1. REGIMEN JURIDICO DE LAS E.S.E

Conforme al numeral 6 del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, por el cual se crea el Sistema de Seguridad Social Integral, en concordancia con el artículo 16 del Decreto 1876 de 1994, en virtud del cual se reglamentó la anterior Ley, la Resolución 5185 de 2013, se determinó que las Empresas Sociales del Estado se rigen en materia de contratación por el derecho privado, sujetándose a la jurisdicción ordinaria conforme a las normas sobre la materia, pudiendo discrecionalmente utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. Adicionalmente el artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, por la cual se Introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos, consagró que las entidades estatales que por disposición legal cuenten con un régimen contractual excepcional al del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, aplicaran en desarrollo de su actividad contractual, acorde con su régimen legal especial, los principios de la función administrativa y de la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política, respectivamente según sea el caso y estarán sometidas al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previsto legalmente para la contratación estatal. La anterior, se encuentra articulado por el Hospital en el Acuerdo No. 05 de junio de 2014 y la Resolución 182 del 30 de Septiembre de 2014 “Por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación del Hospital San Rafael E.S.E”.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Acorde con lo establecido en el Art. 48 de la Constitución Política, la seguridad social es un servicio público de carácter obligatorio que debe prestarse bajo la dirección, coordinación y control del Estado, con sujeción a los principios de eficiencia, universalidad y solidaridad, en los términos que establezca de la Ley.

La Ley 100 de 1993 en su artículo 195 establece el régimen jurídico de las E.S.E. y determina que las Empresas Sociales del Estado en materia contractual se regirán por el derecho privado, pero podrán discrecionalmente utilizar las clausulas exorbitantes previstas en el estatuto general de la contratación pública.

La Ley 1751 de 2015 Por medio de la cual se regula el derecho fundamental a la salud y se dictan otras disposiciones en su artículo 5 establece dentro de las obligaciones del Estado, que el mismo es responsable de respetar, proteger y garantizar el goce efectivo del derecho fundamental a la salud come uno de los elementos fundamentales del Estado Social de Derecho.

Se debe garantizar a todos los habitantes del Municipio de El Cerrito (V), el derecho a la seguridad social por parte del Estado con la participación de los particulares, ampliando progresivamente la cobertura de la seguridad social que comprenderá la prestación de los servicios en la forma que determine la ley. De otro lado, la Ley 100 de 1993, establece como principios básicos de las instituciones Prestadoras de Servicios de Salud, la calidad y la eficiencia, entre otros. Así mismo, el artículo 49 de la Carta Política, establece que la atención en salud, es un servicio público a cargo del Estado, donde se debe garantizar a todas las personas el acceso, la promoción, protección y recuperación de la salud.

Con el fin de garantizar, un buen servicio en las áreas hospitalarias es necesario contar con personal suficiente y capacitado en el manejo asertivo e integral de los protocolos, procesos y procedimientos del servicio de alimentación a pacientes hospitalizados, aplicando las políticas y normas vigentes en la materia. El manejo integral del paciente hospitalizado incluye el tratamiento nutricional por medio del manejo de dietas terapéuticas basadas en cada patología, por tal razón conseguir un equilibrio en la dieta es uno de los grandes objetivos de la ciencia de la nutrición. Este equilibrio no es otro que suministrar al organismo los nutrientes esenciales que son carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales, fibra y agua en las cantidades suficientes y necesarias para mantener un adecuado estado nutricional; con el fin de lograr una mejoría en el estado de salud de los pacientes hospitalizados la dieta debe cumplir con todas las características especiales y ajustarse a las necesidades nutricionales de cada patología; una adecuada nutrición logrará minimizar los costos por estancias prolongadas asociadas a la malnutrición de los pacientes. El Hospital requiere de un mínimo de condiciones que aseguren la cantidad de alimentos adecuada, la calidad de los mismos, la presentación, la uniformidad en la elaboración, el aporte calórico y nutricional necesario, la variedad de los artículos y menús, así como las garantías higiénicas y sanitarias reglamentarias durante el tiempo en que el paciente permanece hospitalizado. En la estructura básica del Hospital y atendiendo a su naturaleza de institución prestadora de servicios de salud, se encuentra en la obligación de suministrar de manera permanente la alimentación para los pacientes de acuerdo con las necesidades y los requerimientos propios de cada servicio. La contratación con una empresa especializada en prestar estos servicios garantizará el cumplimiento de las normas, protocolos, procesos, procedimientos, estándares de calidad y en general las disposiciones del Ministerio de Salud, con el fin de prestar servicios con integralidad, oportunidad, eficiencia y calidad.

