Bugalagrande, 16 de octubre del 2026

Señora
MARIA RUTH GUEVARA
Serviciosguevara1962@gmail.com

Asunto: Solicitud de Cotización

Cordial saludo,

La Secretaría de Gobierno del Municipio de Bugalagrande, en desarrollo de la etapa de planeación para la estructuración del proceso de contratación cuyo objeto corresponde a la adquisición de alimentación para personas privadas de la libertad en el municipio de Bugalagrande, Valle del Cauca, se encuentra realizando el estudio del sector, con el fin de conocer las condiciones del mercado y determinar el presupuesto oficial del proceso.

En este sentido, respetuosamente solicitamos su colaboración con la presentación de una cotización para la adquisición de alimentos que cumplan con las especificaciones mínimas contenidas en el presente documento.

La información suministrada será utilizada exclusivamente como insumo para la elaboración del estudio del sector y la estructuración del eventual proceso de contratación, por lo que la presente solicitud no constituye una oferta, invitación pública ni genera obligación contractual alguna para el Municipio de Bugalagrande ni para quien suministre la información

Agradecemos de manera anticipada la atención prestada a la presente solicitud y la valiosa colaboración que puedan brindar mediante el suministro de la información requerida.

DETALLE	OBJETO	UND	CANTIDAD	VALOR UNT INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL
SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD	DESAYUNO	UND	765		
	ALMUERZO	UND	765		
	CENA	UND	765		
VALOR TOTAL					

Los bienes y servicios para suministrar por parte del contratista consisten en el suministro de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) para personas privadas de

la libertad del municipio los cuales deberán ser entregados en la Estación de Policía del municipio de Bugalagrande, Valle del Cauca.

La alimentación debe estar bien presentada e individualizada en recipientes desechable-biodegradable aptos para conservar el calor o el frio según el caso y envueltos en papel film para su protección. Cada ración debe contar con cubiertos desechables y servilletas, los líquidos deben almacenarse en empaques o contenedores diferentes.

Los alimentos que requieran de cadena de frío o calor deben permanecer en recipientes y/o equipos que garanticen su temperatura ideal de conservación. Debe evitarse el almacenamiento de productos crudos con cocidos.

Se debe prestar el servicio de alimentación durante todos los días de la semana dentro del siguiente horario:

Desayuno: de7:30 a.m. a 8:30 a.m.
Almuerzo: de 12:00 p.m. a 1:30 p.m.
Cena: 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

El proponente deberá garantizar la correcta preparación, transporte y entrega de los alimentos en óptimas condiciones higiénico-sanitarias y manipulación de alimentos, de calidad, temperatura y presentación, evitando que los alimentos lleguen revueltos o en estado inadecuado para el consumo. Así mismo, será responsable del transporte desde el lugar de preparación hasta el consumidor final. En caso de que se evidencien fallas en la calidad, estado o presentación de los alimentos, una vez reportadas, el contratista deberá efectuar el cambio o reposición inmediata de los mismos, sin costo adicional

Las salsas y demás aditivos necesarios para la comida deben ser debidamente empacados al vacío en bolsas desechables degradables selladas e individualizados para usarlos una sola vez en el momento del consumo y evitar la descomposición (ejemplo. Mantequilla, mermelada, salsa rosada, salsa tártara, ají, entre otros)

Los alimentos para suministrar deben haber sido preparados el mismo día de la entrega, no contener condimentos o insumos que aceleren la descomposición de los mismos.

La temperatura de suministro' baja debe ser menor a 4°C y el alta mayor o igual a 55°C, temperaturas que deberá garantizar el proponente aportando la relación de equipos con altas propiedades de aislamiento térmico que le permita entregar los alimentos debidamente servidos y empacados a las temperaturas anotadas.

