

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ADOr001
	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	VERSIÓN: 11
	CARTA	VIGENCIA: 2024-09-02
		PAGINA: 1 de 3

ANEXO 01.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

SERVICIO DE CAPACITACION PARA LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR SOCIAL LABORAL DE LA DIRECCION DE TALENTO HUMANO, DIRIGIDO AL PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DOCENTE EN LA SEDE FUSAGASUGA.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Servicio de Capacitación en la preparación, elaboración de POLLO RELLENO; y, suministro completo de ingredientes necesarios, los cuales incluyen, los aliños, condimentos e ingredientes de preparación mínimos para cada plato, incluidos en una receta estándar. Es importante que para esta preparación se tengan en cuenta los siguientes ingredientes mínimos para el relleno (por cada plato): • Carne de pollo, res y cerdo • 10 huevos de codorniz • Uva pasa • Habichuela • Zanahoria NOTA: El producto final de preparación debe entregarse empacado al vacío y tener un peso mínimo de 4 libras, al finalizar la preparación y empaque, por cada persona participante.	UNIDAD	1
2	Servicio de Capacitación en la preparación, elaboración de COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS, suministro completo de ingredientes necesarios, los cuales incluyen, los aliños, condimentos e ingredientes de preparación mínimos para cada plato, incluidos en una receta estándar. NOTA: El producto final de preparación debe entregarse empacado al vacío y tener un peso mínimo de 4 libras, al finalizar la preparación y empaque, por cada persona participante.	UNIDAD	1

	MACROPROCESO DE APOYO		CÓDIGO: ADOr001
	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL		VERSIÓN: 11
	CARTA		VIGENCIA: 2024-09-02
			PAGINA: 2 de 3
3	Servicio de Capacitación en la preparación, elaboración de LOMO DE CERDO AHUMADA ACARAMELADA (con jarabe de glucosa); y, suministro completo de ingredientes necesarios, los cuales incluyen, los aliños, condimentos e ingredientes de preparación mínimos para cada plato, incluidos en una receta estándar. NOTA: El producto final de preparación debe entregarse empacado al vacío y tener un peso mínimo de 4 libras, al finalizar la preparación y empaque, por cada persona participante.	UNIDAD	1
4	Servicio de Capacitación en la preparación, elaboración de PERNIL DE CERDO AHUMADO ACARAMELADO (con jarabe de glucosa) ROLLO; y, suministro completo de ingredientes necesarios, los cuales incluyen, los aliños, condimentos e ingredientes de preparación mínimos para cada plato, incluidos en una receta estándar. NOTA: El producto final de preparación debe entregarse empacado al vacío y tener un peso mínimo de 4 libras, al finalizar la preparación y empaque, por cada persona participante.	UNIDAD	1
5	Servicio de Capacitación en la preparación, elaboración de PAVIPOLLO; y, suministro completo de ingredientes necesarios, los cuales incluyen, los aliños, condimentos e ingredientes de preparación mínimos para cada plato, incluidos en una receta estándar. Es importante que para esta preparación se tengan en cuenta los siguientes ingredientes mínimos para el relleno (por cada plato): • Carne de pavo, res y cerdo • 10 huevos de codorniz • Ciruela pasa • Manzana • Habichuela • Zanahoria NOTA: El producto final de preparación debe entregarse empacado al vacío y tener un peso mínimo de 4 libras, al finalizar la preparación y empaque, por cada persona participante.	UNIDAD	1

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ADOr001
	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	VERSIÓN: 11
	CARTA	VIGENCIA: 2024-09-02
		PAGINA: 3 de 3

NOTAS:

Es importante que el proveedor del servicio tenga en cuenta que la actividad, consta de dictar cinco cursos (especificados en la tabla anterior), los cuales cuentan con un cupo máximo de 30 personas, en la que se enseñe (y se prepare de manera simultánea), la preparación y cocción de cada una de las recetas establecidas anteriormente, las cuales deben, finalizar con la entrega del producto (a la terminación del curso) el cual debe contener las siguientes condiciones:

1. *Pollo relleno de 4 libras*

2. *Costillas de cerdo ahumadas de 4 libras.*

3. *Lomo de cerdo ahumado acaramelado de 4 libras*

4. *Pernil de cerdo ahumado acaramelado de 4 libras*

5. *Pavipollo de 4 libras*

• El proveedor, debe incluir en el desarrollo del curso: contenido teórico, cálculos, suministro de insumos, ingredientes, empaque al vacío y entrega de un producto cárnico por participante.

• Dar cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y ARL).
- 

LUZ ETELYINA LOZANO SOTO

Directora de Talento Humano

Universidad de Cundinamarca
- 12.1-14.1
- Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca

Teléfono: (601) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414

www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co

NIT: 890.680.062-2
- Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad

Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional