LICITACIÓN PÚBLICA Nº. VC-LP-005 DE 2025
CONTRATO DE SERVICIOS No. 253 DE 2026

CONTRATANTE	MUNICIPIO DE VILLANUEVA Nit. 892.099.475–7
CONTRATISTA	**CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO VILLANUEVA** Nit. No. 902.039.474-9 **R/L DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA** C.C. N° 1.116.551.773 expedida en Aguazul
OBJETO	GARANTIZAR EL SERVICIO Y LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) VIGENCIA 2026, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DEL ÁREA URBANA REGISTRADOS CON MATRÍCULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE
VALOR	MIL DOSCIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($ 1.234.253.232) MCTE
PLAZO DE EJECUCION	OCHO (8) MESES Y CINCO (5) DIAS CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO.
VIGENCIA	PLAZO DE EJECUCION Y SEIS (6) MESES MÁS.

Entre los suscritos **HÉCTOR FERNANDO VIZCAÍNO CAGUEÑO**, mayor de edad, domiciliado y residente en el Municipio de Villanueva Casanare, identificado con la cédula de ciudadanía número 7.062.754 expedida en Villanueva Casanare, en calidad de Alcalde del Municipio de Villanueva (Casanare), facultada para contratar de acuerdo a Ley 80 del 1993, ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, y **Acuerdo Municipal No. 020 del 28 de noviembre de 2025 art. 45**, quien para efectos del presente Contrato de Servicios, en adelante se denominará **EL MUNICIPIO**, identificado con NIT. 892.099.475-7 por una parte y por la otra **CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO VILLANUEVA**, integrado por: **COMPANY SERVICE FOOD SAS** Nit. No. 900.148.334-6 **R/L FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ** C.C. No. 91.002.920 expedida en Sabana de Torres **PARTICIPACION 70%; FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ** Nit. No. 91.002.920-1 C.C. No. 91.002.920 expedida en Sabana de Torres, **PARTICIPACION 30%;** representada legalmente por **DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA** C.C. No. 1.116.551.773 expedida en Aguazul, quien en el presente Contrato se denominará **EL CONTRATISTA,** hemos acordado celebrar el presente **CONTRATO DE SERVICIOS** que se regirá por las cláusulas que adelante se expresan, previas las siguientes consideraciones:

Que el Programa de Alimentación Escolar (PAE) constituye una de las estrategias adoptadas por el Ministerio de Educación Nacional para el fortalecimiento de la política de acceso y permanencia escolar en el sistema educativo oficial. Mediante este programa se garantiza a la población beneficiaria el suministro de un complemento alimentario, como parte de un conjunto de acciones integrales orientadas a promover el bienestar y el desempeño académico de los estudiantes. El objetivo general del PAE es contribuir al acceso y a la permanencia de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar, debidamente inscritos en la matrícula oficial, mediante la provisión de un complemento alimentario que favorezca la adopción de estilos de vida saludables y el mejoramiento de las capacidades de aprendizaje.

Que la ejecución del PAE, articulada con otros programas y políticas públicas del sector educativo y social, permite avanzar en el cumplimiento del objetivo general de asegurar una educación de

calidad en el municipio, conforme a los principios de progresividad, universalidad y enfoque diferencial que orientan la garantía de los derechos fundamentales de los niños, niñas y adolescentes. En este sentido, la provisión de un complemento alimentario constituye una medida eficaz y necesaria para el desarrollo integral de la población escolar del municipio, al incidir directamente en su estado nutricional, su bienestar y su permanencia en el sistema educativo.

Que la Ley 80 de 1993, tiene por objeto disponer de las reglas y principios que rigen para los contratos de las Entidades Estatales (Art. 1 de la Ley 80 de 1993).

Que la competencia para ordenar y dirigir la celebración de licitaciones o concursos, y para escoger contratistas está en el jefe o representante legal de la entidad (Art. 11 de la Ley 80 de 1993).

Que considerando el objeto a contratar y la cuantía del proceso de selección, se dará aplicación a la modalidad de **LICITACION PUBLICA** siguiéndose para ello lo dispuesto en la ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015, Ley 1882 de 2018, Decreto 2069 de 2019,

Que según lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.1.1. del decreto 1082 de 2015, "Los estudios y documentos previos son el soporte para elaborar el proyecto de pliegos, los pliegos de condiciones, y el contrato. Deben permanecer a disposición del público durante el desarrollo del Proceso de Contratación (...)", por lo cual, la Secretaría de Desarrollo Social de la Alcaldía de Villanueva Casanare, a través de la dra. MARIBEL GARCIA GUEVARA, Secretaria de Despacho, responsable de la elaboración y aprobación de estudio previo en el componente técnico - económico, Dr. LUIS FELIPE SALDAÑA MENDOZA, responsable de la elaboración y aprobación de estudio previo en el componente jurídico, MARTHA CONSUELO CARDOZO CARDOZO, responsable de la elaboración y aprobación de estudio previo en el componente financiero, donde justificó iniciar un proceso de selección que tiene por objeto: **GARANTIZAR EL SERVICIO Y LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) VIGENCIA 2026, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DEL ÁREA URBANA REGISTRADOS CON MATRÍCULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE.**

Que el Presupuesto Oficial establecido para la ejecución del objeto contractual se fijó en la suma de **MIL DOSCIENTOS SESENTA Y UN MILLONES QUINIENTOS SIETE MIL CIENTO CINCUENTA Y CINCO PESOS CON SESENTA CENTAVOS ($ 1.261.507.155,60) MCTE**

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.-

Número certificado disponibilidad presupuestal.	Fecha certificado disponibilidad presupuestal.	Valor certificado de disponibilidad presupuestal	Rubro Presupuestal
000074	19/01/2026	$ 377.500.000,00	2.3.1.22.01.001.46.01
000075		$ 330.000.000,00	2.3.1.22.01.001.46.02
000076		$ 554.007.155,60	2.3.1.22.01.001.46.03

Que el plazo de ejecución para el presente contrato será de **OCHO (8) MESES Y CINCO (5) DIAS,** contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

Que el Municipio de Villanueva Casanare, realizó el respectivo estudio de conveniencia y oportunidad de acuerdo a las normas vigentes, al igual que el respectivo proyecto de pliego de

condiciones, los cuales fueron publicados desde el **26 de diciembre de 2025** en el Portal Único de Contratación Estatal www.colombiacompra.gov.co, en el cual se informa donde se podrá consultar la información relacionada con el proyecto, con el propósito de suministrar a la comunidad en general, la información necesaria para recibir las sugerencias y observaciones tendientes a unificar criterios en el contenido de los pliegos definitivos, de acuerdo a lo estipulado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

Que de acuerdo con lo previsto por lo articulo señalados del decreto 1082 de 2015, y teniendo en cuenta que el presente proceso de contratación es por un valor **MIL DOSCIENTOS SESENTA Y UN MILLONES QUINIENTOS SIETE MIL CIENTO CINCUENTA Y CINCO PESOS CON SESENTA CENTAVOS ($ 1.261.507.155,60) MCTE,** el cual es superior al valor del Umbral para convocatorias limitadas a MiPymes establecido por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y vigente hasta el 31 de diciembre de 2026 y que corresponde a $ 533.287.768, por lo cual el presente proceso de selección no se dará aplicabilidad a la norma referida.

Que estando dentro de los términos se recibió observación al Proyecto de Pliego de Condiciones, las cuales fueron atendidas.

Que revisado el proceso pre contractual y teniendo en cuenta que ya se surtió el termino de pre términos establecido en el Decreto 1082 de 2015, la administración considera oportuno dar apertura a los términos definitivos de la convocatoria que tiene por objeto **"GARANTIZAR EL SERVICIO Y LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) VIGENCIA 2026, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DEL ÁREA URBANA REGISTRADOS CON MATRÍCULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE"**, expidiéndose la **Resolución No. 036 del 20 de enero de 2026.**

Que el día **20 de enero de 2026** se publicó el texto definitivo del pliego de condiciones en la página http://www.colombiacompra.gov.co.

Que el día **22 de enero de 2025 a las 10:00 de la mañana** se llevó a cabo la Audiencia de Aclaración de Pliegos de Condiciones y Revisión de la Asignación de Riesgos Previsibles conforme se señala en el Pliego de Condiciones.

Que estando dentro de los términos señalados en el Cronograma del proceso, se recibió en el portal único de contratación www.contratos.gov.co SECOP II dos (2) propuestas, así:

LISTA DE OFERTAS

Abrir Panel | Opciones

Referencia de oferta	Entidad	Evaluación	Presentada	Oferta
PAE VILLANUEVA 2026	C.A.F.V	Oferta en evaluación	29/01/2026 5:36 AM	1.233.291.068,4 COP
PAE VILLANUEVA 2026	FEDAG SAS	Oferta en evaluación	28/01/2026 11:57 PM	1.251.153.540 COP

Que la entidad estableció como plazo de verificación de las propuestas los días **29 y 30 de enero de 2026** y a su vez la publicación del informe hasta el **30 de enero de 2026,** con plazo de subsanación de la misma hasta el **6 de febrero de 2026 a las 23:59 horas.**

Que el día **30 de enero de 2026** mediante oficio SDS-1100-022-2025 de 30 de enero de 2026, la dra. MARIBEL GARCIA GUEVARA en calidad de Secretaria de Desarrollo Social solicita: "...que el término para la verificación de las propuestas finalice el día 2 de febrero de 2026...", expidiéndose la **Adenda No. 001 de 2026**, modificando el cronograma del proceso, ampliando los términos de

verificación y evaluación de las propuestas hasta el día 2 de febrero de 2026 y su publicación el 3 de febrero de 2026, y su traslado desde el 4 al 10 de febrero de 2026 a las 23:59 horas.

