Propuesta Comercial de servicios:

Contamos con un equipo calificado de nutricionistas, profesionales de servicio al cliente que están comprometidos con la excelencia en la atención y la satisfacción de sus beneficiarios

¬ **Menús Personalizados:** Trabajaremos en estrecha colaboración con su equipo médico y de nutrición para desarrollar menús personalizados que cumplan con las necesidades dietéticas específicas de cada paciente, incluyendo restricciones alimentarias, alergias y preferencias individuales.

¬ **Variedad y Nutrición:** Nuestros menús se basan en ingredientes frescos, nutritivos y de alta calidad, diseñados para promover la curación y el bienestar de los pacientes. Ofrecemos una amplia variedad de opciones para satisfacer las necesidades de todos sus beneficiarios.

¬ **Entrega Puntual:** Garantizamos la entrega puntual de las comidas, asegurando que los pacientes reciban sus alimentos a tiempo y en las condiciones óptimas para su consumo.

¬ **Control de Calidad:** Implementamos rigurosos estándares de control de calidad en todas las etapas del proceso de preparación y entrega de alimentos para garantizar la seguridad y la frescura de cada comida.

¬ **Forma de entrega:** La forma de entrega de los alimentos debidamente empacados será forma personalizada para garantizado que le lleguen al consumidor en buen estado.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	CANTIDAD	COSTO
Alimentación diaria	1 a 15	**$ 33.750.000**
Alimentación diaria	1 a 25	**$ 46.500.000**

Nota: Lo anterior son costos estimados para un periodo de 3 meses, la presente propuesta tiene unavigencia de 5 días hábiles.

Quibdó 27 de junio 2024

SEÑORES
HOSPITAL LOCAL ISMAEL ROLDÁN VALENCIA
L. C.

Asunto: Propuesta comercial del servicio de suministro integral de alimentos parapacientes hospitalizados.

Cordial saludo,

Nos dirigimos a usted con el placer de presentar nuestra propuesta para el suministro de alimentos con los más altos estándares de calidad del mercado, con el objetivo primordial de establecer relaciones laborales duraderas y mutuamente beneficiosas.

En Cafetería Xiomy, entendemos que la calidad de los alimentos es de vital importancia para su organización y nuestro trabajo esta enfocado no solo en proporcionar alimentos de excelencia, si no también dando cumplimiento a las especificaciones medicas que diera lugar la alimentación, en aras de construir relaciones laborales sólidas y duraderas. Creemos firmemente en la importancia de la confianza, la transparencia y la comunicación abierta en cualquier colaboración comercial. Por lo tanto, nos esforzamos por establecer una relación de trabajo basada en el respeto mutuo, la integridad y el compromiso compartido con el éxito y el bienestar de su empresa.

Al elegirnos como su proveedor de alimentos, puede confiar en que recibirá un servicio personalizado y adaptado a sus necesidades específicas. Nos comprometemos a trabajar de cerca con usted para entender sus requerimientos y garantizar una experiencia satisfactoria en cada etapa de nuestra colaboración.

Atentamente,

XIOMARA VALENCIA PEREA
Persona natural
Celular. 320 369 64 03
Correo: valencia28xiomara@gmail.com

DESAYUNO							
COMPONENTES	**MENÚ 1**	**MENÚ 2**	**MENÚ 3**	**MENÚ 4**	**MENÚ 5**	**MENÚ 6**	**MENÚ 7**
BEBIDA	Leche	Agua de panela	Café	Leche	Jugo de naranja	Leche	Café
	Cocoa			Agua de panela		Cocoa	Leche
PROTEICO	Huevo revuelto (tomate + cebolla)	Queso costeño	Huevo revuelto	Queso costeño	Huevo revuelto (tomate + cebolla)	Queso asado /sofrito	Sandwich (1P jamón + 2P queso mossarella)
HARINAS	Pan	Arepa	Banano cocido	Yuca sofrita	Galletas integrales	Arepa	
GRASAS	Aceite	Mantequilla	Aceite	Aceite	Aceite	Aceite	Showy
AZÚCARES	Azúcar	Panela	Azucar	Azucar	Azucar	Azucar	Azucar

MEDIA MAÑANA							
COMPONENTES	**MENÚ 1**	**MENÚ 2**	**MENÚ 3**	**MENÚ 4**	**MENÚ 5**	**MENÚ 6**	**MENÚ 7**
Fruta	Mango o fruta de cosecha	Mandarina o fruta de cosecha	Banano o fruta de cosecha	Naranja o fruta de cosecha	Papaya o fruta de cosecha	Piña o fruta de cosecha	Mango o fruta de cosecha
Bebida	Aromática / té frio	Cacao en leche	Yogurt	Aromática / té frio	Yogurt	Aromática / té frio	Aromática / té frio

ALMUERZO							
COMPONENTES	**MENÚ 1**	**MENÚ 2**	**MENÚ 3**	**MENÚ 4**	**MENÚ 5**	**MENÚ 6**	**MENÚ 7**
BEBIDA	Jugo de mango	Jugo de lulo	Jugo de guayaba	Jugo de tomate de árbol	Jugo de mango	Jugo de mora	Panelada
ENSALADA	Ensalada de pepino	Ensalada de tomate y cebolla	Lechuga + zanahoría + cebolla	Remolacha + zanahoria	Zanahoría + cebolla + cilantro	Ensalada de tomate y cebolla	Ensalada de pepino
ADEREZO	Sal y limón	Sal y limón	Sal y limón	Sal y limón	Sal y limón	Sal y limón	Sal y limón
PROTEICO	Pollo sudado	Carne de cerdo a la plancha	Carne molida	Pollo desmechado	Arroz con pollo	Carne de cerdo a la plancha	Pollo a la plancha
HARINAS	Arroz blanco	Arroz con cilantro	Arroz blanco	Arroz con zanahoria		Arroz con pimentón	Arroz blanco
	Papa (para el sudado)	Papa guisada	Yucas fritas	Tajada madura asada			
GRASAS	Aceite	Aceite	Aceite	Aceite	Aceite	Aceite	Aceite
AZÚCARES	Azucar	Azúcar	Azúcar	Azúcar	Azúcar	Azúcar	Azúcar