

Villavicencio, Meta, 22 de junio de 2023.

Señora

MARÍA ALEJANDRA VELÁSQUEZ LÓPEZ

C.C. N° 40.330.674 de Villavicencio.

Coordinadora Técnica Impulsa Meta y Supervisora.

ASUNTO: NOTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PROFESIONALES N° SGR-CT-183 –N° 0112 DE 2023.

Cordial saludo:

De conformidad con el contrato de la referencia que tiene como objeto **PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES DE UN INGENIERO AGROINDUSTRIAL PARA EJERCER ACTIVIDADES EN EL CARGO DE FACILITADOR PARA EL CONVENIO IM-007-2023-; EN LA COFINANCIACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES EN GESTIÓN DE LA INNOVACIÓN CON ÉNFASIS EN BIODIVERSIDAD PARA LAS EMPRESAS DEL SECTOR TURISMO, ECONOMÍA NARANJA, AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL QUE APALANQUEN LA COMPETITIVIDAD DEL DEPARTAMENTO DEL META CON CÓDIGO BPIN 2021000100183**, me permito comunicarle que ha sido designada como supervisora del contrato, en calidad de Coordinadora técnica de proyecto, en el cual adquiere las demás obligaciones que se desprenden de la Constitución Política de la República de Colombia, las particulares que correspondan a la naturaleza del contrato a celebrar y aquellas contenidas en otros apartes del presente documento y las consignadas específicamente en el alcance del objeto contractual:

1. Orientar al empresario en la ejecución del proyecto : Producción de hallaca tradicional llanera empacada al vacío en envase metálico, bajo los estándares de calidad alimentarios, específicamente con el Análisis de laboratorio determinando valores nutricionales.
2. Establecimiento de los formatos para cada fase de la trazabilidad tanto de la materia prima, como del producto terminado.
3. Aplicar ajustes conforme la necesidad de la operación, garantizando la inocuidad del producto final.
4. Emisión de informe con los resultados de las pruebas del laboratorio
5. entrega de informes con registros fotográficos de los entregables conforme al plan de trabajo entregado

ENTREGABLES

1. Orientar al empresario en la ejecución del proyecto : Producción de hallaca tradicional llanera empacada al vacío en envase metálico, bajo los estándares de calidad alimentarios, específicamente con el Análisis de laboratorio determinando valores nutricionales.
2. Establecimiento de los formatos para cada fase de la trazabilidad tanto de la materia prima, como del producto terminado.



3. Aplicar ajustes conforme la necesidad de la operación, garantizando la inocuidad del producto final.
4. Emisión de informe con los resultados de las pruebas de laboratorio.
5. entrega de informes con registros fotográficos de los entregables conforme al plan de trabajo entregado

Cordialmente;

Marisol Carantón

MARISOL CARANTÓN AGUDELO
Representante Legal UP HOLDING S.A.S