Que en término del cronograma la entidad realizó la publicación del Informe de verificación de las Propuestas en el portal único de contratación www.contratos.gov.co, encontrando:

PROPONENTES	CALIFICACION
CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO R/L DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA	HABIL EN EL COMPONENTE JURIDICO HABIL EN EL COMPONTENTE FINANCIERO – ORGANIZACIONAL HABIL EN EL COMPONENTE TECNICO
FEDAG SAS R/L CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON	NO HABIL EN EL COMPONENTE JURIDICO HABIL EN EL COMPONTENTE FINANCIERO – ORGANIZACIONAL

PONDERACION DE LA PROPUESTA HABILITADA CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO R/L DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA:

Concepto	Puntaje máximo	Puntaje obtenido
Oferta económica	50	50
Factor de calidad	38,5	38,5
Apoyo a la industria nacional	10	10
Discapacidad	1	1
Emprendimientos y empresas de mujeres	0,25	-
Mipyme	0,25	0,25
Total	**100**	**99,75**

Que la entidad dio traslado al informe de verificación de requisitos habilitantes y de evaluación técnico – económico en el portal de contratación www.contratos.gov.co recibiendo a través del portal de contratación, observaciones por parte de FEDAG SAS R/L CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON, así como la SUBSANACION de la propuesta en el COMPONENTE JURIDICO. Procede entonces el evaluador TECNICO a realizar la verificación en el COMPONENTE TECNICO HABILITANTE, concluyendo que no se encuentra habilitado, teniendo la necesidad la entidad de expedir conforme se requiere la expedición de la **Adenda No. 2 de fecha 11 de febrero de 2026**, dando traslado por un término de cinco (5) días hábiles al proponente FEDAG SAS R/L CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON para que conozca el concepto del evaluador y en virtud del debido proceso SUBSANE la propuesta y estableciendo la nueva fecha para la Audiencia de Adjudicación y/o Declaratoria de Desierto.

Que el día **18 de febrero de 2026** el proponente FEDAG SAS R/L CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON subsana la propuesta en el COMPONENTE TECNICO, emitiéndose el Informe Definitivo por parte del evaluador, en el cual concluye que la propuesta en cita se encuentra HABILITADA, surtiéndose la necesidad de expedir el informe de PONDERACION de las propuestas en las que se concluye:

PROPONENTES	CALIFICACION
CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO R/L DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA	HABIL EN EL COMPONENTE JURIDICO HABIL EN EL COMPONTENTE FINANCIERO – ORGANIZACIONAL HABIL EN EL COMPONENTE TECNICO
FEDAG SAS R/L CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON	HABIL EN EL COMPONENTE JURIDICO HABIL EN EL COMPONTENTE FINANCIERO – ORGANIZACIONAL HABIL EN EL COMPONENTE TECNICO

PUNTAJE OBTENIDO:

CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO R/L DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA:

Concepto	Puntaje máximo	Puntaje obtenido
Oferta económica	50	50
Factor de calidad	38,5	30
Apoyo a la industria nacional	10	10
Discapacidad	1	1
Emprendimientos y empresas de mujeres	0,25	-
Mipyme	0,25	0,25
Total	**100**	**91,25**

NOTA: El evaluador ajusta conforme observación realizada al consolidado final de ponderación.

FEDAG SAS R/L CAMILO ANFRES LOPEZ GUALDRON:

Concepto	Puntaje máximo	Puntaje obtenido
Oferta económica	50	0
Factor de calidad	38,5	32,50
Apoyo a la industria nacional	10	10
Discapacidad	1	-
Emprendimientos y empresas de mujeres	0,25	-
Mipyme	0,25	0,25
Total	**100**	**42,75**

NOTA: Incursa en CAUSAL DE RECHAZO, No. 22, Que el proponente en su anexo de oferta económica adicione, suprima, cambie o modifique la descripción de los ítems o actividades, unidades de medida y cantidades exigidas en el presupuesto oficial.

Que el día 18 de febrero de 2026, se recibe observación por parte de CONSORCIO ALIMENTADO FUTURO R/L DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA, la cual es atendida.

Que, en virtud del principio de publicidad, la entidad da traslado del informe definitivo de verificación y evaluación de las propuestas, siendo las 10:34 horas del día 19 de febrero de 2026. De igual manera, da atenta respuesta a las observaciones presentadas por los oferentes, en el portal de contratación www.contratos.gov.co.

De manera virtual o a través del portal único de contratación no se reciben observaciones al Informe de verificación y evaluación, una vez iniciada la audiencia.

Que el día **19 de febrero de 2026** se lleva a cabo la Audiencia de Adjudicación y en donde una vez surtida todas sus etapas se concluye: *"...Que después de efectuado el proceso de evaluación de propuestas, el Comité Evaluador en su componente técnico – económico, recomienda salvo mejor concepto al Alcalde Municipal* ***DR. HECTOR FERNANDO VIZCAÍNO CAGUEÑO****, adjudicar la* ***Licitación Pública No. VC-LP-015 DE 2025****, cuyo objeto es "****GARANTIZAR EL SERVICIO Y LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) VIGENCIA 2026, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DEL ÁREA URBANA REGISTRADOS CON MATRÍCULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE****", al considerar que presentó propuesta favorable desde los componentes jurídico, financiero - organizacional y técnico – económico para la entidad, con una puntuación total de* ***91,25****, al proponente* ***CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO VILLANUEVA R/L DUVAN STIVEN MENESES MENDOZA****, por un valor de* ***MIL DOSCIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($ 1.234.253.232) MCTE,*** *por un plazo de* ***OCHO (8) MESES CINCO (5) DIAS...".***

Que después de efectuado el proceso de evaluación de propuestas, el **DR. HECTOR FERNANDO VIZCAÍNO CAGUEÑO**, en su calidad de Alcalde Municipal, acogiendo y teniendo en cuenta la recomendación del Comité Asesor Evaluador, y en uso de sus atribuciones legales, adjudica mediante la Resolución No. 105 de 19 de febrero de 2026, la **Licitación Pública No. VC-LP-015 DE 2025**, cuyo objeto es "**GARANTIZAR EL SERVICIO Y LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) VIGENCIA 2026, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DEL ÁREA URBANA REGISTRADOS CON MATRÍCULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE**" al **CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO VILLANUEVA R/L DUVAN STIVEN MENESES MENDOZA**, por un valor de **MIL DOSCIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($ 1.234.253.232) MCTE,** por un plazo de **OCHO (8) MESES CINCO (5) DIAS.**

Que el día 19 de febrero de 2026 se expidió la Resolución No. 105, "Por el cual se adjudica el proceso de selección LICITACION PUBLICA No. VC-LP-015 DE 2015 del Municipio de Villanueva Casanare", errando en la sigla del proceso, el cual corresponde a: No. VC-LP-015 DE 2025, situación que se hace necesario aclarar, expidiéndose la Resolución No. 112 de 23 de febrero de 2026.

Que, por lo tanto, el presente contrato se celebra de conformidad con lo establecido en el artículo 2º numeral 1º de la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y demás normas que la modifiquen, y se regirá por las siguientes Cláusulas:

CLAUSULA PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO: El Contratista se obliga para con el Municipio a realizar el Contrato de Servicios **"GARANTIZAR EL SERVICIO Y LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) VIGENCIA 2026, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DEL ÁREA URBANA REGISTRADOS CON MATRÍCULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE",** según propuesta presentada por el contratista.

CLAUSULA SEGUNDA, VALOR DEL CONTRATO: Para todos los efectos legales el valor del presente contrato es la suma de **MIL DOSCIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($**

1.234.253.232) MCTE, de acuerdo con el anexo No. 1, que hace parte integral del presente contrato.

CLAUSULA TERCERA: FORMA DE PAGO: El municipio de Villanueva Casanare cancelará el valor del contrato de la siguiente manera:

a) PAGOS PARCIALES. Se pagará hasta el ochenta por ciento (80%) del valor contratado, mediante actas parciales de acuerdo con el avance ejecutado. El contratista deberá presentar como requisito para su pago lo siguiente: 1. Informe de actividades que contendrá como mínimo los siguientes aspectos: valor contratado, ejecutado y por ejecutar; porcentaje de ejecución física a la fecha; plazo del contrato y el faltante por ejecutar; adicionales en valor y plazo; suspensiones realizadas; modificaciones realizadas; descripción general de las tareas ejecutadas; registro fotográfico; certificado de entrega de raciones emitido por el rector de cada institución educativa beneficiaria del programa; remisiones de entrega de víveres para cada institución y sede educativa debidamente firmadas; comprobantes de pago en donde se demuestre el cumplimiento por parte del contratista de sus obligaciones frente a sus empleados o trabajadores para prestar el servicio. 2. Soportes del pago de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social (salud, pensión, riesgos laborales y parafiscales) tanto de la empresa como de sus empleados. 3. Facturación electrónica original, en ella constará el número del contrato y el concepto del servicio prestado. 4. Informe de supervisión con su respectivo certificado de cumplimiento del servicio. 5. Suscripción del acta parcial correspondiente.
b) PAGO FINAL. Corresponde al 20% del valor final del contrato, y será desembolsado previa aprobación de la supervisión del contrato, para lo cual requerirá que el contratista cumpla con todos los requisitos señalados para los pagos parciales, además de la suscripción del acta de terminación y liquidación, esta última deberá estar aceptada y aprobada en la plataforma Secop 2.

CLAUSULA CUARTA: PLAZO: El plazo para la ejecución del presente contrato, es de **OCHO (8) MESES Y CINCO (5) DIAS,** contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio.

CLAUSULA QUINTA: VIGENCIA: El presente contrato tiene una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.

CLAUSULA SÉXTA: APROPIACIÓN PRESUPUESTAL: Los pagos correspondientes al presente contrato se harán con cargo al presupuesto asignado al Municipio de Villanueva - Casanare disponibilidad presupuestal:

Número certificado disponibilidad presupuestal.	Fecha certificado disponibilidad presupuestal.	Valor certificado de disponibilidad presupuestal	Rubro Presupuestal
000074	19/01/2026	$ 377.500.000,00	2.3.1.22.01.001.46.01
000075		$ 330.000.000,00	2.3.1.22.01.001.46.02
000076		$ 554.007.155,60	2.3.1.22.01.001.46.03

IDENTIFICACION DE LA CLASIFICACION CENTRAL DE PRODUCTOS – DANE:

ITEM	SUBCLASE	NOMBRE	VALOR
1	63311	Servicios de suministro de comidas a la mesa en restaurantes	$ 1.109.649.160.90
2	62129	Comercio al por menor de productos alimenticios n c p en establecimientos no especializados	$ 124.604.071.10
		TOTAL:	**$ 1.234.253.232**

CLASIFICADOR PRESUPUESTAL PARA ENTIDADES TERRITORIALES – CCPET:

CODIGO CCPET	NOMBRE
2.3.2.02.02.006	Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua

CLAUSULA SEPTIMA: ACTIVIDADES:

Para desarrollar el objeto contractual se requiere que el operador cumpla con las siguientes actividades:

1. Realizar la entrega de los alimentos o materia prima que componen los ciclos de menú en canastillas plásticas a los establecimientos educativos donde se ejecutara el programa, según las rutas establecidas en la fase de alistamiento y en los vehículos relacionados para el transporte.
2. Entregar los víveres y/o materia prima en cada institución y sede educativa. Para constatar esta entrega, el contratista deberá presenta totalmente diligenciadas las remisiones con los formatos establecidos por el MEN. Cada remisión deberá contener de acuerdo con las minutas patrón, los ciclos de menús, cupos asignados y la modalidad que corresponda. En caso de presentarse faltantes o que existan devoluciones, se deberá diligenciar el formato de reposición y realizarse en un término no superior a 24 horas, dejando copia en las unidades aplicativas del formato de reposición.
3. Efectuar seguimiento y registro de las raciones entregadas y los titulares de derecho atendidos por cada institución educativa en cada una de las unidades aplicativas, en los formatos establecidos por la UApA y debidamente diligenciados.
4. Entregar las porciones y gramajes indicados y demás especificaciones técnicas de carácter nutricional, de acuerdo a la minuta patrón y los ciclos de menús adoptados para cada modalidad. Deberá el contratista presentar evidencias del gramaje entregado por cada grupo alimentario que compone el menú atendido, esto se realizara de manera obligatoria día a día con el menú adoptado que correspondió para el día atendido por cada modalidad de servicio. La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso servido será sobre el que se adelanta el proceso de supervisión, debiendo garantizar el gramaje de peso servido en los alimentos en el momento de entrega de la ración.
5. Realizar capacitaciones al personal manipulador de alimentos teniendo en cuenta el cronograma dispuesto y aprobado por la supervisión, en el plan de capacitación presentado.
6. Realizar, registrar y reportar como mínimo un 30% de las compras de alimentos a pequeños productores; en los formatos establecidos por la UApA con el fin de dinamizar la economía regional de acuerdo a la Ley 2046 de 2020 y su Decreto Reglamentario 0248 de 2021.

7. Divulgar las condiciones de prestación del servicio de alimentación escolar, a través de pendón de 1,3 m², ubicado en lugar visible de cada uno de los restaurantes escolares de las instituciones y sus sedes educativas, que debe contener la siguiente información: nombre de la institución o sede educativa; número del contrato; fecha de inicio; nombre o razón social del operador; NIT; número de días de atención; número total de cupos asignados; número de manipuladoras de alimentos; canal de atención al ciudadano de la Secretaría de Desarrollo Social.
8. Realizar la entrega de los insumos e implementos de aseo necesario para la ejecución del programa conforme a lo establecido para cada modalidad de servicio, teniendo en cuenta el listado de productos y periodicidad.
9. Presentar a la supervisión los soportes de pago mensual al recurso humano vinculado para la ejecución del contrato; así mismo, allegar soporte del pago de aportes de seguridad social y parafiscales del recurso humano vinculado; de igual manera, certificado suscrito por el contador o revisor fiscal según aplique, en el que conste que el operador, se encuentra efectuando oportunamente los aportes por concepto de seguridad social y parafiscales.
10. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del objeto contractual, atendiendo lo estipulado en los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar PAE, sus anexos y estudio previo del presente proceso.

CLAUSULA OCTAVA: OBLIGACIONES:

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA.

1. Presentar para aprobación de la supervisión, en medio físico, los documentos que conforman la Fase Alistamiento, teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y anexos del PAE, los cuales serán de estricto cumplimiento por parte del operador durante la ejecución del contrato, lo anterior corresponden a:

a. Soportes de contratación del recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y entrega de los alimentos, conforme a las condiciones de cada una de las modalidades. Se deberá presentar en esta etapa, examen médico donde conste la aptitud para desempeñar el cargo de manipulador de alimentos.

b. Elaborar y presentar los siguientes programas:

- **Plan de saneamiento:** Elaboración y presentación del plan de saneamiento con cada uno de sus programas, para cada una de las sedes priorizadas y bodega. Se elaborará conforme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades y modelo de operación.
- **Plan de rutas de distribución:** Elaboración y presentación del plan de rutas para la entrega de los alimentos y los insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas.
- **Áreas de almacenamiento ensamble y procesamiento:** Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las áreas de almacenamiento, ensamble y/o procesamiento de alimentos, para la modalidad preparada en sitio y modalidad industrializada, conforme aplique a cada tipo de servicio.

- **Plan de capacitación:** Diseñar y presentar el plan de capacitación y actualización permanente para el personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas prácticas de manufactura, aplicación de procedimientos operativos, alimentación saludable, entre otros que la entidad territorial considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule. Se deberá establecer en el plan, la realización de al menos una capacitación por periodo ejecutado.
- **Programa de control de plagas:** El operador deberá presentar para aprobación por parte de la supervisión un plan y/o programa de control de plagas para su aprobación.
- **Plan de manejo ambiental integral:** El operador deberá presentar para aprobación por parte de la supervisión, plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios, y demás residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad preparada en sitio e industrializada, fomentando el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, por cuanto a diario en la operación se generan residuos; esto con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.
- **Fichas técnicas:** Deberá presentar las fichas técnicas de cada uno de los productos a suministrar, conforme a las minutas patrón y ciclos de menús de cada una de las modalidades.

c. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE, equipos de refrigeración y congelación, grameras con su respectiva calibración, termómetros, higrómetro carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.

NOTA: El contratista deberá presentar previo a la suscripción del acta de inicio los documentos relacionados anteriormente para el respectivo estudio y aprobación de la supervisión. Se supedita el inicio de la operación al cumplimiento de la presente obligación.

2. Cumplir oportunamente con los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Aumentación Escolar – PAE vigentes, fijados por la UApA mediante Resolución No. 0335 de 2021, sus anexos y demás normas.
3. Entregar los complementos alimentarios con oportunidad, en condiciones óptimas de sanidad y cumpliendo con las recomendaciones nutricionales de forma que se promueva la alimentación balanceada y saludable, garantizando la cadena de conservación de los alimentos, teniendo en cuenta cada modalidad de servicio.
4. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato.
5. Cualquier cambio, modificación o ajuste a la minuta patrón y/o ciclos de menú, deberá ser aprobado por la supervisión del contrato, debiendo presentarse para su análisis de conveniencia sustentación técnica junto con los respectivos ajustes avalados por profesional en Nutrición y Dietética. Asimismo, se deberá presentar una sustentación técnica para la reasignación de cupos de beneficiarios.
6. Implementar los formatos establecidos por la UApA para el registro y control diario de asistencia de los beneficiarios, los cuales deberá aportar junto con certificaciones de entregas por institución educativa, debidamente diligenciados para revisión de supervisión.
7. Suscribir oportunamente las actas de ejecución del contrato: acta de inicio, suspensión o reinicio (cuando se requieran), actas parciales, acta de terminación y acta de liquidación.
8. Informar al Municipio de Villanueva, cualquier circunstancia política, jurídica, social, económica, técnica, ambiental o de cualquier tipo, que pueda afectar la ejecución del Contrato.

9. Mantener durante la ejecución del contrato, al personal incluido en la oferta. El cambio de cualquiera de las personas que conforman el equipo de trabajo propuesto debe ser autorizado previamente por el supervisor del contrato. Su reemplazo solo se podrá realizar por personas de igual o superior perfil al perfil presentado en la oferta.
10. Utilizar en la ejecución del contrato los formatos (implementación, ejecución y divulgación) expedidos por la UAPA y diseñados por ésta para cada uno de los aspectos que dan cuenta del efectivo cumplimiento de las actividades propias del operador, y en estos formatos y su papelería utilizar la imagen institucional del MEN y de la Alcaldía.
11. Garantizar la vinculación y permanencia del personal manipulador de alimentos durante toda la operación, previendo las estrategias contingentes frente a posibles ausencias (licencias por enfermedad, etc), y que este personal cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kárdex, Plan de Saneamiento Básico, y transmisión correcta de la información que se les solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra el personal manipulador durante la operación del programa.
12. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación o contagio, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
13. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodega y sede administrativa, por representantes de la Alcaldía de Villanueva, del MEN, de la supervisión y/o de los diferentes entes de control, así como las que realicen las veedurías ciudadanas legalmente constituidas y los comités de alimentación escolar.
14. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones que sean convocadas por los CAE, la Supervisión y la Secretaría de Desarrollo Social.
15. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE, según los plazos establecidos por la supervisión.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA.

OBLIGACIONES DEL OPERADOR PARA LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO.

1. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos dará lugar a la terminación del contrato.
2. Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del PAE.
3. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.
4. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
5. Utilizar el logo del MEN en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio.

6. Desarrollar la operación del PAE de acuerdo al plazo, especificaciones y a los lineamientos técnicos administrativos y estándares del MEN.

Etapa de alistamiento.

