

Neiva, Huila , 13 de junio de 2023.

Doctora

MARISOL CARANTÓN AGUDELO

Representante legal


UP HOLDING SAS

Asunto: Propuesta Económica

De acuerdo con su solicitud, comedidamente me permito presentar propuesta para la prestación de servicios, con el objeto, **PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE INGENIERA AGROINDUSTRIAL PARA EJERCER ACTIVIDADES COMO EVALUADOR DE CALIDAD FÍSICA Y SENSORIAL EN LA EMPRESA INVERSIONES SANTAMARIA CI ZOMAC SAS NIT. 901200926-1 EL MARCO DEL PROYECTO COFINANCIADO MEDIANTE EL CONVENIO N°05 DE 2023, EN EL PROYECTO AVANZAHUILA BPIN: 2021000100230**, de conformidad con lo señalado en los estudios previos emitidos por esta entidad:

ACTIVIDADES	<p>Realizar el proceso formativo teórico- práctico en:</p> <p>1. Formación en Evaluación de la calidad física grano de cacao para actividades de transformación a chocolatería:</p> <p>1.1. Descripción de técnicas, pruebas, instrumentos y herramientas de evaluación.</p> <p>1.2. Práctica % Humedad e Índice de grano, descripción técnica, herramientas e identificación de valores admisible, descriptores de evaluación, registro de resultados e interpretación por afectación de calidad.</p> <p>1.3. Método cuantitativo, número de repeticiones por muestra.</p> <p>1.4. Práctica prueba de corte- identificación % de fermentación grano de cacao. descripción técnica, herramientas e identificación de valores admisible, descriptores de evaluación, registro de resultados.</p> <p>2. Formación Práctica de protocolo de obtención de licor/pasta o masa de cacao:</p>
--------------------	--

	<p>2.1.Practica de curvas y rangos de tostión para cacao grano seco. Manejo y operación equipos de tostión y control de temperatura.</p> <p>2.2.Manejo y operación equipos de descascarillado, pre-refinado, refinado de licor de cacao.</p> <p>2.3.Evaluación de rendimientos y tiempos de operación.</p> <p>2.4.Practica de protocolo de obtención de licor/pasta o masa de cacao</p> <p>3. Formación en Ejercicio de evaluación sensorial licor de cacao, identificación de defectos y atributos:</p> <p>3.1. Identificación protocolo de evaluación</p> <p>3.2.Descripción de referentes para evaluación de defectos.</p> <p>3.3.Descripción de referentes para evaluación de atributos.</p> <p>3.4.Calibración con muestras referenciadas</p> <p>3.5.Evaluación muestras licor de cacao de la región</p> <p>3.6.Evidencia sistema de calibración y descripción de comentarios en la captación</p> <p>4. Presentar la cuenta de cobro el día establecido por el área encargada</p> <p>5. Presentar informe de actividades con sus debidos soportes y/o anexos para el respectivo tramite de pago.</p> <p>6. Realizar el correcto archivo documental medio físico y digital en la plataforma DRIVE del proyecto.</p> <p>7. Encontrarse al día por concepto de seguridad social, Arl y prestaciones sociales para el pago (en caso al cual le aplique).</p>
--	---

	<p>8. Las demás actividades que le sean solicitadas de acuerdo con el objeto contractual.</p> <p> ENTREGABLES</p> <p>1. Dictar talleres de Formación teórico-prácticos con un total de 68 horas certificadas con la siguiente distribución horaria:</p> <p>1.1. Formación en Evaluación de la calidad física grano de cacao para actividades de transformación a chocolatería con intensidad horario de: 16 horas</p> <p>1.2. Formación Práctica de protocolo de obtención de licor/pasta o masa de cacao con intensidad horario de: 16 horas</p> <p>1.3. Formación en Ejercicio de evaluación sensorial licor de cacao, identificación de defectos y atributos, con intensidad horario de: 36 horas</p> <p>2. informe con registro fotografías, listado de asistencia, videos del proceso de formación, documentos resultados de la evaluación del grano.</p>
<p>DURACIÓN DEL CONTRATO</p>	<p>El término de duración que requiere este servicio será de (02) meses contados a partir de la firma de suscripción del acta de inicio, fecha en la cual se debe haber cumplido con la totalidad de los requisitos exigidos para su perfeccionamiento y ejecución.</p>
<p>VALOR PROPUESTA</p>	<p>El valor estimado del contrato para todos los efectos legales y fiscales es la suma de CUATRO MILLONES SEISCIENTOS VEINTICUATRO MIL PESOS M/CTE (\$ 4.624.000,00).</p>
<p>FORMA DE PAGO</p>	<p>se realizarán los pagos se la siguiente manera:</p> <p>Un primer pago por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS DOCE MIL PESOS M/C (\$2.312.000). Este pago está sujeto a la aprobación por medio escrito por parte del empresario de: (i) el cumplimiento en el entregable N°1. Dictar talleres de Formación teórico-prácticos con un total de 68 horas certificadas con la siguiente distribución horaria: 1.1. Formación en Evaluación de la calidad física grano de cacao para actividades de transformación a chocolatería con intensidad horario de:</p>

	<p>16 horas 1.2. Formación Práctica de protocolo de obtención de licor/pasta o masa de cacao con intensidad horario de: 16 horas 1.3. Formación en Ejercicio de evaluación sensorial licor de cacao, identificación de defectos y atributos, con intensidad horario de: 36 horas (ii) previa presentación de informe de actividades ejecutadas con sus debidos soportes. Informe de supervisión y acreditar los pagos al Sistema Integral de Seguridad Social y aportes Parafiscales cuando aplique.</p> <p>Un Segundo Pago por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS DOCE MIL PESOS M/C (\$2.312.000). Este pago está sujeto a la aprobación por medio escrito por parte del empresario de: (i) el cumplimiento en el entregable N°2. informe con registro fotografías, listado de asistencia, videos del proceso de formación, documentos resultados de la evaluación del grano. (ii) previa presentación de informe de actividades ejecutadas con sus debidos soportes. Informe de supervisión 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) cuando aplique. Regulado por el código civil en el libro IV Título I.</p>
--	--

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

Atentamente,



KATHRYN YADIRA GUZMÁN PACHECO

C.C.N° 38.142.927 de Ibagué