ESTUDIOS PREVIOS INVITACIÓN PÚBLICA No. CM-MC-01-2026
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 2026, 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
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. Opciones: El contratista deberá variar la composición alimenticia de los refrigerios para lo cual tendrá las siguientes opciones: Opción 1: Salpicón de frutas servido en vaso de 10 onzas, con paquete de galleta o amasijo. Opción 2: Café en leche o chocolate servido en vaso de 10 onzas, con pastel de pollo o pastel de carne de 200 gramos. 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. Opción 4. Sándwich (con 100 gramos de pollo desmechado, jamón tajado, quesillo 2 tajas, una rebanada de tomate) acompañado de una bebida fría o caliente.	Unidad	1.000

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.		
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. Opciones: 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. 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. 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. 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 7 onzas.	Unidad	40

(FIRMADO ORIGINAL)
FABIO HUMBERTO MEDINA LOPEZ
Presidente Concejo Municipal