1. Adecuar con base en las normas higiénico-sanitarias establecidas del Decreto 3075 de 1997, la bodega o ensamble en caso de contar con ella.
2. Contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega, con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de entrega de la propuesta y debe tener concepto favorable el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato. En caso de no contar con ella, soportar documentalmente la solicitud de la misma y su seguimiento.
3. Dotar la bodega mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: equipo de refrigeración y congelación, balanza, gramera, termómetro, carretilla trasportadora, canastillas y estibas de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997.
4. Implementar y desarrollar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
5. Garantizar las existencias suficientes de equipos y menaje para la ejecución del programa, de acuerdo con lo establecido en el lineamiento.
6. Identificar y señalar cada una de las áreas dentro del servicio de alimentación, en material sanitario, delimitando cada espacio físico utilizado en los diferentes procedimientos dentro del restaurante escolar, de acuerdo a la infraestructura de éste, así: área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución-comedor y área de lavado de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075 de 1997.
7. Establecer rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres a cada sede educativa de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de ellas.
8. Dotar mínimo de dos uniformes al personal manipulador de alimentos de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075 de 1997, y que contenga como mínimo pantalón, camisa o bata blanca (no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba), gorro que cubra completamente el cabello, y delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza y un par de zapatos antideslizantes, de color claro, cubiertos y en material no poroso (no tela).
9. Remplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario.
10. Afiliar a las manipuladoras y al personal auxiliar de bodega al Sistema de Seguridad Social integral en caso de vincularlos a través de un contrato laboral.
11. Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres, la jornada de limpieza y desinfección en cada unidad de servicio que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas.

Etapa de operación y proceso.

1. Dotar mantener y reemplazar cada vez que se deterioren los implementos de aseo estipulados en los lineamientos para garantizar la prestación del servicio.
2. Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo con la lista de intercambios presentada en la propuesta.
3. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles luego de reportada la solicitud por parte de la sede educativa, supervisor, o los manipuladores de

alimentos. En caso de que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación o que su reparación o mantenimiento no sea inmediato, el operador deberá garantizar la disponibilidad de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento o remplazo del producto o alimento que se vea afectado por el daño del equipo, de manera que se garantice la prestación del servicio.

4. Reportar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa con copia a la interventoría, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.
5. Mantener y/o gestionar con la sede educativa y el ente territorial la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE.
6. Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido por TÍTULO II "condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos", del Decreto 3075 de 1997..
7. Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.
8. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo al cronograma de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento.
9. Realizar remisión de entrega de víveres para cada unidad de servicio, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el nombre del docente encargado del restaurante escolar, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.
10. Atender las visitas a las unidades de servicio, bodegas, plantas y sedes administrativas y solicitudes del MEN y la entidad territorial a través de la supervisión e interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores.
11. Responder a los requerimientos realizados por la supervisión e interventoría.
12. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión e interventoría.
13. Realizar compras locales mensuales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya a operar de acuerdo al alcance del contrato, e informar por escrito al supervisor del contrato como mínimo el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica.

OBLIGACIONES DEL OPERADOR PARA LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

Etapa de alistamiento.

1. Adecuar con base a las normas higiénico-sanitarias establecidas del Decreto 3075 de 1997 una planta de producción o ensamble. En este caso, tener acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega, ensamble o planta de producción con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de entrega de la propuesta y debe tener concepto favorable, el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato. En caso de no contar con ella, soportar documentalmente la solicitud de la misma y su seguimiento.

2. Establecer rutas de entrega (Modelo Operativo) de complementos alimentarios a cada sede educativa de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de ellas.

Etapa de operación y proceso.

1. Realizar remisión de entrega de complementos alimentarios para cada unidad de servicio, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el nombre del docente encargado del restaurante escolar, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.
2. Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los complementos alimentarios los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos.
3. Reponer devoluciones o entregar faltantes de complementos alimentarios antes de la entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO.

1. Solicitar a la Secretaría de Educación de Casanare, reporte de la plataforma SIMAT que refleje los estudiantes asociados a la estrategia de PAE de las Instituciones Educativas oficiales del área urbana del Municipio de Villanueva, y luego remitir el listado priorizado al operador seleccionado. Lo anterior, una vez socializado y aprobado por el comité de alimentación escolar.
2. Hacer entrega al operador mediante acta, de los restaurantes escolares ubicados en las Instituciones Educativas donde se brindará el servicio en modalidad preparada en sitio, con su dotación respectiva que permita la adecuada ejecución del programa.
3. Realizar oportunamente la vigilancia y control a través de la Supervisión del contrato, al adecuado cumplimiento del objeto contractual de acuerdo a la normatividad y a las condiciones exigidas en el proceso de selección.
4. Realizar oportunamente el pago del contrato teniendo en cuenta la forma de pago establecida en el contrato.
5. Informar al contratista la ocurrencia de inconvenientes de fuerza mayor o caso fortuito que llegaren a presentarse y tengan incidencia directa o indirecta en la ejecución del contrato.
6. Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del contrato, según la naturaleza del mismo.

CLAUSULA NOVENA: ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Para la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, la Secretaría de Desarrollo Social de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar PAE, requiere contratar la prestación del servicio de alimentación escolar para brindar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar. Con base en la información obtenida del diagnóstico previo realizado a las unidades aplicativas donde se prestará el servicio de alimentación, y considerándose que se debe conservar la focalización de beneficiarios, se determinó las modalidades a suministrar, así:

6.4.1. Modalidad preparada en sitio: Corresponde a aquella modalidad donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las unidades aplicativas y/o instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad del complemento alimenticio. Para la entrega de los alimentos se debe tener en cuenta los aspectos técnicos bajo la normatividad sanitaria vigente de acuerdo al tipo de alimentos a entregar, además las siguientes especificaciones fijadas en la Resolución 0335 de 2021:

1. Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4° +/- 2° C), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 60° C para los alimentos que han sido cocidos.
2. Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60° C.
3. A nivel internacional y según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo 70° C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.
4. Los alimentos deben ser procesados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad de los mismos.
5. Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.
6. El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar el deterioro del mismo; los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.
7. Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas.
8. Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.
9. Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.
10. Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidos.
11. Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.

NOTA: Las minutas patrón aprobadas por la entidad territorial certificada, quien es el Departamento de Casanare, para la prestación del servicio en modalidad preparada en sitio complemento alimentario (almuerzo) e industrializada, hacen parte como anexos del presente documento.

ENTREGA DE DOTACIÓN PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

PRODUCTO	PERIODICIDAD

Dotación. 1. Uniforme color blanco: CONJUNTO ANTIFLUIDO, DELANTAL ANTIFLUIDO, Y DELANTAL ANTIFLUIDO UNICOLOR. 2. Zapatos color blanco.	Dos (2) dotación durante el plazo contractual

ELEMENTOS DE ASEO E INSUMOS:

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PERIODICIDAD	CANTIDAD TOTAL DEL CONTRATO
Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	Una en cada unidad aplicativa	6
Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	Una en cada unidad aplicativa	6
Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	Una en cada unidad aplicativa	6
Cepillo plástico de manos de cerdas duras (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	Una en cada unidad aplicativa	6
Recogedor de basura plástico, con mango de madera. (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	Una en cada unidad aplicativa	6
Esponja de fibra abrasiva multiusos (Cuatro unidades mensuales para cada unidad aplicativa)	Unidad	Cuatro unidades mensuales para cada unidad aplicativa	110
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema, polvo o líquido. (Cuatro unidades mensuales para cada unidad aplicativa).	Kg/L	Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos	110
Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. (Cuatro unidades mensuales para cada unidad aplicativa.)	Unidad	Cuatro unidades mensuales para cada unidad aplicativa	110
Desinfectante líquido (Blanqueador) por 1 Litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	Litros	3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	114
Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1 Kg. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	Unidad	4 kilos mensuales por cada 100 cupos	131

Jabon antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación de producto, inoloro. En presentación de 500 ml. (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos)	Mililitros	1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos	41
Bolsas plásticas biodegradables para los recibos orgánicos e inorgánicos, tamaño 70 cm x 100 cm (colores blanca, verde y negro). (Dos bolsas diarias por cada sede educativa beneficiada)	Unidad	Dos bolsas diarias por cada sede educativa beneficiada)	1656
Par de Guantes Domésticos de Caucho (Dos pares por manipuladora)	Unidad	Dos pares por manipuladora	18
Rollo de Papel Higienico Triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales x manipuladora)	Unidad	Dos rollos mensuales x manipuladora	83
Tapabocas, termo sellado, color blanco (Unidad diaria por manipulador)	Unidad	Unidad diaria por manipulador	1242
Gorros desechables tipo oruga, color blanco (Unidad diaria por manipulador)	Unidad	Unidad diaria por manipulador	1242
Un par de guantes de manipulación (Unidad diaria por manipulador)	Unidad	Unidad diaria por manipulador	1242

6.4.1.2. Modalidad industrializada: Esta modalidad se implementa en casos donde la infraestructura de la sede educativa no permita la preparación de los alimentos en las unidades aplicativas, se suministra un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de las frutas y alimentos procesados, cada alimento en la modalidad industrializada se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido por componente, de acuerdo con la minuta patrón y las demás condiciones y características exigidas en la normatividad vigente, que incluye condiciones de empaque y rotulado. A continuación, se describen los requisitos más relevantes definidos por el Programa de Alimentación Escolar para la modalidad de ración industrializada en el marco de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud.

1. Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente.
2. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se debe realizar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de estos.

3. La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo al ciclo de menú; los complementos alimentarios no podrán ser entregados en un lugar diferente a la sede educativa, pues esto no garantiza las condiciones de almacenamiento y conservación, ya que se pueden presentar alteraciones previo al suministro del alimento.

La minuta patrón aprobada por la entidad territorial certificada, quien es el Departamento de Casanare, para la prestación del servicio en modalidad industrializada complemento alimentario, hace parte de los anexos del presente documento.

Priorización: Se tendrá en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del PAE contempladas en el artículo 4, criterios de priorización de sedes y grados, de la Resolución No. 0335 del 23 de diciembre de 2021, y teniendo en cuenta los recursos disponibles con los que cuenta el municipio de Villanueva para la ejecución del PAE, manteniendo la cobertura.

Suministro: Los complementos alimentarios a los titulares de derecho, debe cumplir con el cubrimiento de las recomendaciones de energía y nutrientes que se especifican en las minutas patrón, ciclos de menú, análisis químicos, guías de preparaciones y, demás documentos que se anexan al presente proceso o se encuentran en los lineamientos del PAE.

ENTREGA DE ELEMENTOS DE ASEO E INSUMOS:

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PERIODICIDAD	CANTIDAD TOTAL DEL CONTRATO
Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	Una en cada unidad aplicativa	2
Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	Una en cada unidad aplicativa	2
Recogedor de basura plástico, con mango de madera. (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	Una en cada unidad aplicativa	2
Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1 Kg. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	Unidad	Cuatro kilos mensuales por cada 100 cupos	20
Desinfectante líquido (Blanqueador) por 1 Litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	Litros	3,5 litros mensuales por cada 100 cupos	18
Bolsas plásticas biodegradables para los recibos orgánicos e inorgánicos, tamaño 70 cm x	Unidad	Una bolsa diaria por cada sede educativa beneficiada	276

100 cm (colores blanca y verde). (Una bolsa diaria por cada sede educativa beneficiada)			

CLAUSULA DECIMA: GARANTÍAS: EL CONTRATISTA presentará garantía única que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, dentro de los tres días siguientes a la firma del mismo, a cual se mantendrá vigente durante su vida y liquidación y se ajustará a los límites, existencia y extensión del riesgo amparado. Las garantías consistirán en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia; La garantía se entenderá vigente hasta la liquidación del Contrato garantizado y la prolongación de sus efectos, y tratándose de pólizas, no expirarán por falta de pago de la prima o por revocatoria unilaterales. Para la ejecución del presente contrato se requerirá de la aprobación de la garantía única que deberá contener:

- **Cumplimiento:** Por el diez (10%) por ciento del valor total del convenio y con una vigencia igual a la duración del convenio y seis (6) meses más.
- **Salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales:** Por un valor equivalente al 5% del valor del convenio y con una vigencia igual a la duración del convenio y tres (3) años más.
- **Calidad del Servicio:** Diez (10%) por ciento del valor total del contrato y una vigencia igual a la duración del contrato.
- **Responsabilidad Civil Extracontractual:** Mínimo de 200 SMLMV o hasta el 5% del valor del contrato cuando este sea superior a 10.000 SMLMV, caso en el cual el valor asegurado debe ser máximo hasta 75.000 SMLMV, al momento de la expedición de la póliza.
- **Calidad de los bienes:** Diez por ciento (10%) del valor total del contrato, y una vigencia por la duración del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO: Será de cargo del CONTRATISTA el pago oportuno de todas las primas y erogaciones de constitución y mantenimiento de las garantías. En caso de demora en pagar oportunamente tales gastos, el MUNICIPIO podrá hacerlo y descontará su valor de la primera factura que debe pagar al CONTRATISTA o del saldo del contrato. Igualmente deberá reponer las garantías cuando el valor de las mismas se vea afectado por razón de siniestros.

CLAUSULA DECIMA: TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL: EL CONTRATANTE se reserva la facultad de terminar, modificar e interpretar unilateralmente el presente contrato según lo dispuesto en el artículo 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993.

CLAUSULA DECIMA PRIMERA: CESIÓN DEL CONTRATO: EL CONTRATISTA no podrá ceder total ni parcialmente el presente contrato, sin previa autorización escrita de EL CONTRATANTE.

CLAUSULA DECIMA SEGUNDA: DE LA CADUCIDAD: EL CONTRATANTE podrá declarar la caducidad del contrato de acuerdo a lo establecido en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. Si se declara ésta, no habrá lugar a indemnización para EL CONTRATISTA.

CLAUSULA DECIMA TERCERA: MULTAS: En caso de mora o incumplimiento parcial de las obligaciones adquiridas por EL CONTRATISTA, LA ENTIDAD cobrará multas diarias y sucesivas equivalentes al uno por mil del valor total de este contrato, por cada día hábil de retardo o incumplimiento, si a juicio de LA ENTIDAD de ello se derivan perjuicios para la administración, sin

que el monto total de la multa exceda el diez por ciento (10%) del valor total de este contrato, cantidad que se imputará a la de los perjuicios que reciba LA ENTIDAD por el incumplimiento.

CLAUSULA DÉCIMA CUARTA: PENAL PECUNIARIA: En caso de incumplimiento de las obligaciones adquiridas o de declaratoria de caducidad de este contrato, EL CONTRATISTA pagará a LA ENTIDAD a título de pena, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor de este contrato, cantidad que se tendrá como pago parcial de los perjuicios que reciba LA ENTIDAD por el incumplimiento.

CLAUSULA DECIMA QUINTA: CAPTACIÓN DE LAS MULTAS Y DE LA PENA: El valor de las multas y de la pena se tomará del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere, o si esto último no fuere posible, se cobrará por jurisdicción coactiva.

CLAUSULA DECIMA SEXTA: EXCLUSIÓN DE LA RELACIÓN LABORAL Y DE RESPONSABILIDAD SOLIDARIA. El presente contrato no genera relación laboral alguna entre el Municipio de Villanueva - Casanare y el Contratista, en consecuencia, el MUNICIPIO no adquiere por este concepto responsabilidad laboral alguna frente al CONTRATISTA, el cual solo tendrá derecho al reconocimiento de las sumas expresamente pactadas en el presente contrato.

CLAUSULA DECIMA SEPTIMA: NORMATIVIDAD ESPECIAL: Además de la posibilidad de la terminación de este contrato por mutuo acuerdo de los contratantes, por estipulación expresa se incluyen las causales de terminación, interpretación y modificación unilateral por parte de LA ENTIDAD, de sometimiento a las leyes nacionales y de caducidad, previstas en la Ley 80 de 1.993. Igualmente en cuanto a su liquidación, adiciones, cesión y responsabilidad del CONTRATISTA este contrato se rige por la citada ley, la ley 1150 de 2007 y demás decretos reglamentarios, y en materia no reguladas por ella, por las disposiciones de la legislación comercial colombiana, y está sometido a la jurisdicción de lo contencioso administrativo.

DECIMA OCTAVA: INCOMPATIBILIDADES O INHABILIDADES: El CONTRATISTA manifiesta bajo la gravedad del juramento que no se encuentra incurso en causales de inhabilidad o incompatibilidad legal para suscribir este contrato.

CLAUSULA DECIMA NOVENA: INDEMNIDAD DE LA ENTIDAD: El CONTRATISTA mantendrá indemne al MUNICIPIO DE VILLANUEVA - CASANARE contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el CONTRATISTA, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el MUNICIPIO por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al MUNICIPIO y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.

CLAUSULA VIGESIMA: MODIFICACIONES Y PRORROGAS: Cualquier modificación o prórroga de este contrato, deberá hacerse por escrito.

CLAUSULA VIGESIMA PRIMERA. DOMICILIO Y NOTIFICACIONES: Para todos los efectos legales, el domicilio contractual será el Municipio de Villanueva – Casanare y señalan como dirección para notificaciones: **EL CONTRATISTA**, Cra 13 No. 7-54, Villanueva Casanare Teléfono 321 4792734, 322 2190401, E-mail: alimentandofuturo@outlook.com; **EL MUNICIPIO**, ubicado en la Calle 8ª No.13-45, barrio Fundadores, Villanueva – Casanare.

CLAUSULA VIGESIMA SEGUNDA: PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCION: El presente contrato se perfecciona con las firmas de las partes. Para la ejecución se requiere I) Registro Presupuestal, II) Presentación de la póliza por parte de EL CONTRATISTA (Si Aplica) y aprobación de esta por parte del municipio, III) Pago de las Estampillas Municipales y IV) Suscripción del acta de Inicio previo cumplimiento de los literales anteriores.

CLAUSULA VIGÉSIMA TERCERA: DE LA SUPERVISIÓN: La supervisión del presente contrato será ejercida por quien ejerza el cargo de Secretario de Despacho Secretaria de Desarrollo Social, Teléfono 320 850 1649/ correo electrónico Institucional: desarrollosocial@villanueva-casanare.gov.co quien el Alcalde designe para tal efecto, el cual deberá exigir los informes al contratante de la ejecución y avance del objeto del contrato.

Elaboro con base en adjudicación	**MARICELA F. APONTE MURGAS** **Profesional Universitario Oficina Asesora Jurídica**
Reviso	**OSCAR JAVIER FIGUEREDO IBAÑEZ** **Jefe Oficina Asesora Jurídica**

FIRMADO ELECTRONICAMENTE EN EL SECOP II

ANEXO 1 PRESUPUESTO OFICIAL

OBJETO: GARANTIZAR EL SERVICIO Y LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) VIGENCIA 2026, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DEL ÁREA URBANA REGISTRADOS CON MATRÍCULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE.

a) Ración Preparada En Sitio.

COSTEO MINUTA PATRON RACION PARA PREPARAR EN SITIO							
CANTIDAD EN GRAMOS (g) y CM3 ESTABLECIDOS EN EL ANEXO DE MINUTA PATRÓN PREPARADA EN SITIO							
COSTEO DE ALIMENTO POR GRUPO DE EDAD							
GRUPO ALIMENTO	**FRECUENCIA**	**PRESCOLAR (PESO BRUTO GR)**	**Costo por alimento**	**COSTO DIA**	**PRIMARIA 1°, 2° y 3° (PESO BRUTO g)**	**Costo por alimento**	**COSTO DIA**
ALIMENTO PROTEICO							
Carnes rojas	4 veces a la semana	47	7409,6		55	8670,8	
Carnes blancas		38	4233,4		44	4901,9	
Huevos de gallina	1 vez por semana	55	642,3	**2475,71**	55	642,3	**2872,83**
Leguminosas seca (Frijol, Arveja, Garbanzo y Lenteja)	2 veces a la semana	5	93,3		8	149,2	
CEREALES							
Arroz	Todos los días	24	959,6	**364,19**	31	1239,5	**493,06**

Pasta		26	861,4		37	1225,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS Y DERIVADOS DE CEREAL							
Plátano	Todos los días	95	2645,9	**1151,58**	100	2785,2	**1275,07**
Papa, yuca, ñañe o arracacha		78	2008,5		88	2266,0	
Arepa		50	1103,6		60	1324,3	
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTE							
Ensaladas o verduras calientes	Todos los días	50	2214,1	**442,82**	60	2656,9	**531,39**
BEBIDA							
Frutas en jugo	Todos los días	65	2948,4	**589,68**	65	2948,4	**589,68**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS							
Leche de vaca entera liquida pasteurizada	3 veces por semana	100	4878,4	**792,78**	100	4878,4	**814,16**
Leche de vaca entera en polvo		13	1294,4		13	1294,4	
Queso		10	962,2		12	1154,7	
AZUCARES							
Azúcares	Todos los días	8	340,5	**68,10**	8	340,5	**68,10**
Panela		8	340,5		8	340,5	
GRASAS							
Aceites vegetales - Mantequilla	Todos los días	35	2575,0	**514,99**	45	3310,7	**662,13**