De igual manera, con el fin de garantizar al personal que presta sus servicios en las diferentes jornadas de salud que realiza la entidad en el casco urbano y rural del Municipio, en donde se requiere el traslado del personal que ejecuta dichas actividades, se hace necesario brindar al personal la alimentación, con el fin de garantizar a la población que las jornadas se realicen de forma continua a fin de que la comunidad pueda acceder a los servicios a cualquier hora del día, sin que esto interrumpa sus actividades diarias, cabe resaltar que las jornadas que se realizan en el casco rural del municipio son extenuantes, esto teniendo en cuenta , que las personas aprovechan al máximo dichas jornadas para evitar el desplazamiento hasta la sede principal de la Entidad.

Por lo anteriormente expuesto la entidad, atendiendo su marco legal y los objetivos estratégicos trazados, considera conveniente adelantar el proceso de contratación para el suministro de alimentación, para garantizar la prestación de sus procesos misiones, directamente relacionados con la búsqueda del bienestar y acciones tendientes a mejorar la salud de los Cerriteños.

3. OBJETO A CONTRATAR

El objeto a contratar "Suministro de alimentación para el área de Hospitalizacion, jornadas de vacunación y reuniones del Hospital San Rafael E.S.E de El Cerrito (V)"

4. INFORMACIÓN CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

NUMERO DE DISPONIBILIDAD	RUBRO	DESCRIPCIÓN	VALOR DISPONIBILIDAD
1718	245010201	ALIMENTACION HOSPITALARIA VIGENCIA ACTUAL	$5.832.000
Total Disponibilidad			**$5.832.000**

5. PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El proyecto objeto del presente estudio se encuentra incluido en el Plan Anual de adquisiciones.

SI	X	NO	

6. ESPECIFICACIONES DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR

El Hospital San Rafael E.S.E para satisfacer esta necesidad debe proveerse de los insumos y o servicios, por lo anterior se tienen las siguientes especificaciones:

1. Minuta patrón/dieta Normal

GRUPOS DE ALIMENTOS	PORCIÓN CRUDO/NETO EN GRAMOSÓ C.C.	PORCIÓN SERVIDA * EN GRAMOS /C.C.
DESAYUNO		
Jugo de frutas o fruta entera Bebidacon leche (leche - infusión) Alimento proteico (queso-huevo) Alimento Energético o cereal	1 vaso 1 taza 50 gr. 50 gr. 10gr.	200 c.c.-100 gr. 240 c.c. 1 unidad 1 unidad 1 porción
NUEVES-ONCES-REFRIGERIOS (Bebida Láctea o fruta o jugo defrutas) (energético o elaborado)	200 c.c 50 gr.	200 c.c. 50 gr.
ALMUERZO- COMIDA		
Sopa casera ó crema	200 –250 c.c	
Carnes (pollo o pescado) , vísceras	100gr (carne) –100gr(pollo ypescado)	Depende del método de cocciónу del tipo de carne.
Arroz	40 a 50	100 a 125
Ensaladas crudas o verduras cocidas	70	70
Raíces, tubérculos , plátanos , cerealesy leguminosas secas	60-80	60-80
Fruta Jugo	70 gr- 200 c.c	- Fruta entera = 70 gr. Peso en bruto, Jugo = vaso de 200c.c, con mínimo de 70 gramos Fruta.
Grasa	De preparación	
Azúcar	De preparación	

