



**ESTUDIOS PREVIOS INVITACIÓN PÚBLICA No. CM-MC-01-2025  
PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA  
(Decreto 1082 de 2015, art. 2.2.1.2.1.5.1)**

**ANEXO No. 1 – Características Técnicas**

**OBJETO:** SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS (ALMUERZOS Y REFRIGERIOS) PARA LOS CONCEJALES, FUNCIONARIOS E INVITADOS ESPECIALES CON OCASIÓN A LA REALIZACIÓN DE LAS SESIONES ORDINARIAS Y/O EXTRAORDINARIAS DEL CONCEJO MUNICIPAL SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS EXPUESTOS EN EL ANEXO TÉCNICO.

**DETALLE Y CONDICIÓN TÉCNICA DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS REQUERIDAS  
POR EL CONCEJO**

DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
<p>REFRIGERIOS. Se deben entregar servidos en el sitio de reuniones del Concejo Municipal o aquel que defina el supervisor del contrato y realizar la distribución o respectiva entrega a los consumidores. Los refrigerios se deben entregar con los elementos indispensables para facilitar su consumo como son servilletas, cubiertos, etc.</p> <p>Opciones: El contratista deberá variar la composición alimenticia de los refrigerios para lo cual tendrá las siguientes opciones:</p> <p>Opción 1: Salpicón de frutas servido en vaso de 10 onzas, con paquete de galleta o amasijo.</p> <p>Opción 2: Café en leche o chocolate servido en vaso de 10 onzas, con pastel de pollo o pastel de carne de 200 gramos.</p> <p>Opción 3: Fritura (empanada, arepa de huevo, papa rellena, buñuelo) de mínimo 200 gramos acompañada de vaso de jugo de fruta en agua en vaso de 10 onzas.</p> <p>Opción 4. Sándwich (con 100 gramos de pollo desmechado, jamón tajado, queso 2 tajadas, una rebanada de tomate) acompañado de una bebida fría o caliente.</p>	Unidad	900



<p>Opción 5. Ensalada de fruta (compuesta por mínimo 6 frutas diferentes) con helado, o queso o crema, servida en recipiente de 16 onzas con tapa.</p>		
<p>ALMUERZOS. Se deben entregar servidos en el sitio de reuniones del Concejo Municipal o aquel que defina el supervisor del contrato y realizar la distribución o respectiva entrega a los consumidores. Los almuerzos se deben entregar con los elementos indispensables para facilitar su consumo como son servilletas, cubiertos, etc.</p> <p>Opciones:</p> <p>Opción 1: Porción de sopa, porción de carne 150 gr., una porción de harina 40 gr. (papa, yuca o plátano), porción de arroz 200 gr., porción de verdura o ensalada de vegetales 70 gr., y un vaso de jugo de fruta en agua servido en vaso de 7 onzas.</p> <p>Opción 2. Porción de sopa, porción de pollo 150 gr., una porción de harina 40 gr. (papa, yuca o plátano), porción de arroz 200 gr., porción de verdura o ensalada de vegetales 70 gr., y un vaso de jugo de fruta en agua servido en vaso de 7 onzas.</p> <p>Opción 3. Consume (de pollo o carne), pasta o espagueti 60 gr., porción de carne a la boloñesa 150 gr. Porción de pan tajado (dos rodajas), vaso de jugo de fruta en agua servido en vaso de 7 onzas. Postre.</p> <p>Opción 4. Arroz con pollo (de verduras, salchicha y pollo desmechado) 300 gr., papas a la francesa 80 gr., ensalada de aguacate 50 gr. Vaso de gaseosa de 10 onzas.</p>	Unidad	40

(FIRMADO ORIGINAL)

**HERNANDO CARRERO QUINTERO**  
Presidente Concejo Municipal