

	MACROPROCESO DE APOYO		CÓDIGO: ABSF150
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS		VERSIÓN: 2
	PRECIOS DE REFERENCIA ADQUISICION DE BIENES Y/O SERVICIOS		VIGENCIA: 2025-02-28
			PÁGINA: 1 de 1

32

OBJETO A CONTRATAR : Prestar el servicio de capacitación para la realización de actividades de Bienestar Social Laboral.

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD REGIONAL	CANTIDAD	VALOR MAXIMO IVA INCLUIDO	TARIFA IVA/IMPUESTO AL CONSUMO
1	Servicio de Capacitación para 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	SEDE FUSAGASUGÁ	1	\$ 190.400	19%
2	Servicio de Capacitación en la preparación, elaboración de COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS (ESPECIAL) 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. 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	SEDE FUSAGASUGÁ	1	\$ 178.500	19%
3	Servicio de Capacitación para la preparación, elaboración de LOMO DE CERDO AHUMADO ACARAMELADO; 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. 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	SEDE FUSAGASUGÁ	1	\$ 196.350	19%
4	Servicio de Capacitación para la preparación, elaboración de PERNIL DE CERDO AHUMADO ACARAMELADO (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. 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	SEDE FUSAGASUGÁ	1	\$ 208.250	19%
5	Servicio de Capacitación para 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	SEDE FUSAGASUGÁ	1	\$ 238.000	19%

NOTAS:

Aprobó


Director de Bienes y Servicios

Elaboró: Juan Eduardo Sanabria Vergara - TECNICO II

Fecha de elaboración: 8/10/2025

32.1-18