El proponente deberá, además, cumplir con los requisitos técnicos mínimos que se describen a continuación con el fin que su propuesta sea habilitada. Los menús que debe suministrar según el tipo de servicio deberán contener como mínimo los siguientes componentes:

LUNES A DOMINGO

Desayuno:

- Una proteína de origen animal (2 huevos, carne entre 120-150 gr, pollo entre 120-150 gr o cerdo entre 120-150 gr)
- Un carbohidrato (arroz, papas, plátanos o 1 arepa)
- Una bebida (café, café con leche o chocolate de 7 oz)

Almuerzo:

- Una proteína de origen animal (2 huevos, carne entre 120-150 gr, pollo entre 120-150 gr o cerdo entre 120-150 gr)
- Un carbohidrato (arroz entre 150 – 200 gr.)
- Tuberculos entre 100 – 150 gr
- Ensalada mixta de vegetales frescos minimo 100 gr
- Bebida (jugo o limonada de 7 oz)
- Una proteína de origen vegetal (fríjoles, lentejas, garbanzos, arvejas, etc entre 80 y 100 gr) o sopa.

Cena:

- Una proteína de origen animal (2 huevos, carne entre 120-150 gr, pollo entre 120-150 gr o cerdo entre 120-150 gr)
- Un carbohidrato (arroz entre 150 – 200 gr.)
- Tuberculos entre 100 – 150 gr
- Ensalada mixta de vegetales frescos minimo 100 gr (opcional)
- Bebida (jugo o limonada de 7 oz)
- Una preparacion a base de leguminosas cocidas (fríjoles, lentejas, garbanzos, arvejas, etc entre 80 y 100 gr)

NOTAS:

1. Los gramajes señalados son mínimos por ración y por persona, de obligatorio cumplimiento con independencia del número de raciones diarias. El contratista suministrará conforme a la novedad diaria de población que reporte el responsable de la Estación de Policía; toda ración con gramaje inferior al mínimo será rechazada y deberá reponerse de inmediato, sin costo adicional.

2. La ensalada se entregará con vegetales frescos; los aderezos y salsas se suministrarán por separado, en porción individual medida, quedando prohibido entregar la ensalada anegada o premezclada en exceso de salsa.

3. CICLO DE MENÚS: dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al acta de inicio y antes de iniciar el suministro, el contratista presentará al supervisor, para su aprobación, un ciclo de menús de mínimo siete (7) días sin repetición, indicando gramaje. Durante la ejecución no podrá repetirse la misma preparación proteica más de dos (2) veces por semana, ni entregarse la misma preparación en el almuerzo y la cena del mismo día. Deberá variarse el método de preparación (asada, guisada, sudada, apanada, etc.).
    a. El ciclo de menús deberá contemplar los requerimientos alimentarios especiales de la población privada de la libertad. Cuando uno o más PPL cuentan con prescripción médica o condición de salud que exija un régimen alimentario especial (diabetes, hipertensión, enfermedad renal, alergias, intolerancias, u otras), el contratista deberá ajustar el menú y suministrar, sin costo adicional y a más tardar al día siguiente de la notificación, una ración diferenciada acorde con dicha prescripción, sustituyendo los componentes contraindicados y conservando el aporte nutricional.

4. Cualquier novedad en la población con requerimientos especiales que informe el supervisor durante la ejecución obligará al contratista a actualizar el menú correspondiente dentro del mismo plazo.

5. DIETAS ESPECIALES: cuando se informe que uno o más PPL cuentan con prescripción médica que exija régimen alimentario especial (diabetes, hipertensión, alergias, intolerancias u otras), el contratista deberá suministrar, sin costo adicional y a más tardar al día siguiente de la notificación, un menú diferenciado acorde con dicha prescripción, sustituyendo los componentes contraindicados. Para régimen de diabético, entre otros: bebidas sin adición de azúcar, control de carbohidratos simples y priorización de proteína y vegetales.

6. La disponibilidad de equipo que garanticen la ejecución de cada preparación.

7. Tiempos y movimientos para el cumplimiento de las preparaciones de cada menú.

8. Proceso y grado de maduración de los alimentos perecederos con el fin de garantizar la calidad de las preparaciones.

Agradecemos de manera anticipada la atención prestada a la presente solicitud y la valiosa colaboración que puedan brindar con el suministro de la información requerida, la cual será utilizada exclusivamente como insumo para la elaboración del estudio del sector y la estructuración de un eventual proceso de contratación.

Atentamente,

JOSE ANTONIO ACOSTA LUGO
Secretario de Gobierno

Redactor y transcriptor: Natalia Martínez Mattos – Contratista Secretaría de Gobierno