ENTIDAD:	MUNICIPIO DE CUBARÁ
DEPENDENCIA QUE PROYECTA:	SECRETARÍA DE GOBIERNO Y DESARROLLO SOCIAL
PRESUPUESTO OFICIAL:	VEINTICUATRO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS ($24.998.750,00) M/CTE
MODALIDAD DE CONTRATO:	SERVICIOS
OBJETO:	**"TALLERES DE CAPACITACIÓN DE JUZGAMIENTO DEPORTIVO EN LA DISCIPLINA DE VOLEIBOL EN EL MUNICIPIO DE CUBARÁ, BOYACÁ".**
FECHA:	DICIEMBRE DE 2025

INTRODUCCIÓN

La presente Ficha Técnica se formula y contiene los requisitos establecidos en el artículo 22.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y hace parte integral del proyecto cuyo objeto **"DESARROLLO DE ACCIONES PARA PROMOVER LA RECREACIÓN, LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE EN EL MUNICIPIO DE CUBARÁ"** Para mayor facilidad de interpretación la información contenida en esta ficha técnica ha sido clasificada de la siguiente manera:

DIA 1

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS**
1	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	UND
	Descripción General	Refrigerio: pastel de pollo (Tipo Croissant), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	60

<table>
<tr><td>ITEM</td><td>Denominación del Bien o Servicio</td><td colspan="4">ALMUERZOS</td></tr>
<tr><td rowspan="5">2</td><td>Denominación Técnica del Bien o Servicio</td><td colspan="4">Comidas combinadas frescas</td></tr>
<tr><td>Clasificación UNSPSC</td><td colspan="4">50192701</td></tr>
<tr><td>Unidad de Medida</td><td colspan="4">UND</td></tr>
<tr><td>Descripción General</td><td colspan="4">
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>PRODUCTO</th><th colspan="2">DESCRIPCION</th></tr>
<tr><td rowspan="7">1</td><td rowspan="7">ALMUERZO</td><td>OPCIÓN 1</td><td>Sopa de hojuelas, pescado frito, arroz, yuca, ensalada y jugo de melón</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 2</td><td>Sopa de verduras, arroz, frijoles, patacones, huevo frito y jugo de mango</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 3</td><td>Carne asada, arroz, papa, ensalada y jugo de mora</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 4</td><td>Sopa de avena, pollo frito, patacones, arroz y limonada</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 5</td><td>Sopa de fideos, bandeja de carne, yuca, arroz, ensalada y jugo de guanábana</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 6</td><td>Sopa de arroz, carne a la plancha, yuca, ensalada y jugo de piña</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 7</td><td>Sancocho de pollo, arroz blanco, aguacate y limonada</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Patrones de desempeño mínimos</td><td colspan="4">N/A</td></tr>
<tr><td>Cantidad</td><td colspan="4">30</td></tr>
</table>

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**TALLER TEÓRICO / PRÁCTICO**
3	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicio de personal temporal
	Clasificación UNSPSC	80111600
	Unidad de Medida	Hora
	Descripción General	DÍA 1 REGLAMENTO Y FUNDAMENTOS DEL ARBITRAJE. Objetivo: Comprender la actualización del reglamento y dominar las bases del juzgamiento. 8:00 – 9:00 am: ➢ Presentación y generalidades del programa ➢ Objetivos y metodología de trabajo (alineación FIVB) 9:00 – 10:00 am: ➢ Actualización del reglamento FIVB 2022–2024

		➢ Cambios recientes y su aplicación en juego 10:30 am – 12:00 pm: ➢ Señalización arbitral ➢ Planillaje oficial ➢ Análisis de casos mediante video 3:00 – 6:00 pm: ➢ Prácticas situacionales de juzgamiento en cancha ➢ Retroalimentación inmediata
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	7

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**HIDRATACIÓN**
4	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Agua
	Clasificación UNSPSC	50202301
	Unidad de Medida	UND
	Descripción General	Paquete de bolsas de agua por 20 unidades de 300 ml
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	5

DIA 2

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS**
5	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	UND

	Descripción General	Refrigerio: pastel de pollo (Tipo Croissant), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ALMUERZOS**
6	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	UND
	Descripción General	
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	30

ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCION	
1	**ALMUERZO**	**OPCIÓN 1**	Sopa de hojuelas, pescado frito, arroz, yuca, ensalada y jugo de melón
		OPCIÓN 2	Sopa de verduras, arroz, frijoles, patacones, huevo frito y jugo de mango
		OPCIÓN 3	Carne asada, arroz, papa, ensalada y jugo de mora
		OPCIÓN 4	Sopa de avena, pollo frito, patacones, arroz y limonada
		OPCIÓN 5	Sopa de fideos, bandeja de carne, yuca, arroz, ensalada y jugo de guanábana
		OPCIÓN 6	Sopa de arroz, carne a la plancha, yuca, ensalada y jugo de piña
		OPCIÓN 7	Sancocho de pollo, arroz blanco, aguacate y limonada

