO	1 PORCION	30-40 g
CALDO	1 TAZA	200 cc
MARGARINA O MERMELADA	1 PORCION	10 gr
NUEVES Y ONCES		
BEBIDA CON LECHE	1VASO/1 PORCION	200-220 CC/80-100g
ENERGETICO	1 PORCION	30-60 g
ALMUERZO		
SOPA O CREMA	1 TAZA	200 cc
ALIMENTO PROTEICO (CARNE DE RES-POLLO-PESCADO-VISCERAS)	1 PORCION	120-180 g
ALIMENTO ENERGETICO- ARROZ O PASTA	1 PORCION	100 g
ALIMENTO ENERGETICO- PLATANOS, TUBERCULOS, RAICES, PASTAS,LEGUMINOSAS	1 PORCION	80-100 g
ALIMENTO REGULADOR-VERDURAS/HORTALIZAS	1 PORCION	70-120 g

Este documento y su contenido es de la E.S.E Hospital San Antonio de Soata, se prohíbe su reproducción parcial o total, sin autorización escrita de acuerdo al proceso establecido para el caso

JUGO DE FRUTA	1 VASO/ 1 PORCION	200-220 cc
POSTRE O FRUTA	1 PORCION	30gr-100gr
CENA		
SOPA O CREMA	1 TAZA	200 cc
ALIMENTO PROTEICO (CARNE DE RES-POLLO-PESCADO-VISCERAS)	1 PORCION	120-180 g
ALIMENTO ENERGETICO- ARROZ O PASTA	1 PORCION	100 g
ALIMENTO ENERGETICO- PLATANOS, TUBERCULOS, RAICES, AREPA	1 PORCION	80-100 g
ALIMENTO REGULADOR-VERDURAS/HORTALIZAS	1 PORCION	70-120 g
JUGO DE FRUTA	1 VASO/ 1 PORCION	200-220 cc
POSTRE O FRUTA	1 PORCION	30gr-100gr

TIPO DE DIETA	VALOR UNITARIO
DESAYUNO	
Normal	
Blanda	
Hiposodica	
Liquida Clara	
Liquida Completa	
turmix	
hipoglucida	
hiposodica -hipoglucida	
Hiperproteica-Hipercalorica	
Renal	
Hepatica	
Gastroclisis	
Complementaria I	
Complementaria II	
Complementaria III	
Blanda pequeña	
Blanda astringente	
Desayunos Autorizados	
Nueves Pacientes	

Este documento y su contenido es de la E.S.E Hospital San Antonio de Soata, se prohíbe su reproducción parcial o total, sin autorización escrita de acuerdo al proceso establecido para el caso

ALMUERZO	
Normal	
Blanda	
Hiposodica	
Liquida Clara	
Liquida Completa	
turmix	
hipoglucida	
hiposodica -hipoglucida	
Hiperproteica-Hipercalorica	
renal	
hepatica	
gastroclisis	
complementaria I	
complementaria II	
complementaria III	
blanda pequeña	
blanda astringente	
almuerzos autorizados	
Onces Pacientes	
CENA	
Normal	
Blanda	
Hiposodica	
Liquida Clara	
Liquida Completa	
turmix	
hipoglucida	
hiposodica -hipoglucida	
Hiperproteica-Hipercalorica	
renal	
hepatica	
gastroclisis	
complementaria I	
complementaria II	
complementaria III	
blanda pequeña	

Este documento y su contenido es de la E.S.E Hospital San Antonio de Soata, se prohibe su reproducción parcial o total, sin autorización escrita de acuerdo al proceso establecido para el caso

blanda astringente	
transnochos pacientes	
Agua de Panela / Aromatica	
refrigerios autorizados	
Tintos capacitaciones	

RECURSO HUMANO: El oferente deberá garantizar el servicio del siguiente equipo de trabajo:

a. **Un (1) Administrador**, que cumpla con los siguientes requisitos mínimos: 1). Título profesional y/o Técnico en Administración y/o experiencia relacionada en administración de alimentos hospitalarios certificada de tres (03) años; de acuerdo a lo establecido en el decreto 785 de 2005, artículo 25. Dedicación Medio tiempo. 2). 2 años de experiencia específica certificada en servicios de alimentos.
b. **Un (1) Nutricionista,** que preste asistencia técnica en el servicio una vez por semana, mínimo ocho horas y que cumpla con los siguientes requisitos mínimos: 1). Título de educación superior en Nutrición y Dietética. 2). Dos años de experiencia certificada en servicios de alimentos en el sector salud.
c. **Un (1) Técnico en Cocina y/o Técnico en gastronomía,** que preste asistencia técnica en el servicio de tiempo completo y que cumpla con los siguientes requisitos mínimos: 1). Titulo Técnico en Cocina y/o Gastronomía. Certificada de tres (03) años; de acuerdo a lo establecido en el decreto 785 de 2005, artículo 25. 2). 2 años de experiencia específica certificada en servicios de alimentos.
d. **CINCO (5) auxiliares de dietas**, que cumplan con los siguientes requisitos mínimos: 1). 2 años de experiencia certificada en servicios de alimentos en el sector salud. 2). Dedicación tiempo completo.

CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS:

Presentar carta de compromiso en que se indique:

a. La elaboración de los menús se pueden usar productos pre elaborados, preferiblemente de origen nacional y todos deben ser de primera calidad.
b. No se permite el uso de insumos que contengan glutamato mono sódico y se deben usar condimentos naturales. Para los alimentos que corresponden se debe tener registro sanitario vigente que los acredita como aptos para el consumo humano.
c. La calidad de los alimentos debe corresponder a parámetros contenidos en la regulación nacional vigente, expedida por el Ministerio de la Protección Social.
d. Cada insumo como carnes, lácteos, productos de panadería debe contener registro sanitario de transporte y manejo de producción.

PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS:

a. Presentar protocolo de presentación de alimentos ó comidas servidas, en recipientes adecuados y limpios, de materiales que permitan fácil lavado y desinfección. Para paciente adulto en porcelana, en recipientes plásticos únicamente para paciente pediátrico, el suministro de dieta pediátrica debe ser ofrecido en bandeja especial de tamaño proporcional al plato servido y para pacientes especiales únicamente en recipientes desechables.
b. Las adiciones como sal, azúcar, mermelada y salsas debe ofrecerse en recipientes adecuados e independientes al plato servido.
c. Los líquidos no deben servirse hasta el borde del recipiente.
d. Durante la exposición y servicio de los alimentos se debe proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscos, cabellos etc.).
e. Ningún elemento desechable podrá ser reutilizado.

Este documento y su contenido es de la E.S.E Hospital San Antonio de Soata, se prohíbe su reproducción parcial o total, sin autorización escrita de acuerdo al proceso establecido para el caso

f. Para los eventos sociales el contratista deberá suministrar menaje especial incluyendo lencería, manteles y el personal uniformado adecuadamente.
g. El CONTRATISTA debe proveer una jarra plástica la cual debe mantenerse con agua hervida apta para los pacientes.

CONTROL DE CALIDAD:

a. Presentar programa trimestral de exámenes microbiológicos de almuerzo, comida o desayuno servido con miras a verificar la calidad del servicio.

ASEO, HIGIENE Y DESINFECCIÓN:

b. Presentar programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras.
c. Debe desinfectarse puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo.
d. Todos los objetos manipulados para la preparación de alimentos, así como la vajilla cubiertos, vasos y demás enseres para servir los alimentos, deberán ser lavados y esterilizados diariamente.

CONTROL DE PLAGAS, ROEDOR Y RASTRERO:

a. Deberá presentar manual para efectuar fumigaciones trimestrales, en forma que se garantice este control y enviar constancia del trabajo realizado.

BIENES Y MEDIOS DE PRODUCCIÓN:

b. De conformidad con lo establecido en la ley, los proponentes podrán tener sus medios de producción para cumplir con las actividades ofertadas.
c. De conformidad con lo establecido en la ley, el CONTRATISTA podrá tener sus medios de producción para cumplir con las actividades ofertadas. Los bienes de la Institución que se utilicen, serán entregados por inventario, a título de comodato o préstamo de uso únicamente para ayuda del desarrollo del objeto ofertado y contratado, sin poder utilizarlo en actividad diferente, haciéndose responsable de los mismos, según lo establecido legalmente en la materia.
d. El contratista asumirá el aseo de las instalaciones del servicio de alimentos.
e. El contratista asumirá la reposición de menaje y compra de utensilios para el desarrollo del objeto contractual.
f. El contratista asumirá el mantenimiento del purificador de agua a base de ozono, y demás elementos que se requiera para el normal funcionamiento del servicio a contratar.

PLAZO DEL CONTRATO: TRES MESES

VALOR: El valor del futuro contrato será el valor mensual por los 3meses, que resulta de la suma de las raciones alimentarias requeridas multiplicados por el valor unitario de cada una de estas

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Al tratarse de una cotización para contratación directa, se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- Se debe cotizar el listado de minutas, indicando el valor unitario y total incluido el IVA (si aplica).
- Se debe cumplir las condiciones técnicas y legales para el desarrollo del objeto contractual (se deberá aportar certificado de existencia y representación legal)
- Contar con experiencia en desarrollo del objeto contractual

Este documento y su contenido es de la E.S.E Hospital San Antonio de Soata, se prohíbe su reproducción parcial o total, sin autorización escrita de acuerdo al proceso establecido para el caso

- **Sera seleccionado como contratista el proponente que oferte el menor valor y que cumpla con lo aquí SOLICITADO.**

CAUSALES DE RECHAZO

- Además de las establecidas en la constitución política, ley 80 de 1993 y demás complementarias, así como las establecidas en el manual de contratación de la entidad, serán causales de rechazo las siguientes:
- Cuando sea extemporánea
- Cuando existan varias propuestas presentadas por el mismo proponente, bajo el mismo nombre o con nombres diferentes, para la misma invitación.
- No presentar oferta económica
- Cuando se exceda el valor propuesto por la entidad.

GARANTÍAS EXIGIDAS:

- La póliza de calidad del servicio
- La póliza de cumplimiento
- pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal a cargo del contratista
- Responsabilidad civil extracontractual

Las cotizaciones y/o propuestas deben ser radicadas en físico en la oficina de correspondencia del hospital San Antonio de Soatá y/o enviarlas a los correos electrónicos cotizaciones@hospisoata.gov.co y subgerenciaadministrativa@hospisoata.gov.co en un plazo no mayor a 3 días hábiles, contados a partir de la notificación del presente documento.

Una vez recibidos las cotizaciones se procederá a su revisión y se adjudicará el contrato al oferente que cumpla con las condiciones de calidad, precio y experiencia.

Si su propuesta fue seleccionada deberá presentar los documentos indicados en la lista de chequeo adjunta (según apliquen) al correo electrónico cotizaciones@hospisoata.gov.co y radicarlos en físico en la oficina jurídica.

Agracemos su participación.

Cordialmente,

OSCAR AMURICIO CUEVAS VALDELEON
Subgerente científico

Este documento y su contenido es de la E.S.E Hospital San Antonio de Soata, se prohíbe su reproducción parcial o total, sin autorización escrita de acuerdo al proceso establecido para el caso