AGUA							
Agua pura para consumo humano	Todos los días	150	375,4	**75,07**	180	450,4	**90,09**
CONDIMENTOS							
COSTO TOTAL ALMUERZO				**6474,93**			**7328,40**
PORCENTAJE BENEFICIARIOS GRADO ESCOLARIDAD*				**88%**			**12%**
VALOR FINAL PRORRATEO				**5697,94**			**879,41**
COSTO COMPONENTE DE MATERIA PRIMA							**6577,34**

COSTOS DE RECURSO HUMANO

CÓDIGO UNSPSC (Código – Producto)	**CATEGORÍA**	**BIEN O SERVICIO**		**Porcentaje %**	**Manipulador Tiempo Completo**	**COSTO UNITARIO EN LA RACIÓN**
			NUMERO DE MANIPULADORES		**9**	
			Dias laborados		**213**	
			Dias a reconocer por Seguridad Social		**227**	
			Dias de servicio		**138**	
			Cupos matriculados a atender		**710**	

80111600	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Servicios de personal temporal	Salario mínimo 2026		$	1.750.905,00	
			Auxilio de transporte 2026		$	249.095,00	
			SALARIO MENSUAL POR MANIPULADOR		$	2.000.000,00	
			TOTAL PRESUPUESTO PARA SALARIO		$	127.800.000,00	
			COSTO UNITARIO DEL SALARIO POR RACIÓN		**$**	**1.304,35**	**1.304,35**
			Aporte a pensión	12,0%	$	210.108,60	
			Aporte a salud	0,0%	$	-	
			Aporte a ARP	0,5220%	$	9.140,00	
			SEGURIDAD SOCIAL MENSUAL POR MANIPULADOR		$	219.248,60	
			TOTAL PRESUPUESTO PARA SEGURIDAD SOCIAL		$	14.930.829,66	
			COSTO UNITARIO DE SEGURIDAD SOCIAL POR RACIÓN		**$**	**152,39**	**152,39**
			Cesantías	8,33%	$	166.660,00	
			Primas	8,33%	$	166.667,00	
			Intereses de cesantías	1%	$	1.666,60	
			Vacaciones	4,16%	$	72.954,00	
			PRESTACIONES SOCIALES MENSUALES POR MANIPULADOR		$	407.947,60	
			TOTAL PRESUPUESTO PARA PRESTACIONES SOCIALES		$	27.781.231,56	
			COSTO UNITARIO DE PRESTACIONES SOCIALES POR RACIÓN		**$**	**283,54**	**283,54**

			Caja de compensación familiar	4%	$ 70.036,20	
			ICBF	0%	$ -	
			SENA	0%	$ -	
			TOTAL PARAFISCALES		$ 70.036,20	
			TOTAL PRESUPUESTO PARA PARAFISCALES		$ 4.769.465,22	
			COSTO UNITARIO DE PARAFISCALES POR RACIÓN		**$ 48,68**	**48,68**
			COSTO UNITARIO DE CONTRATO LABORAL CON NUEVE MANIPULADORES DE ALIMENTOS		**$ 1.788,96**	**1788,96**
53102704	Ropa, maletas y productos de aseo personal	Uniformes institucionales para preparación de alimentos o servicio	DOS (2) DOTACIONES (Conjunto anti fluidos Camisa + Pantalón + Zapatos)	$ 446.675,00	$ 4.020.075,00	
			COSTO UNITARIO DE DOTACIÓN POR RACIÓN		**$ 41,03**	**41,03**
85122201	Servicios de Salud	Valoración del estado de salud individual	Examen médico de ingreso laboral para personal manipulador de alimentos	$ 89.000,00	$ 801.000,00	
			COSTO UNITARIO DE EXAMEN POR RACIÓN		**$ 8,18**	**8,18**
			TOTAL PRESUPUESTO RECURSO HUMANO		**$ 1.838,17**	**1838,17**

PERSONAL PARA PREPARADA EN SITIO

Concepto	Porcentaje %	COORDINADOR ADMINISTRATIVO	AUXILIAR OPERATIVO	COSTO UNITARIO EN LA RACIÓN
CANTIDAD REQUERIDA		**1**	**1**	
DIAS CONTRATADOS		227	227	
DIAS SERVICIO		138	138	
CUPOS (MATRÍCULA) A ATENDER		**710**	**710**	
Salario mensual 2026		$ 3.153.000,00	$ 1.750.905,00	
Auxilio de transporte 2026		$ -	$ 249.095,00	
SALARIO MENSUAL TRABAJADOR		$ 3.153.000,00	$ 2.000.000,00	
TOTAL PRESUPUESTO PARA SALARIO		$ 23.857.700,00	$ 15.133.333,33	
COSTO UNITARIO DEL SALARIO POR RACIÓN		**$ 243,50**	**$ 154,45**	**$ 397,95**
Aporte a pensión	12,0%	$ 378.360,00	$ 240.000,00	
Aporte a salud	0,0%	$ -	$ -	
Aporte a ARP	0,5220%	$ 16.459,00	$ 10.440,00	
SEGURIDAD SOCIAL MENSUAL POR TRABAJADOR		$ 394.819,00	$ 250.440,00	
TOTAL PRESUPUESTO PARA SEGURIDAD SOCIAL		$ 2.987.463,77	$ 1.894.996,00	
COSTO UNITARIO DE SEGURIDAD SOCIAL POR RACIÓN		**$ 30,49**	**$ 19,34**	**$ 49,83**
Cesantías	8,33%	$ 262.739,49	$ 166.660,00	
Primas	8,33%	$ 262.644,90	$ 166.600,00	

Intereses de cesantías	1%	$ 31.530,00	$ 20.000,00	
Vacaciones	4,16%	$ 131.375,00	$ 72.954,00	
PRESTACIONES SOCIALES MENSUALES POR TRABAJADOR		$ 688.289,39	$ 426.214,00	
TOTAL PRESUPUESTO PARA PRESTACIONES SOCIALES		$ 5.208.056,38	$ 3.225.019,27	
COSTO UNITARIO PRESTACIONES SOCIALES POR RACIÓN		**$ 53,15**	**$ 32,92**	**$ 86,07**
Caja de compensación familiar	4%	$ 126.120,00	$ 70.036,20	
ICBF	0%	$ -	$ -	
SENA	0%	$ -	$ -	
TOTAL PARAFISCALES		$ 126.120,00	$ 70.036,20	
TOTAL PRESUPUESTO PARA PARAFISCALES		$ 954.308,00	$ 529.940,58	
COSTO UNITARIO DE PARAFISCALES POR RACIÓN		**$ 9,74**	**$ 5,41**	**$ 15,15**
COSTO UNITARIO DE CONTRATO LABORAL		**$ 336,88**	**$ 212,12**	**$ 549,00**
COSTO TOTAL PERSONAL POR RACION		**$ 549,00**		

PRESUPUESTO INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO - PREPARADA EN SITIO					
NÚMERO DE SEDES		**6**	**NÚMERO DE ESTUDIANTES**		**710**
NÚMERO DE MANIPULADORAS	**9**	**DIAS CALENDARIO**	**138**	4,60	**4,60**

CÓDIGO UNSPSC (Código – Producto)	CATEGORÍA	BIEN O SERVICIO	Descripción de Implementos	Unidad de Medida	Cantidad	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
47131604	Equipos y Suministros para Limpieza	Escobas	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	6	$ 12.612,00	$ 75.672,00
47131618	Equipos y Suministros para Limpieza	Traperos húmedos	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	6	$ 14.714,00	$ 88.284,00
47131605	Equipos y Suministros para Limpieza	Cepillos de limpieza	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	6	$ 6.306,00	$ 37.836,00
47131608	Equipos y Suministros para Limpieza	Cepillos de baño	Cepillo plástico de manos de cerdas duras (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	6	$ 4.730,00	$ 28.380,00
47131601	Equipos y Suministros para Limpieza	Cepillos o recogedores para polvo	Recogedor de basura plástico, con mango de madera. (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	6	$ 4.204,00	$ 25.224,00
47121803	Equipos y Suministros para Limpieza	Esponjas o esponjillas	Esponja de fibra abrasiva multiusos (Cuatro unidades mensuales para cada unidad aplicativa)	Unidad	110	$ 2.628,00	$ 289.080,00
47131810	Equipos y Suministros para Limpieza	Productos para el lavaplatos	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema, polvo o liquido. (Cuatro unidades mensuales para cada unidad aplicativa).	Kg/L	110	$ 8.934,00	$ 982.740,00

47131603	Equipos y Suministros para Limpieza	Esponjas	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. (Cuatro unidades mensuales para cada unidad aplicativa.)	Unidad	110	$ 2.102,00	$ 231.220,00
47131803	Equipos y Suministros para Limpieza	Desinfectantes para uso doméstico	Desinfectante líquido (Blanqueador) por 1 Litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	Litros	114	$ 3.153,00	$ 359.442,00
47131805	Equipos y Suministros para Limpieza	Limpiadores de propósito general	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1 Kg. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	Unidad	131	$ 15.765,00	$ 2.065.215,00
53131626	Ropa, Maletas y Productos de Aseo Personal	Desinfectante de manos	Jabon antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación de producto, inoloro. En presentación de 500 ml. (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos)	Mililitros	41	$ 17.342,00	$ 711.022,00
24111503	Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	Bolsas plásticas	Bolsas plásticas biodegradables para los recibos orgánicos e inorgánicos, tamaño 70 cm x 100 cm (colores blanca, verde y negro). (Dos bolsas diarias por cada sede educativa beneficiada)	Unidad	1656	$ 3.153,00	$ 5.221.368,00
46181504	Equipos y Suministros de Defensa, Orden Publico, Proteccion, Vigilancia y Seguridad	Guantes de protección	Par de Guantes Domésticos de Caucho (Dos pares por manipuladora)	Unidad	18	$ 2.102,00	$ 37.836,00
14111704	Materiales y Productos de Papel	Papel higiénico	Rollo de Papel Higienico Triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales x manipuladora)	Unidad	83	$ 3.153,00	$ 261.699,00
			Tapabocas, termo sellado, color blanco	Unidad	1242	$ 368	$ 457.056,00

