

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

16.

Facatativá, 2025-08-04.

Doctor

WILLIAM ANDRÉS CASTAÑEDA CELEITA

Director Administrativo

Universidad de Cundinamarca

Extensión Facatativá

Asunto: Alcance aclaratorio al ABS FA-CD-16 con objeto de: Contratar el servicio de realización curso de cocina para el fortalecimiento de habilidades y aprovechamiento del tiempo libre de los funcionarios administrativos de la Extensión Facatativá.

Respetado doctor:

Como responsable del proceso precontractual para la adquisición del ABS FA-CD-16, me permito proponer un alcance aclaratorio para garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas. Este alcance se centra específicamente en los ítems relacionados de la siguiente manera:

ESPECIFICACION TECNICA

El oferente deberá adjuntar la hoja de vida donde se corrobore experiencia mínima de 2 años como instructor en cocina, gastronomía y afines, para los siguientes ítems:

1. Curso presencial de amasijos colombianos para 22 personas
Incluye:
Instructor en cocina, gastronomía y/o afines con experiencia mínima de 2 años.
Elementos a suministrar para cada una de las 22 personas:
Totalidad de insumos e ingredientes necesarios para la elaboración de doce (12) amasijos de la siguiente manera: 4 pandebonos, 4 almojábanas y 4 pandeyucas con un peso igual o superior a 60 gr cada uno. TOTAL: igual o superior a 720 gr.
Espacio físico (salón y cocina), materiales y equipos necesarios para la preparación y cocción de los alimentos elaborados por cada persona. Empaques necesarios para la entrega de las preparaciones terminadas a cada persona. Cofia, guantes y delantal desechable.
2. Curso presencial de galletería gourmet para 22 personas
Incluye:
Instructor en cocina, gastronomía y/o afines con experiencia mínima de 2 años.
Elementos a suministrar para cada una de las 22 personas:
Totalidad de insumos e ingredientes necesarios para la elaboración de quince (15) galletas de la siguiente manera: 5 galletas red velvet con chocolate blanco, 5 galletas tipo alfajor rellenas

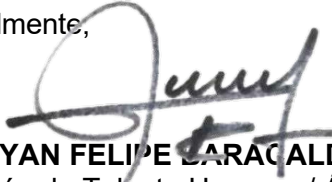
Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
Teléfono: (601) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*

de arequipe con coco y 5 galletas de mantequilla con almendras trituradas y chocolate con un peso igual o superior de 45 gr cada uno. TOTAL: igual o superior a 675 gr.
Espacio físico (salón y cocina), materiales y equipos necesarios para la preparación y cocción de los alimentos elaborados por cada persona. Empaques necesarios para la entrega de las preparaciones terminadas a cada persona. Cofia, guantes y delantal desechable.

Sin otra particularidad.

Cordialmente,



CRISTYAN FELIPE BARACALDO ROA

Dirección de Talento Humano / Área Solicitante
Universidad de Cundinamarca

Transcriptor: Cristyan Felipe Baracaldo Roa

16-30.7