

Villavicencio-Meta, 17 de julio de 2023.

Doctora

MARISOL CARANTÓN AGUDELO

Representante Legal UP HOLDING SAS.

Asunto: Propuesta

De acuerdo con la solicitud de la empresaria ROSA HEINY QUINTERO, comedidamente me permito presentar propuesta para realizar el **DISEÑO Y CREACION DE MENU DE COMIDA TIPICA LLANERA Y LA TRANSFERENCIA DE SABERES GASTRONÓMICOS TÍPICOS DEL LLANO COLOMBIANO EN LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO IM - 13- 2023 SUSCRITO AL PROYECTO VAQUEANDO GOURMET CON NIT: 40.187.235-2 EN LA COFINANCIACION 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.**

Metodología: teniendo en cuenta las costumbres e idiosincrasia llanera colombiana, se diseñará un menú acorde a la gastronomía identificada en la Orinoquia, dejándolo plasmado en un menú impreso con las recetas que podrán seguir los colaboradores de Baqueando Gourmet, en el municipio de Cabuyaro, Meta.

Una vez se desarrolle el menú y cuente con la aprobación de Baqueando Gourmet, se realizará jornada de transferencia de saberes a los colaboradores, de tal manera que puedan apropiar este conocimiento y elaboren los platos de acuerdo con el diseño establecido.

Entregables: Me comprometo a entregar el Diseño y creación de menú de comida típica llanera dejando como evidencia un documento impreso y Transferencia de saberes ancestrales comida típica llanera al equipo colaborador en la elaboración y presentación de platos típicos del llano.

Valor de la propuesta: El valor de la propuesta es la suma de **CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE (5.000.000,00).**

Tiempo: 15 días calendario

Adjunto a la presente allego las certificaciones de mi experiencia, quedo atenta a sus sugerencias y recomendaciones

Atentamente,


CAROLINA SANTANILLA GUTIERREZ.

C.C Nº 32.255.147 Medellín.