DIETA SEGÚN CONSISTENCIA

TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN

DIETA NORMAL Equilibrada que permite que el individuo pese a que se halle en alguna condición fisiológica especial que mantenga un estado óptimo de salud, la cual no contiene modificaciones en su aporte pero puede variar la preparación.	Incluye toda clase de alimentos y preparaciones, cubre los requerimientos de calorias y nutrientes, de ella se derivan todas las dietas. Está destinada a todas las personas cuya enfermedad no requiere intervención dietética concreta. • La fruta debe ofrecerse entera, en porción o en ensaladas de fruta • Las porciones de verduras se calculan ya preparadas, puede ir crudas o cocidas. • Se debe alternar bebidas calientes y frías en las onces. Preparaciones con sal • Se debe disponer de sal y azúcar en sobres cuando lo soliciten. Debe existir disponibilidad de leche sin lactosa y descremada para cuando se requiera. • Las onces deben llevar bebida láctea o fruta o jugo de frutas (energético o elaborado)
DIETA LIQUIDA COMPLETA LICUADA Los alimentos van en preparaciones con adición de proteína según sea el caso.	Debe estar compuesta por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido, la textura liquida debe obtenerse de forma natural o sometiendo los alimentos a la licuadora, mediante adición de líquidos hasta obtener la consistencia deseada
DIETA LIQUIDA CLARA Es una dieta de bajo aporte calórico, contiene alimentos líquidos claros de fácil digestión y libre de productos lácteos y frutas.	Debe estar compuesta por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido, aporta una pequeña cantidad de energía especialmente en forma de glucosa y una pequeña fracción de sodio, potasio, lo cual indica que no cubre los requerimientos energéticos y nutricionales. Está indicada para probar la vía oral, producir una mínima estimulación del tracto gastrointestinal, debe llevar: • Consomé claro sin grasa. Para la preparación las carnes debe ser magras de res o pollo sin piel. • Se puede usar hierbas y especies permitidas para realzar el sabor, pero se deben retirar al servir la preparación. • Bebidas calientes con aromática o te. • Bebida fría, gelatina con o sin azúcar

7. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

7.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1) Prestar la cobertura del servicio por los siete (7) días de la semana incluyendo sábados, domingos y festivos en el horario establecido por el Hospital. **2)** Mantener la calidad de los alimentos, demostrando su inocuidad a través de muestreo al azar de los menús por lo menos una (1) vez a la semana. **3)** Garantizar la entrega puntual de los menús en cada servicio, Desayuno, Almuerzo y Comida, Onces y refrigerio cuya dieta lo contemple o sea solicitado. **4)** Garantizar transporte conforme a la normatividad legal vigente y temperatura adecuada desde el punto de partida (restaurante) hasta el destino final. **5)** Se deberán seguir las normas de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. **6)** Garantizar que las cantidades en cada menú, se encuentren de acuerdo a lo ofertado en la propuesta en cada menú y que cumpla con el contenido nutricional acordado. **7)** Seguir las orientaciones del médico de turno en el suministro de los alimentos a los pacientes hospitalizados.

7.2. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

1. Brindar al contratista la colaboración que sea requerida e indispensable para la debida ejecución del objeto contratado.
2. Pagarle al contratista los valores acordados y en la forma convenida, de acuerdo a la disponibilidad presupuestal y financiera de la entidad.
3. Realizar control y vigilancia a la ejecución del objeto contractual a través de su respectiva supervisión.
4. Requerir del contratista, a través del supervisor, los informes que se consideren necesarios con ocasión a la ejecución de este contrato.
5. Suministrar oportunamente la documentación, información, elementos y medios que requiera el contratista para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

8. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y JUSTIFICACIÓN

Contratación directa -Acuerdo 005 del 2014 (Manual de contratación HOSPITAL SAN RAFAEL E.S.E DE EL CERRITO).

9. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITEN IDENTIFICAR LA OFERTA MAS FAVORABLE Y ANALISIS DE SECTOR.

De acuerdo con el manual interno de contratación de esta entidad hospitalaria se tiene que este proceso contractual se selecciona a través del mecanismo de contratación directa, no obstante, la E.S.E tiene en cuenta como factores para seleccionar al contratista la experiencia relacionada con el objeto, la capacidad legal para contratar y en general, la acreditación de las especificaciones técnicas requeridas en el presente estudio previo.

9.1. ANALISIS DEL SECTOR

Para establecer el valor correspondiente del servicio al contratar, se ha realizado un estudio del mercado local, solicitando 3 cotizaciones.

La ESE Hospital San Rafael, reconoce que el equilibrio económico en aquellos contratos de tracto sucesivo o ejecución diferida, puede verse alterado durante la ejecución del mismo, por actos o hechos de la administración contratante, actos de la administración como Estado y factores exógenos a las partes del negocio jurídico (teoría de la imprevisión) o que en el transcurso del tiempo de ocasión a que se presente solo transcurso del tiempo puede dar ocasión a que se presente un alza en el valor de los diversos ítems o rubros que conforman los precios unitarios (teoría de la previsión). Por lo tanto, los precios unitarios de las ofertas serán susceptibles de ajustes durante la vigencia del contrato, en consideración de la inestabilidad de precios y de la disponibilidad de materia prima, en el mercado; por tanto, las partes podrán en cualquier momento concertar los ajustes necesarios.

10. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado de los honorarios del presente contrato es de CINCO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($5.832.000)

El pago de los valores que compromete y obliga al Hospital San Rafael E.S.E, encuentra su sustento en el Plan Anual de Adquisiones y la vigencia fiscal 2026

11. FORMA DE PAGO

El Hospital San Rafael E.S.E de El Cerrito pagará el valor del contrato según disponibilidad financiera y presupuestal, cuyo valor individual estará sujeto a la necesidad y facturación de los bienes a proveer, previo cumplimiento de lo siguiente: 1) Presentación de la factura y/o cuenta de cobro por los servicios prestados. 2) Presentación de informe de actividades en el que se dé razón de las gestiones realizadas y cobradas. 3) Presentación de las planillas de seguridad social, que acrediten que se encuentran al día por estos conceptos. 4) Acta de supervisión que informe sobre el cumplimiento de las actividades y autoricen el pago al contratista.

11.1. PLAZO

El plazo de ejecución del contrato será de tres (03) DIAS, o hasta la realización de la entrega de los insumos; lo que primero ocurra.

12. LUGAR DE EJECUCIÓN

El mismo se ejecutará en el Municipio de El Cerrito, en la instalación principal del Hospital San Rafael E.S.E.

13. SUPERVISIÓN

Según lo establecido en el Manual Interno de contratación del Hospital San Rafael E.S.E., en el numeral 15.1.2.2.4, la supervisión tiene como finalidad vigilar permanentemente la correcta ejecución del contrato, y de esta manera prevenir la ocurrencia de actos de corrupción que puedan conllevar al detrimento patrimonial de la entidad y tutelar el principio de transparencia de la actividad contractual. Por lo anterior, esta será ejercida por la **SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA O QUIEN HAGA SUS VECES.**

14. LOS CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

No aplica, por tratarse de contratación directa.

15. EL ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

De acuerdo a lo establecido en el numeral 15.1.1.2.5 del Manual de Contratación, Supervisión o Interventoría de la entidad, durante la ejecución del contrato se pueden presentar contingencias que pueden entorpecer, dificultar o impedir su adecuada ejecución, para el caso en específico podrían ser: incumplimiento del contrato, daños a terceros los cuales deberán ser asumidos por el contratista, teniendo en cuenta que al presentar alguna eventualidad esto afectaría la prestación del servicio por parte del Hospital San Rafael E.S.E.

Por lo anterior, para mitigar los riesgos anteriormente descritos al momento de confeccionarse el contrato, se pactará la “Clausula Penal” que establezca un porcentaje del 30% del valor del contrato, cuyo monto se considerará como pago parcial de los perjuicios causados al contratante, así como la expedición de pólizas por parte del contratistas, en los casos que sean solicitadas por la entidad.

