

Bogotá D.C, 14 de marzo de 2025.

Doctora

**MARISOL CARANTÓN AGUDELO**

Representante legal UP HOLDING SAS

**Asunto:** Propuesta.

De acuerdo con su solicitud, comedidamente me permito presentar propuesta para la prestación de servicios, con el objeto de: **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 BALLEEN VILLARREAL (YUCATAN) EN EL MARCO DEL PROYECTO COFINANCIADO MOVING FOR INNOVATION BPIN: 2022000100158**, de conformidad con lo señalado en los estudios previos emitidos por esta entidad:

<b>ACTIVIDADES</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Presentar informes de ejecución de actividades para el pago.</li><li>2. Ejecutar las actividades del contrato bajo las orientaciones técnicas de UP HOLDING SAS.</li><li>3. Las demás actividades que le sean solicitadas de acuerdo con el objeto contractual.</li><li>4. Encontrarse al día en el pago de los aportes parafiscales durante la ejecución del contrato.</li><li>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</li><li>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.</li><li>7. Pruebas de congelación: Diseña los protocolos de congelación, evalúa la estabilidad del producto, y define las condiciones óptimas de almacenamiento</li><li>8. Pruebas de control de calidad: Evalúa la inocuidad y asegura el cumplimiento de normativas técnicas, además de supervisar los</li></ol>
--------------------	---

análisis microbiológicos.

9. Elaboración de manual de procedimientos detallado que indique cómo producir el producto final.

 **ENTREGABLES:**

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 fotográficos).
2. Entregables especificados en las casillas no:3
3. Entregables alineados a las actividades solicitadas de acuerdo con el objeto contractual.
4. Documento PDF de las planillas de pago de los aportes parafiscales, cuando aplique acorde a la normatividad colombiana vigente aplicable.
5. Informe del análisis técnico realizado a las materias primas utilizadas, evaluación de proveedores, costos y disponibilidad en el mercado
6. Documento que incluya los detalles del producto en términos de sabor, textura, y propiedades para la congelación y procesos de amasado, homeado y validación sensorial
7. Informe con evidencias fotográficas y conclusiones de los protocolos de congelación, evaluando la estabilidad del producto y condiciones óptimas de almacenamiento.
8. Informe con evidencias fotográficas 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. Manual de procedimientos terminado y aprobado por el empresario

<b>DURACIÓN DEL CONTRATO</b>	<b>TRES (03) MESES CALENDARIOS</b> contados contados a partir de la firma de suscripción del acta de inicio.
<b>VALOR PROPUESTA</b>	El valor de la propuesta es la suma de <b>CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$4.500.000)</b>
<b>FORMA DE PAGO</b>	<p>La forma de pago del contrato será así <b>UP HOLDING SAS</b>, un (1) pago descrito a continuación:</p> <p><b>PAGO 1:</b> Un primer y único pago por un valor de <b>CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$4.500.000)</b> 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 fotográficas y conclusiones de los protocolos de congelación, evaluando la estabilidad del producto y condiciones óptimas de almacenamiento, Informe con evidencias fotográficas 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.</p> <p>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 Arl).</p>
<b>LUGAR DE EJECUCIÓN</b>	<b>Departamento:</b> Boyacá, Bogotá, Cundinamarca, Santander.

Adjunto a la presente allego Hoja de vida con todos los soportes, quedo atenta a sus sugerencias y recomendaciones.

Atentamente,



**JOSÉ LUIS SERRATO PATIÑO**

C.C. N° 1106739566 de Armero -Tolima

[ingeniabpm@gmail.com](mailto:ingeniabpm@gmail.com)