(Unidad diaria por manipulador)				
Gorro desechables tipo oruga, color blanco (Unidad diaria por manipulador)	Unidad	1242	$ 210	$ 260.820,00
Un par de guantes de manipulación (Unidad diaria por manipulador)	Unidad	1242	$ 525	$ 652.050,00
COSTO TOTAL INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO				**$ 11.784.944,00**
CUPOS A ATANDER				**$ 710,00**
NUMERO DE DIAS A ATENDER				**$ 138,00**
COSTO UNITARIO INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO				**$ 120,28**

TRANSPORTE PREPARADA EN SITIO				
ITEM	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO PROMEDIO DESPUES DE IVA**	**VALOR TOTAL**
Servicio de un vehículo tipo furgón con termo King con unidad de frio, con capacidad de carga de 2 toneladas, apto para transporte de alimentos, con conductor.	DIA	31	$ 893.350	$ 27.693.850
			COSTO TOTAL	$ 27.693.850
			CUPOS A ATANDER	710
			NUMERO DE DIAS A ATENDER	138
			COSTO POR RACION	$ 282,65

PENDON - PREPARADA EN SITIO				
ITEM	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO PROMEDIO DESPUES DE IVA**	**VALOR TOTAL**
Pendón publicitario, full color, tamaño 1,3 m², que deberá contener como mínimo la siguiente información: Nombre de la institución o sede educativa; número del contrato; fecha de inicio; nombre o razón social del operador; NIT; número de días de atención; número total de cupos asignados; número de manipuladoras de alimentos; canal de atención al ciudadano.	UND	6	$ 176.384	$ 1.058.304
			COSTO TOTAL	$ 1.058.304
			CUPOS A ATANDER	710
			NUMERO DE DIAS A ATENDER	138
			COSTO POR RACION	$ 10,80

GAS NATURAL					
ITEM	**SEDES**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**TIEMPO DE SERVICIO**	**PROMEDIO DE CONSUMO MENSUAL**	**VALOR TOTAL**

Servicio de gas natural para para preparación de alimentos en comedores	6	Mes	4,60	$ 800.000	$ 3.680.000,00
				COSTO TOTAL	$ 3.680.000
				CUPOS A ATANDER	710
				NUMERO DE DIAS A ATENDER	138
				COSTO POR RACION	$ 37,56

b) Ración Industrializada.

COSTEO MINUTA PATRON RACION INDUSTRIALIZADA							
CANTIDAD EN GRAMOS (g) CM3 ESTABLECIDOS EN EL ANEXO DE MINUTA PATRÓN INDUSTRIALIZADA							
COSTEO DE ALIMENTO POR GRUPO DE EDAD							
GRUPO ALIMENTO	**FRECUENCIA**	**PRESCOLAR (PESO BRUTO GR)**	**Costo por alimento**	**COSTO DIA**	**PRIMARIA 1º, 2º y 3º (PESO BRUTO g)**	**Costo por alimento**	**COSTO DIA**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS							
Leche y productos lacteos	Todos los días	180	12295,9	**2459,18**	200	13662,1	**2732,42**
CEREALES							
Cereales, raices, tuberculos y platanos	Todos los días	40	2884,6	**576,93**	50	3605,8	**721,16**

FRUTAS							
Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)	100	2030,5	**676,84**	100	2030,5	**676,84**
POSTRES							
Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azucares)	15	888,5	**444,24**	15	888,5	**444,24**
Azucares							
COSTO TOTAL ALMUERZO				**4157,18**			**4574,66**
PORCENTAJE BENEFICIARIOS GRADO ESCOLARIDAD*				**15%**			**85%**
VALOR FINAL PRORRATEO				**623,58**			**3888,46**
COSTO COMPONENTE DE MATERIAS PRIMAS							**4512,04**

PERSONAL PARA INDUSTRIALIZADA				
Concepto	**Porcentaje %**	**COORDINADOR ADMINISTRATIVO**	**AUXILIAR OPERATIVO**	**COSTO UNITARIO EN LA RACIÓN**
CANTIDAD REQUERIDA		**0**	**1**	
DIAS CONTRATADOS		227	227	
DIAS SERVICIO		138	138	

CUPOS (MATRÍCULA) A ATENDER		**110**	**110**	
Salario mínimo mensual 2026		0,00	$ 1.750.905,00	
Auxilio de transporte 2026		0,00	$ 249.095,00	
SALARIO MENSUAL POR TRABAJADOR		0,00	$ 2.000.000,00	
TOTAL PRESUPUESTO PARA SALARIO		-	$ 15.133.333,33	
COSTO UNITARIO DEL SALARIO POR RACIÓN		-	**$ 996,93**	**$ 996,93**
Aporte a pensión	12,0%	0,00	$ 240.000,00	
Aporte a salud	0,0%	0,00	$ -	
Aporte a ARP	0,5220%	0,00	$ 10.440,00	
SEGURIDAD SOCIAL MENSUAL POR TRABAJADOR		0,00	$ 250.440,00	
TOTAL PRESUPUESTO PARA SEGURIDAD SOCIAL		-	$ 1.894.996,00	
COSTO UNITARIO DE SEGURIDAD SOCIAL POR RACIÓN		-	**$ 124,84**	**$ 124,84**
Cesantías	8,33%	0,00	$ 166.660,00	
Primas	8,33%	0,00	$ 166.600,00	
Intereses de cesantías	1%	0,00	$ 20.000,00	
Vacaciones	4,16%	0,00	$ 72.954,00	
PRESTACIONES SOCIALES MENSUALES POR TRABAJADOR		0,00	$ 426.214,00	
TOTAL PRESUPUESTO PARA PRESTACIONES SOCIALES		-	$ 3.225.019,27	

COSTO UNITARIO DE PRESTACIONES SOCIALES POR RACIÓN		-	**$ 212,45**	**$ 212,45**
Caja de compensación familiar	4%	0,00	$ 80.000,00	
ICBF	0%	0,00	$ -	
SENA	0%	0,00	$ -	
TOTAL PARAFISCALES		0,00	$ 80.000,00	
TOTAL PRESUPUESTO PARA PARAFISCALES		-	$ 605.333,33	
COSTO UNITARIO DE PARAFISCALES POR RACIÓN		-	**$ 39,88**	**$ 39,88**
COSTO UNITARIO DE CONTRATO LABORAL		-	**$ 1.374,10**	**$ 1.374,10**

PRESUPUESTO INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO - INDUSTRIALIZADA

NÚMERO DE SEDES			**2**	**NÚMERO DE ESTUDIANTES**		**110**	
NÚMERO DE MANIPULADORAS		**0**	**DIAS CALENDARIO**	**138**	4,60	**4,60**	
CÓDIGO UNSPSC (Código – Producto)	**CATEGORÍA**	**BIEN O SERVICIO**	**Descripción de Implementos**	**Unidad de Medida**	**Cantidad**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**
47131604	Equipos y Suministros para Limpieza	Escobas	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	2	$ 12.612,00	$ 25.224,00

47131618	Equipos y Suministros para Limpieza	Traperos húmedos	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	2	$ 14.714,00	$	29.428,00
47131601	Equipos y Suministros para Limpieza	Cepillos o recogedores para polvo	Recogedor de basura plástico, con mango de madera. (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	2	$ 4.204,00	$	8.408,00
53131626	Ropa, Maletas y Productos de Aseo Personal	Desinfectante de manos	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1 Kg. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	Unidad	20	$ 15.765,00	$	315.300,00
			Desinfectante líquido (Blanqueador) por 1 Litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	Litros	18	$ 3.153,00	$	56.754,00
24111503	Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	Bolsas plásticas	Bolsas plásticas biodegradables para los recibos orgánicos e inorgánicos, tamaño 70 cm x 100 cm (colores blanca y verde). (Una bolsa diaria por cada sede educativa beneficiada)	Unidad	276	$ 3.153,00	$	870.228,00
						COSTO TOTAL INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	**$**	**1.305.342,00**
						CUPOS A ATANDER	**$**	**110,00**
						NUMERO DE DIAS A ATENDER	**$**	**138,00**
						1. COSTO UNITARIO INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	**$**	**85,99**

Descripción de Implementos	Unidad de Medida	Cantidad	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	2	$ 12.612,00	$ 25.224,00
Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	2	$ 14.714,00	$ 29.428,00
Recogedor de basura plástico, con mango de madera. (Una en cada unidad aplicativa)	Unidad	2	$ 4.204,00	$ 8.408,00
Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1 Kg. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	Unidad	20	$ 15.765,00	$ 315.300,00
Desinfectante líquido (Blanqueador) por 1 Litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	Litros	18	$ 3.153,00	$ 56.754,00
Bolsas plásticas biodegradables para los recibos orgánicos e inorgánicos, tamaño 70 cm x 100 cm (colores blanca y verde). (Una bolsa diaria por cada sede educativa beneficiada)	Unidad	276	$ 3.153,00	$ 870.228,00
			COSTO TOTAL INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	**$ 1.305.342,00**
			CUPOS A ATANDER	**$ 110,00**

NUMERO DE DIAS A ATENDER	**$**	**138,00**
1. COSTO UNITARIO INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	**$**	**85,99**

TRANSPORTE PREPARADA EN INDUSTRIALIZADA				
ITEM	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO PROMEDIO DESPUES DE IVA**	**VALOR TOTAL**
Vehículo tipo furgón, con capacidad de carga mínima de 2 toneladas, apto para transporte de alimentos	DIA	31	$ 457.185	$ 14.172.735
			COSTO TOTAL	$ 14.172.735
			CUPOS A ATANDER	110
			NUMERO DE DIAS A ATENDER	138
			COSTO POR RACION	$ 933,65