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**TALLER TEÓRICO / PRÁCTICO**
7	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicio de personal temporal
	Clasificación UNSPSC	80111600
	Unidad de Medida	Hora

	Descripción General	DÍA 2 TÉCNICA BÁSICA: SERVICIO Y CONTROL DE BALÓN. Objetivo: Perfeccionar los fundamentos esenciales de control y recepción. 8:00 – 9:00 am: ➢ Principios técnicos del servicio ➢ Análisis biomecánico básico 9:00 – 10:00 am: ➢ Técnica del servicio (float y direccionalidad) ➢ Progresión de ejercicios 10:30 am – 12:00 pm: ➢ Golpe de antebrazo: recepción y defensa baja ➢ Control direccional y estabilidad 3:00 – 6:00 pm: ➢ Drills integrados de servicio y recepción ➢ Mini-juegos y ejercicios aplicados
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	7

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**HIDRATACIÓN**
8	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Agua
	Clasificación UNSPSC	50202301
	Unidad de Medida	UND
	Descripción General	Paquete de bolsas de agua por 20 unidades de 300 ml
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	5

DIA 3

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS**
9	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	UND
	Descripción General	Refrigerio: pastel de pollo (Tipo Croissant), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ALMUERZOS**
10	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	UND
	Descripción General	
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	30

ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCION	
1	ALMUERZO	**OPCIÓN 1**	Sopa de hojuelas, pescado frito, arroz, yuca, ensalada y jugo de melón
		OPCIÓN 2	Sopa de verduras, arroz, frijoles, patacones, huevo frito y jugo de mango
		OPCIÓN 3	Carne asada, arroz, papa, ensalada y jugo de mora
		OPCIÓN 4	Sopa de avena, pollo frito, patacones, arroz y limonada
		OPCIÓN 5	Sopa de fideos, bandeja de carne, yuca, arroz, ensalada y jugo de guanábana
		OPCIÓN 6	Sopa de arroz, carne a la plancha, yuca, ensalada y jugo de piña
		OPCIÓN 7	Sancocho de pollo, arroz blanco, aguacate y limonada

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**TALLER TEÓRICO / PRÁCTICO**
11	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicio de personal temporal
	Clasificación UNSPSC	80111600
	Unidad de Medida	Hora
	Descripción General	DÍA 3 TÉCNICA AVANZADA: ARMADO, ATAQUE Y BLOQUEO Objetivo: Fortalecer la capacidad ofensiva y defensiva mediante gestos avanzados. 8:00 – 9:00 am: ➢ Golpe de dedos y estabilidad corporal ➢ Ejercicios de precisión 9:00 – 10:00 am: ➢ Colocación: trabajo de pies, toma de decisión básica 10:30 am – 12:00 pm: ➢ Ataque: mecánica del brazo, lectura del bloqueo. ➢ Bloqueo: tiempos, saltabilidad, sincronización. 3:00 – 6:00 pm: ➢ Situaciones de ataque–bloqueo ➢ Juego controlado y correcciones técnicas
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	7

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**HIDRATACIÓN**
12	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Agua
	Clasificación UNSPSC	50202301
	Unidad de Medida	UND
	Descripción General	Paquete de bolsas de agua por 20 unidades de 300 ml

	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	5

DIA 4

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS**
13	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	UND
	Descripción General	Refrigerio: pastel de pollo (Tipo Croissant), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ALMUERZOS**			
14	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas			
	Clasificación UNSPSC	50192701			
	Unidad de Medida	UND			
	Descripción General	**ITEM**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCION**	
		1	**ALMUERZO**	**OPCIÓN 1**	Sopa de hojuelas, pescado frito, arroz, yuca, ensalada y jugo de melón
				OPCIÓN 2	Sopa de verduras, arroz, frijoles, patacones, huevo frito y jugo de mango
				OPCIÓN 3	Carne asada, arroz, papa, ensalada y jugo de mora
				OPCIÓN 4	Sopa de avena, pollo frito, patacones, arroz y limonada
				OPCIÓN 5	Sopa de fideos, bandeja de carne, yuca, arroz, ensalada y jugo de guanábana
				OPCIÓN 6	Sopa de arroz, carne a la plancha, yuca, ensalada y jugo de piña
				OPCIÓN 7	Sancocho de pollo, arroz blanco, aguacate y limonada

