ENTIDAD:	MUNICIPIO DE CUBARÁ
DEPENDENCIA QUE PROYECTA:	SECRETARÍA DE GOBIERNO Y DESARROLLO SOCIAL
PRESUPUESTO OFICIAL:	**TREINTA MILLONES DE PESOS ($ 30.000.000,00) M/CTE**.
MODALIDAD DE CONTRATO:	MINIMA CUANTIA
OBJETO:	**"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA FUERZA PÚBLICA QUE BRINDA ACOMPAÑAMIENTO Y SEGURIDAD EN LAS JORNADAS ELECTORALES QUE SE DESARROLLARAN EN EL MUNICIPIO DE CUBARÁ, BOYACÁ"**
FECHA:	FEBRERO DE 2026

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 **"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA FUERZA PÚBLICA QUE BRINDA ACOMPAÑAMIENTO Y SEGURIDAD EN LAS JORNADAS ELECTORALES QUE SE DESARROLLARAN EN EL MUNICIPIO DE CUBARÁ, BOYACÁ"** Para mayor facilidad de interpretación la información contenida en esta ficha técnica ha sido clasificada de la siguiente manera:

ITEM	**Denominación del Bien o Servicio**	***REFRIGERIOS 1***
1	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	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	Mínimos de calidad
	Cantidad	1

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	***REFRIGERIOS 2***
2	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio: Empanada (Pollo, carne, mixta), con jugo natural en vaso de 16 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	1

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	***REFRIGERIOS 3***
3	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio: Sándwich de jamón y queso con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	1

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	***REFRIGERIOS 4***
4	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701

	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio: Peto a base de maíz blanco en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	1

ITEM	**Denominación del Bien o Servicio**	***REFRIGERIOS 5***
5	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio: Mezcla de variadas frutas cortadas en trozos pequeños, aderezada con leche condensada al gusto, en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	1

ITEM	**Denominación del Bien o Servicio**	***REFRIGERIOS 6***
6	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio: Mezcla de variadas frutas cortadas en trozos pequeños, como banano, sandía, manzana, papaya, mango con una base de jugo de sandía, en vaso de 14

		onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	1

ITEM	**Denominación del Bien o Servicio**	***REFRIGERIOS 7***
7	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio empacado herméticamente, jugo Tetra Pak Tamaño por porción 1 caja (250ml) variedad de sabores - ponqué sabor natural empaque hermético 60 gramos
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	1

ÍTEM	**Denominación del Bien o Servicio**	**Ración servida suministro de alimentos, Desayuno**
8	Denominación Técnica del Bien o Servicio	COMIDAS COMBINADAS FRESCAS
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad

<table>
<tr><td rowspan="3"></td><td>Descripción General</td><td>
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>PRODUCTO</th><th colspan="2">DESCRIPCION</th></tr>
<tr><td rowspan="7">1</td><td rowspan="7">DESAYUNO</td><td>OPCIÓN 1</td><td>Caldo de costilla, arepa, chocolate y huevos pericos</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 2</td><td>Caldo de pescado, arepa y café con leche</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 3</td><td>Caldo de papa, huevos, pan y chocolate</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 4</td><td>Caldo, huevos al gusto, fritas, cuajada y chocolate</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 5</td><td>Caldo de huevo, arepa y chocolate</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 6</td><td>Caldo de papa, hígado frito, yuca, rodaja de tomate y agua de panela con leche</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 7</td><td>Mute, aguacate, chocolate, pan y queso</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Patrones de desempeño mínimos</td><td>Cumplimiento de la Norma Técnica de estándares de calidad.</td></tr>
<tr><td>Cantidad</td><td>Hasta agotar presupuesto</td></tr>
</table>

ÍTEM	Denominación del Bien o Servicio	**Ración servida suministro de alimentos, Almuerzo**
9	Denominación Técnica del Bien o Servicio	COMIDAS COMBINADAS FRESCAS
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad

<table>
<tr><td rowspan="3"></td><td>Descripción General</td><td>
<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>Cumplimiento de la Norma Técnica de estándares de calidad.</td></tr>
<tr><td>Cantidad</td><td>Hasta agotar presupuesto</td></tr>
</table>

ÍTEM	Denominación del Bien o Servicio	**Ración servida suministro de alimentos, Cena**
10	Denominación Técnica del Bien o Servicio	COMIDAS COMBINADAS FRESCAS
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad

<table>
<tr><td rowspan="3"></td><td>Descripción General</td><td>
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>PRODUCTO</th><th colspan="2">DESCRIPCION</th></tr>
<tr><td rowspan="7">1</td><td rowspan="7">CENA</td><td>OPCIÓN 1</td><td>Pollo frito, papa, fideos, postre y jugo de tomate de árbol</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 2</td><td>sopa de avena, ensalada, arroz, puré de papa, huevos cocidos y jugo de maracuyá</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 3</td><td>Caldo de pollo, arepa, postre o gelatina y jugo de banano</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 4</td><td>Carne frita, patacones, ensalada y jugo de melón</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 5</td><td>Arroz con pollo, papa frita, rodaja de tomate y gaseosa</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 6</td><td>Ensalada de frutas y galleta</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN 7</td><td>Consomé de pollo, galleta, ensalada fría, puré de papa y limonada</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Patrones de desempeño mínimos</td><td>Cumplimiento de la Norma Técnica de estándares de calidad.</td></tr>
<tr><td>Cantidad</td><td>Hasta agotar presupuesto</td></tr>
</table>

De acuerdo a los recursos asignados por el municipio, el presupuesto al momento que se proyecta el estudio previo y previa aprobación del ordenador del gasto, se calcula en la suma de **TREINTA MILLONES DE PESOS ($ 30.000.000,00) M/CTE**

NOTA 1: Se informa a los oferentes que el proceso es monto agotable o bolsa de recursos, el cual se ira ejecutando conforme a la necesidad o solicitud del servicio por parte de la supervisión conforme a lo anterior, la oferta digital en Secop II deberá ser por el mismo valor del presupuesto oficial es decir la suma de **TREINTA MILLONES DE PESOS ($30.000.000,00) M/CTE,** la entidad evaluara las ofertas de menor valor cargadas en Secop II en formato pdf o formatos compatibles por los valores unitarios de cada uno de los ítems.

NOTA 2: Dentro del valor también se contemplaron los costos directos e indirectos tales como impuestos, publicación, garantías y todos aquellos que se causen con ocasión de la suscripción del contrato.

NOTA 3: Se adjunta al presente documento, archivo contentivo del estudio del sector, en donde se inserta el análisis de riesgos y forma de mitigarlos, por tanto, se podrá consultar en el documento denominado “estudio del sector”.

NOTA 4: El desarrollo del presente proceso al tratarse de monto agotable o bolsa de recursos, se realizará en el lugar y fecha señalados por la Supervisión durante la ejecución contractual de conformidad a la necesidad de la Entidad.

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

Atentamente,

ASTRID XIOMARA ALARCON ANGARITA
Secretaria de Gobierno y Desarrollo Social

Proyectó. Xavier Alejandro Mora Buitrago;
Profesional de Apoyo Sec. Gobierno y Desarrollo.