PENDON - INDUSTRIALIZADA				
ITEM	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO PROMEDIO DESPUES DE IVA**	**VALOR TOTAL**

Pendón publicitario, full color, tamaño 1,3 m², que deberá contener como mínimo la siguiente información: Nombre de la institución o sede educativa; número del contrato; fecha de inicio; nombre o razón social del operador; NIT; número de días de atención; número total de cupos asignados; número de manipuladoras de alimentos; canal de atención al ciudadano.	UND	2	$ 176.384	$ 352.768
			COSTO TOTAL	$ 352.768
			CUPOS A ATANDER	110
			NUMERO DE DIAS A ATENDER	138
			COSTO POR RACION	$ 23,24

ANEXO - PRESUPUESTO PREPARADA EN SITIO						
OBJETO:	GARANTIZAR EL SERVICIO Y LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) VIGENCIA 2026, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DEL ÁREA URBANA REGISTRADOS CON MATRÍCULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE					
ITEM	**ESPECIFICACION TECNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**REAJUSTA**
COMPONENTE 1.1 VALOR RACION MINUTA PATRON PREPARAR EN SITIO						
1	Costeo minuta patron preparada en sitio	Racion	1	$ 6.585,52	$ 6.585,52	$ 8,18

COMPONENTE 1.2 COSTOS DE RECURSO HUMANO						
3	Contatacion laboral 9 manipuladores de alimentos	Costo unitario por racion	1	$ 1.788,96	$ 2.387,17	$ -
4	Dos (02) dotacion (Conjunto anti fluidos: Camisa + Pantalón + Zapatos)	Costo unitario por racion	1	$ 41,03		
5	Examen médico de ingreso laboral para manipulación de alimentos	Costo unitario por racion	1	$ 8,18		
6	Personal coordinador y operativo	Costo unitario por racion	1	$ 549,00		
COMPONENTE 1.3 COSTOS DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO						
7	Insumos e implementos de aseo	Costo unitario por racion	1	$ 120,28	$ 120,28	$ -
COMPONENTE 1.4 LOGÍSTICA						
8	Transporte	Costo unitario por racion	1	$ 282,65	$ 331,01	$ -
9	Servicios publicos (Gas natural)	Costo unitario por racion	1	$ 37,56		
10	Publicidad (Pendones)	Costo unitario por racion	1	$ 10,80		
				VALOR UNITARIO RACION ALMUERZO	$ 9.423,98	$ 8,18
				GASTOS DE LEGALIZACION E IMPUESTOS	$ 1.884,80	$ 1,64
				TOTAL VALOR RACION DIA/ALUMNO	$ 11.308,78	$ 9,82

NUMERO DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS	710	710
NUMERO DE DIAS POR ATENDER	138	213
VALOR TOTAL	$ 1.108.034.264,40	$ 1.485.078,60

ANEXO - PRESUPUESTO INDUSTRIALIZADA						
ITEM	**ESPECIFICACION TECNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**VALOR TOTAL**
OBJETO:	GARANTIZAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE LAS DIFERENTES INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE					
COMPONENTE 1.1 VALOR RACION ALIMENTO (COSTEO MINUTA PATRON INDUSTRIALIZADA)						
1	Costeo minuta patron racion para industrializada	Racion	1	$ 4.512,04	$ 4.512,04	$ -
COMPONENTE 1.2 COSTOS DE RECURSO HUMANO (COSTOS DE RECURSO HUMANO)						
3	Contratacion auxiliar admistrativo	Costo unitario por racion	1	$ -	$ 1.374,10	$ -
4	Una (01) dotacion (Conjunto anti fluidos: Camisa + Pantalón + Zapatos + Gorro + Guantes + Tapabocas)	Costo unitario por racion	1	$ -		
5	Examen médico de ingreso laboral para manipulación de alimentos	Costo unitario por racion	1	$ -		
6	Personal operativo	Costo unitario por racion	1	$ 1.374,10		
COMPONENTE 1.3 COSTOS DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO						

7	Insumos e implementos de aseo	Costo unitario por racion	1	$ 85,99	$ 85,99	$ -
COMPONENTE 1.4 LOGÍSTICA						
8	Transporte	Costo unitario por racion	1	$ 933,65	$ 956,88	$ -
10	Publicidad (Pendones)	Costo unitario por racion	1	$ 23,24		
				VALOR UNITARIO RACION ALMUERZO	$ 6.929,01	$ -
				GASTOS DE LEGALIZACION E IMPUESTOS	$ 1.385,81	$ -
				TOTAL, VALOR RACION DIA/ALUMNO	$ 8.314,82	$ -
				NUMERO DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS	$ 110	
				NUMERO DE DIAS POR ATENDER	$ 138	
				VALOR TOTAL	$ 126.218.967,60	$ -

TOTAL RACION PREPARADA EN SITIO	**$ 1.108.034.264,40**
TOTAL RACION NDUSTRIALZIADA	**$ 126.218.967,60**
TOTAL RACION PREPARADA EN SITIO (+) INDUSTRIALZIADA	**$ 1.234.253.232,00**

CÓDIGO - NOMBRE CCPET		CÓDIGO CPC - DANE		VALOR	RUBRO	No. - VALOR CDP	DIFERENCIA VALOR A REGISTRAR Y CDP	
2.3.2.02.02.006	COMERCIO Y DISTRIBUCION; ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; SERVICIOS DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCION DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA	63311	SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS A LA MESA EN RESTAURANTES	$ 377.500.000,00	2.3.1.22.01.001.46.01	No. 74	$ 377.500.000,00	
2.3.2.02.02.006	COMERCIO Y DISTRIBUCION; ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; SERVICIOS DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCION DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA	63311	SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS A LA MESA EN RESTAURANTES	$ 330.000.000,00	2.3.1.22.01.001.46.02	No. 75	$ 302.746.076,40	$ 27.253.923,60
2.3.2.02.02.006	COMERCIO Y DISTRIBUCION; ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; SERVICIOS DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCION DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA	63311	SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS A LA MESA EN RESTAURANTES	$ 429.403.084,50	2.3.1.22.01.001.46.03	No. 76	$ 429.403.084,50	
2.3.2.02.02.006	COMERCIO Y DISTRIBUCION; ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; SERVICIOS DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCION DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA	62129	COMERCIO AL POR MENOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS N C P EN ESTABLECIMIENTOS NO ESPECIALIZADOS	$ 124.604.071,10	2.3.1.22.01.001.46.03	No. 76	$ 124.604.071,10	
			TOTALES:	$ 1.261.507.155,60			$ 1.234.253.232,00	$ 27.253.923,60
							$ -	

Detalles de mensaje

Referencia interna: VC-LP-015 DE 2025 (Presentación de oferta)

Descripción del proceso GARANTIZAR EL SERVICIO Y LA OPERACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE VIGENCIA 2026 DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DEL AREA

De: C.A.F.V

Usuario: DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA

Fecha: 6 minutos de tiempo transcurrido *(25/02/2026 9:13:53 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Referencia del mensaje CO1.MSG.9080492

Tipo de mensaje: General

Asunto: RUT CONSORCIO.

Anexos

Documento	Nombre del documento	
RUT PAE VILLANUEVA 2026.pdf	RUT PAE VILLANUEVA 2026.pdf	Detalle

Texto de mensaje

Adjunto RUT.

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 2 5 Solicitud de inscripción Unión temporal y/o Consorcio

4. Número de formulario 141237311217

(415)7707212489984(8020) 000014123731121 7

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 2 0 3 9 4 7 4	9	Impuestos y Aduanas de Yopal	4 4	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO VILLANUEVA

36. Nombre comercial	37. Sigla
	C.A.F.V

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Casanare 8 5	Villanueva 4 4 0

41. Dirección principal
CR 13 7 54

42. Correo electrónico alimentandofuturo@outlook.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 2 2 2 1 9 0 4 0 1	3 2 1 4 7 9 2 7 3 4

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
5 6 1 1	2 0 2 6 0 1 1 5	5 6 2 9	2 0 2 6 0 1 1 5				

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	7	1 4	1 6	5 5																						

07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
16- Obligación facturar por ingresos bienes
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre MENESES MENDOZA DUVAN STYVEN

985. Cargo Representante Legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 24-02-2026 02:23:27PM

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141237311217

(415)7707212489984(8020) 000014123731121 7

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 2 0 3 9 4 7 4	9	Impuestos y Aduanas de Yopal	4 4	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica	3	69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	
72. Número		
73. Fecha	2 0 2 6 0 1 1 5	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	9 8	
76. Fecha de registro		
77. No. Matrícula mercantil		
78. Departamento		
79. Ciudad/Municipio		
Vigencia		
80. Desde	2 0 2 6 0 1 1 5	
81. Hasta	2 0 9 9 1 2 3 1	

Composición del Capital

82. Nacional	0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1				-
2				-
3				-
4				-
5				-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141237311217

(415)7707212489984(8020) **000014123731121 7**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 2 0 3 9 4 7 4	9	Impuestos y Aduanas de Yopal	4 4	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 6 0 1 1 5		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	1 1 1 6 5 5 1 7 7 3		
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
MENESES	MENDOZA	DUVAN	STYVEN
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
REPRS LEGAL SUPL 1 9	2 0 2 6 0 1 1 5		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	1 1 1 6 5 4 6 0 9 0		
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
MENESES	PICON	SERGIO	ANDRES
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Página 4 de 4 **Hoja 4**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141237311217

(415)7707212489984(8020) **000014123731121 7**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 2 0 3 9 4 7 4	9	Impuestos y Aduanas de Yopal 4 4	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

1

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
NIT 3 1	9 0 0 1 4 8 3 3 4	6	COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social: COMPANY SERVICE FOOD S.A.S

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
	7 0	2 0 2 6 0 1 1 5	

2

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
NIT 3 1	9 1 0 0 2 9 2 0	1	COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
MENESES	GOMEZ	FREIMAN	ALEXIS

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
	3 0	2 0 2 6 0 1 1 5	

3

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

4

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

5

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO