

FECHA DE SOLICITUD:	6	MARZO	2025	¿YA SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL BANCO DE PROVEEDORES?	Si	No	X
ÁREA QUE SOLICITA:	COORD. ADMINISTRATIVA - PROYECTOS			A QUIEN SOLICITA:	ÁREA JURÍDICA		
TIPO DE CONTRATO:	CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS			TIPO DE CONTRATISTA:	PERSONA NATURAL		
CÓDIGO BPIN DEL PROYECTO: (Si aplica)	2022000100158						
NOMBRE COMPLETO DE QUIEN SOLICITA:	LISDEY RICO GOMEZ						

INFORMACIÓN IMPORTANTE A TENER EN CUENTA:

- SE DEBE ENTREGAR CHECKLIST DE DOCUMENTOS LEGALES DILIGENCIADO (CL-014) CUANDO SE ENTREGUE ESTE FORMATO.
- ESTE FORMATO SE DEBE UTILIZAR PARA UNA SOLO PARA CONTRATISTA PERSONA NATURAL (TALENTO HUMANO DEL PROYECTO O DE UP HOLDING INTERNO).

1. INFORMACIÓN DEL CONTRATISTA

NOMBRE PERSONA NATURAL:	JOSÉ LUIS SERRATO PATIÑO	NÚMERO PERSONAL DE CONTACTO:	3132197682
TIPO DE IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	1106739566
LUGAR DE EXPEDICIÓN DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	ARMERO TOLIMA	CORREO ELECTRÓNICO PERSONAL:	jolu.serrato@gmail.com
DIRECCIÓN DE DOMICILIO: (PARA NOTIFICACIÓN JUDICIAL)	CR 8 123 154 TO 5 AP 303 CON TREVISÓ		

2. INFORMACIÓN DEL SUPERVISOR DE CONTRATO

NOMBRE COMPEO:	LUIS ANTONIO GUTIERREZ ANAYA		
TIPO DE IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	1098668027
LUGAR DE EXPEDICIÓN DEL DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	Bucaramanga	CARGO:	ASESOR TECNICO

3. INFORMACIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE SERVICIOS
INFORMACIÓN IMPORTANTE A TENER EN CUENTA:

- En esta sección se deberá diligenciar el campo "CANTIDAD DE DÍAS REQUERIDOS" solo en los casos en que el tiempo de contratación tengo uno de los periodos de ejecución mejor a 1 mes (Ejemplo: Tiempo de contratación requerido 3 meses y 6 días) si el periodo de contratación es de cierta cantidad de meses cerrado diligenciar NO APLICA.
- Solicitar mínimo con 2 días hábiles de anticipación el contrato, para que los profesionales responsables de realizar la contratación tengan un tiempo adecuado para realizar la contratación.

OBJETO DEL CONTRATO:	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS, CON ESPECIALIZACIÓN EN ALTA GERENCIA, PARA DESARROLLAR ACTIVIDADES COMO INGENIERO DE ALIMENTOS EN LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO No 08 DEL 2025 SUSCRITO A CATHERINE BALEN VILLARREAL (YUCATAN) EN EL MARCO DEL PROYECTO COFINANCIADO MOVING FOR INNOVATION BPIN: 2022000100158.		
CANTIDAD DE MESES REQUERIDO:	3	CANTIDAD DE DÍAS REQUERIDO:	
FECHA DE INICIO:	14	MARZO	2025
FECHA DE FINALIZACIÓN:	13	JUNIO	2025
TIPO DE RUBRO:	¿Cuál?	VALOR TOTAL A CONTRATAR:	\$ 4.500.000

4. FORMA DE PAGO

Se debe especificar el número de pagos, valor de cada pago y si los pagos serán contra entregables o mensualidades vencidas o fracciones.

El valor total del presente contrato es la suma de CUATRO MILLON QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$4.500.000). La forma de pago del contrato será así UP HOLDING SAS", un (1) pago descrito a continuación:

PAGO 1: Un primer y unico pago por un valor de CUATRO MILLON QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$4.500.000) correspondiente a la ejecución de la actividad O1-A2 "Pruebas iniciales de la posible receta" Previo a la presentación del entregable No 1: (i) Informe del análisis técnico realizado a las materias primas utilizadas, evaluación de proveedores, costos y disponibilidad en el mercado, Documento que incluya los detalles del producto en términos de sabor, textura, y propiedades para la congelación y procesos de amasado, horneado y validación sensorial, Informe con evidencias fotograficas y conclusiones de los protocolos de congelación, evaluando la estabilidad del producto y condiciones óptimas de almacenamiento, Informe con evidencias fotograficas y conclusiones sobre los resultados de pruebas de calidad, lineamientos de normativas técnicas, resultados de pruebas sensoriales y verificación de estándares definidos (ingeniero y panadero), Manual de procedimientos terminado y aprobado por el empresario junto a la presentación del FT-034 Informe de actividades y supervisión de contrato y acreditar los pagos al Sistema Integral de Seguridad Social y aportes Parafiscales cuando aplique.

Para realizar el pago final se deberá suscribir la respectiva acta de terminación firmada por las partes, y los demás soportes (previa presentación de constancia de haber prestado el servicio a satisfacción, acreditación de pagos a salud, pensión y Ari).

5. INFORMACIÓN DE ACTIVIDADES DE CONTRATACIÓN

OBLIGACIONES DEL DOCUMENTO CONTRACTUAL		ENTREGABLES:	
1	Presentar informes de ejecución de actividades para el pago.	1	FT-034_ Informe de actividades y supervisión de contrato, diligenciado con las actividades que realizó para cada hito de pago, firmado por el empresario, el supervisor de contrato y el contratista (con sus respectivos soportes como listados de asistencia, registros fotograficos).
2	Ejecutar las actividades del contrato bajo las orientaciones técnicas de UP HOLDING SAS.	2	Entregables especificados en las casillas no:
3	Las demás actividades que le sean solicitadas de acuerdo con el objeto contractual.	3	Entregables alineados a las actividades solicitadas de acuerdo con el objeto contractual.
4	Encontrarse al día en el pago de los aportes parafiscales durante la ejecución del contrato.	4	Documento PDF de las planillas de pago de los aportes parafiscales, cuando aplique acorde a la normatividad colombiana vigente aplicable.
5	Investigación de materia prima para receta: Realiza análisis técnico de las propiedades fisicoquímicas de las materias primas (harina de yuca, queso, etc.), evalúa proveedores, costos y disponibilidad en el mercado	5	Informe del análisis técnico realizado a las materias primas utilizadas, evaluación de proveedores, costos y disponibilidad en el mercado
6	Pruebas iniciales de la posible receta: Supervisa el desarrollo de la receta, asegurando la estabilidad del producto en términos de sabor, textura, y propiedades para la congelación.	6	Documento que incluya los detalles del producto en términos de sabor, textura, y propiedades para la congelación y procesos de amasado, horneado y validación sensorial
7	Pruebas de congelación: Diseña los protocolos de congelación, evalúa la estabilidad del producto, y define las condiciones óptimas de almacenamiento	7	Informe con evidencias fotograficas y conclusiones de los protocolos de congelación, evaluando la estabilidad del producto y condiciones óptimas de almacenamiento
8	Pruebas de control de calidad: Evalúa la inocuidad y asegura el cumplimiento de normativas técnicas, además de supervisar los análisis microbiológicos.	8	Informe con evidencias fotograficas y conclusiones sobre los resultados de pruebas de calidad, lineamientos de normativas técnicas, resultados de pruebas sensoriales y verificación de estándares definidos (ingeniero y panadero).
9	Elaboración de manual de procedimientos detallado que indique cómo producir el produto final.	9	Manual de procedimientos terminado y aprobado por el empresario