

Viotá, enero de 2026.

Doctor:
OSCAR HERNAN QUIROGA GARCIA
Alcalde Municipal
Viotá Cundinamarca

Respetado alcalde.

Por medio del presente me permito poner en conocimiento mi interés de presentar cotización con el fin de estar inscrito y/o ser tenido en cuenta en los procesos contractuales de suministro de alimentación (Desayuno y Almuerzo).

Por lo que me permito poner a consideración los siguientes valores discriminados así:

ITEM	DESCRIPCIÓN	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
01	Suministro de Alimentos	16.000	16.000	16.000

INTRODUCCIÓN

La presente propuesta tiene como objetivo ofrecer el suministro de raciones alimenticias para las fuerzas de seguridad, garantizando la calidad, cantidad y oportuna entrega de los alimentos, con el fin de satisfacer las necesidades nutricionales del personal.

OBJETIVO GENERAL

Proveer raciones alimenticias balanceadas y de alta calidad al personal de la fuerza pública, asegurando la continuidad y eficiencia de sus labores operativas.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Garantizar la entrega oportuna de raciones alimenticias.
Ofrecer alimentos que cumplan con los estándares de calidad e inocuidad.

Adaptar las raciones a las necesidades energéticas y nutricionales del personal.
Asegurar la logística necesaria para la distribución eficiente de las raciones.

ALCANCE:

El suministro incluirá:
Raciones completas (desayuno, almuerzo).
Raciones para jornadas prolongadas o misiones especiales (Refrigerios e Hidratación).
Raciones de emergencia.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El servicio propuesto contempla:
Elaboración de menús balanceados con supervisión de un nutricionista.
Producción de alimentos bajo estrictos controles sanitarios.
Empaque adecuado para garantizar la conservación y calidad.
Distribución según los requerimientos.

RECURSOS DISPONIBLES

Contamos con:
Infraestructura adecuada para la producción masiva de alimentos.
Personal capacitado en manipulación de alimentos.
Medios de refrigerados para garantizar la cadena de frío.
Sistema logístico eficiente para la distribución.

PLAN DE IMPLEMENTACIÓN.

Fase 1: Diagnóstico de necesidades y coordinación con las autoridades.
Fase 2: Diseño de menús y planificación logística.
Fase 3: Ejecución del suministro y seguimiento.
Fase 4: Evaluación y mejora continua.



GARANTÍAS DE CALIDAD.

Cumplimiento con la normatividad sanitaria vigente.
Evaluaciones periódicas de calidad y satisfacción.
Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

CONCLUSIÓN

Nuestro Restaurante se compromete a ofrecer un servicio de suministro de raciones alimenticias de la mejor calidad, con la oportuna y eficiente entrega.
Producción de alimentos bajo estrictos controles sanitarios.
Empaque adecuado para garantizar la conservación y calidad.
Distribución según los requerimientos del supervisor.

JORGE ELIECER RODRÍGUEZ CASTILLO
CC. No. 7534299 de Armenia Quindío
Móvil: 313 3980914.