MATRIZ DE ANÁLISIS DE RIESGOS CONTRACTUALES
RELACIÓN DE TODOS LOS RIESGOS PREVISTOS

ESTIMACIÓN DEL RIESGO								
RIESGO	**DESCRIPCIÓN**	**TIPO**	**CAUSA**	**PROBABILIDAD**	**IMPACTO**	**NIVEL DE RIESGO**	**VALOR**	**ASIGNACIÓN DEL RIESGO**
INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL	No ejecutar las actividades del contrato de acuerdo a los lineamientos y estudios previos.	CUMPLIMIENTO	No cumplir con los cronogramas establecidos. Interferencia de terceros (grupos al margen de la ley, delincuencia, etc.) Insolvencia económica del contratista.	MEDIO-BAJA	MEDIO-ALTO	MEDIO-ALTO	100%	CONTRATISTA
AFECTACIÓN ECONÓMICA POR RESPONSABILIDAD SOLIDARIA	Posibilidad de que la empresa se vea afectada económicamente por los incumplimientos en las obligaciones del contratista.	CUMPLIMIENTO	Incumplimiento en los pagos a la seguridad social por parte del contratista. Ausencia o deficiencia en las pólizas.	MEDIO-BAJA	MEDIO-ALTO	MEDIO-ALTO	100%	CONTRATISTA
SOBRECOSTOS EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	Incrementos en las estimaciones iniciales del contrato que pueden afectar el balance financiero de la ejecución de este.	FINANCIERO	Variaciones de las tasas de interés Variaciones de las tasas de cambio Devaluación real y otras variables del mercado	BAJA	MEDIO-BAJO	MEDIO-BAJO	100%	CONTRATISTA
MODIFICACIONES EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	Afectación en la ejecución del contrato producto de modificaciones técnicas, económicas o tributarias.	OPERATIVO	Modificaciones técnicas y legales (tributarias)	MEDIO-BAJA	MEDIO-ALTO	MEDIO-ALTO	100%	CONTRATISTA
POSIBILIDAD DE RECIBIR O SOLICITAR CUALQUIER DÁDIVA O BENEFICIO A NOMBRE PROPIO O DE TERCEROS CON EL FIN DE GARANTIZAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	Situaciones como: debilidades en la etapa de la planeación del contrato, la excesiva discrecionalidad, las presiones indebidas, la carencia de controles, la falta de experiencia y/o conocimiento.	CORRUPCIÓN	Presiones indebidas. Carencia de controles. Falta de conocimiento y/o experiencia del supervisor y/o interventor del contrato. Excesiva discrecionalidad.	-BAJA	MEDIO-ALTO	MEDIO-ALTO	50%	CONTRATISTA - CONTRATANTE
DAÑO A TERCEROS	Causar daños a terceros, o a los bienes de la entidad Causar daños a los bienes del contratista	Operacional (Incluye, tecnológico, de la naturaleza, regulatorio, políticos, sociales)	Afectación de terceros por indebida realización de las actividades o procesos dentro de la ejecución del objeto contractual. Indebida manipulación de los bienes de la Entidad por parte del contratista Daños a equipos del contratista que sean puesto al servicio de la entidad, para la ejecución del contrato siempre y cuando no sea derivado del mal funcionamiento: Indebida manipulación de los bienes o daño accidental	ALTO	ALTO	ALTO	100%	CONTRATISTA

16. GARANTIAS

De acuerdo al Manual interno de contratación de la entidad y contemplando la naturaleza de esta actividad, este contrato se encuentra exento de constituir garantías.

17. ACUERDO COMERCIAL

Esta contratación NO está cobijada bajo ningún acuerdo comercial vigente.

Elaborado 14 de octubre de 2026

SANDOR MURCIA ACOSTA
SUBGERENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO

Proyectó: Mayra Cruz- Contratista
Reviso: Carlos Arias- Asesor Contratista
Aprobó: Subgerencia Administrativa y financiera.

ASOCIACIÓN SERVIR
COMPROMISO SOCIAL

El Cerrito, enero de 2026

Señores

E.S.E HOSPITAL SAN RAFAEL

La Ciudad

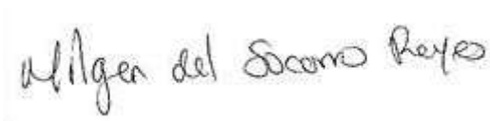
Asunto: Cotización

Por medio de la presente me permito presentar cotización de los siguientes productos:

PRODUCTO	VALOR UNITARIO
Desayuno	$11.000
Almuerzo	$18.000
Comida	$18.000

Se anexa documento donde se detallan los tipos de dietas que se pueden realizar teniendo en cuenta la necesidad que soliciten.

Cordialmente,



MILGEN DEL SOCORRO REYES MARTINEZ

Representante Legal

ASOCIACIÓN SERVIR
COMPROMISO SOCIAL

DIETA COMÚN

MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	MEDIDAS
Desayuno	Bebida láctea: Lácteo 120 cc	200cc
	Proteína (queso / huevo)	45 g / 80 g
	Energético	Variable
	Fruta	50 g
Almuerzo	Sopa o Crema	200 cc
	Energético	80 g
	Proteína	100 g
	Verdura	75 g
	Jugo de fruta Pulpa 50 g	180 cc
Cena	Sopa o Crema	200 cc
	Energético	80 g
	Proteína	100 g
	Verdura	75 g
	Jugo de fruta Pulpa 50 g	180 cc

DIETA LIQUIDA CLARA

MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	MEDIDAS
Desayuno	Bebida caliente sin lácteo	200cc
	Judo de fruta pulpa 50 g	180 cc
	Gelatina	100 g
Almuerzo	Sopa sin residuo	200 cc
	Jugo de fruta 50 g	180 cc
	Gelatina	100 g
Cena	Sopa sin residuo	200 cc
	Jugo de fruta 50 g	180 cc
	Gelatina	100 g

En meriendas se puede suministrar aromáticas o jugos naturales.

DIETA LIQUIDA COMPLETA

E-MAIL : ascsocial2024@gmail.com

ASOCIACIÓN SERVIR
COMPROMISO SOCIAL

MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	MEDIDAS
Desayuno	**Mezcla homogénea de:**	
	Bebida caliente: Lácteo 120 cc	200 cc
	Proteico (Queso)	40 g
	Energético	60 g
	Jugo de fruta: Pulpa 50 g	180 cc
Refrigerio	Jugo de fruta en leche	200 cc
Almuerzo	**Mezcla homogénea de:**	
	Sopa: Energético 60 g	240 cc
	Proteína	70 g
	Verdura	30 g
	Aceite	5 cc
	Jugo de fruta: Pulpa 50 g	180cc
Refrigerio	Colada de cereal en leche	200 cc
Cena	**Mezcla homogénea de:**	
	Sopa: Energético 60 g	240 cc
	Proteína	70 g
	Verdura	30 g
	Aceite	5 cc
	Jugo de fruta: Pulpa 50 g	180cc

RESTAURANTE
" LA GRACIA DEL REY"

COTIZACION 005-2026

El Cerrito, enero de 2026

Doctora

CAROLINA CASTRO NARANJO

Gerente

Cordial saludo,

Por medio de la presente me permito presentar cotización para el suministro de servicios de alimentación, consistente en desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, los cuales podrán ser entregados conforme a las necesidades del hospital y cumpliendo con las condiciones de higiene, calidad y manipulación de alimentos establecidas por la normatividad sanitaria vigente.

Ítem	Servicio	Descripción	Valor Unitario
1	Desayuno	Bebida caliente (café, chocolate o leche), arepa o pan, huevo al gusto y fruta	$11.500
2	Almuerzo	Sopa, proteína (pollo, carne o pescado), arroz, ensalada, principio y jugo natural	$20.000
3	Cena	Proteína, arroz o acompañante, ensalada y bebida	$18.000
4	Refrigerio	Sándwich o producto de panadería, jugo o bebida y fruta	$9.000

2. Condiciones del servicio

- Los alimentos serán preparados bajo **condiciones higiénico-sanitarias adecuadas**.
- Se garantiza **calidad, frescura y adecuada manipulación de alimentos**.
- Los menús podrán variar según disponibilidad y acuerdo con la entidad.
- Entrega en las instalaciones del hospital en los horarios establecidos.

3. Forma de pago

RESTAURANTE
" LA GRACIA DEL REY"

A convenir entre las partes, de acuerdo con el número de servicios solicitados y periodicidad del suministro.

4. Vigencia de la cotización

La presente cotización tiene una vigencia de **90 días** a partir de la fecha de expedición.

Agradecemos la atención prestada y quedamos atentos a cualquier información adicional que requieran.

Cordialmente,



LEIDY ISABEL HOYOS GOMEZ
NIT 1114815287-1
Propietaria

Nit. 901475795-3
Carrera 12 Nº 6-49 Local 03
kaffetos@gmail.com
310-784-3907

CLIENTE

Nombre: Hospital San Rafael
Nit: 891.380.103-2
Dirección: Carrera 13 Nº 11-51
Cuidad: El Cerrito (Valle)
Telefono: 602256290

COTIZACIÓN
Nº 363

DIA	MES	AÑO
05	01	2026

Nº	DESCRIPCIÓN	CANT.	PRECIO UNI	PRECIO
1	ALMUERZO	1	$ 20.000,00	$ 20.000,00
2	DESAYUNOS	1	$ 13.000,00	$ 13.000,00
3	CENAS	1	$ 18.500,00	$ 18.500,00
4	REFRIGERIOS	1	$ 8.000,00	$ 8.000,00

Atentamente;

Weilmar A. Martinez S

WEILMAR ALEXANDE MARTINEZ SINISTERRA
REPRESENTANTE LEGAL - KAFFEETOS SAS
NIT. 901.475.795-3