	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	30

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**TALLER TEÓRICO / PRÁCTICO**
15	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicio de personal temporal
	Clasificación UNSPSC	80111600
	Unidad de Medida	Hora
	Descripción General	DÍA 4 SISTEMAS TÁCTICOS DE JUEGO Objetivo: Comprender y ejecutar los principales sistemas ofensivos, defensivos y de recepción. 8:00 – 10:00 am: ➢ Sistemas ofensivos: 4–2, 5–1 y 6–2 ➢ Roles por posición y rotaciones 10:30 am – 12:00 pm: ➢ Sistemas de recepción ➢ Ajustes ante diferentes tipos de servicio 3:00 – 6:00 pm: ➢ Situaciones de ataque–bloqueo ➢ Juego controlado y correcciones técnicas
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	7

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**HIDRATACIÓN**
16	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Agua
	Clasificación UNSPSC	50202301
	Unidad de Medida	UND
	Descripción General	Paquete de bolsas de agua por 20 unidades de 300 ml

	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	5

DIA 5

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS**
17	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	UND
	Descripción General	Refrigerio: pastel de pollo (Tipo Croissant), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ALMUERZOS**			
18	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas			
	Clasificación UNSPSC	50192701			
	Unidad de Medida	UND			
	Descripción General	**ITEM**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCION**	
		1	**ALMUERZO**	**OPCIÓN 1**	Sopa de hojuelas, pescado frito, arroz, yuca, ensalada y jugo de melón
				OPCIÓN 2	Sopa de verduras, arroz, frijoles, patacones, huevo frito y jugo de mango
				OPCIÓN 3	Carne asada, arroz, papa, ensalada y jugo de mora
				OPCIÓN 4	Sopa de avena, pollo frito, patacones, arroz y limonada
				OPCIÓN 5	Sopa de fideos, bandeja de carne, yuca, arroz, ensalada y jugo de guanábana
				OPCIÓN 6	Sopa de arroz, carne a la plancha, yuca, ensalada y jugo de piña
				OPCIÓN 7	Sancocho de pollo, arroz blanco, aguacate y limonada

	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	30

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**TALLER TEÓRICO / PRÁCTICO**
19	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicio de personal temporal
	Clasificación UNSPSC	80111600
	Unidad de Medida	Hora
	Descripción General	DÍA 5 INTEGRACIÓN FINAL Y ENTRENAMIENTOS APLICADOS Objetivo: Integrar técnica, táctica y reglamento en situaciones reales de juego. 8:00 – 10:00 am: ➢ Entrenamiento aplicado con equipo A ➢ Correcciones técnico–tácticas 10:30 am – 12:00 pm: ➢ Entrenamiento aplicado con equipo B ➢ Trabajo de transiciones 3:00 – 6:00 pm: ➢ Juego formal por sets ➢ Análisis final del rendimiento ➢ Recomendaciones y cierre del taller
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	7

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**HIDRATACIÓN**
20	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Agua
	Clasificación UNSPSC	50202301
	Unidad de Medida	UND

	Descripción General	Paquete de bolsas de agua por 20 unidades de 300 ml
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	5

Nota: Para la ejecución del siguiente contrato se requiere de la idoneidad de los siguientes perfiles

NIVEL ACADÉMICO	CONDICIÓN MINIMA REQUERIDA	CANTIDAD
Profesional	Licenciado en educación física, recreación y deporte Especialista en Educación para la Recreación Comunitaria Maestría ciencias de la actividad física y el deporte	1

Para el desarrollo y ejecución del objeto, corresponde al contratista:

- Suministrar los bienes y servicios solicitados de acuerdo con las especificaciones entregadas por la administración.
- Entregar los elementos dentro del término establecido en el Contrato.
- Entregar los elementos objeto de contrato con sus respectivas Facturas legales.
- Los elementos solicitados deberán estar soportados por la Garantía según ficha técnica.
- Los artículos deberán entregarse nuevos, en óptimas condiciones de higiene y presentación, con fechas de vencimiento no próximas a partir de la entrega, empacados en material resistente, limpio y seguro que garantice su integridad, protección frente a humedad o deterioro, y facilite su manipulación e identificación

Adjunto al presente documento se anexa tiempos de garantías mínimos exigidos para cada servicio

ASTRID XIOMARA ALARCON ANGARITA
Secretaria de Gobierno y Desarrollo Social

Revisó: Astrid Xiomara Alarcón Angarita
Secretaria de Gobierno y Desarrollo Social

Proyectó: Aldahir Sneyder Delgado Rincón
Profesional de apoyo