GOBERNACIÓN DE ARAUCA

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
PRESTACION DE SERVICIOS

ESTUDIO DE MERCADO Y EVALUACION DE COSTOS POR ACTIVIDADES O COMPONENTES (BIENES, SERVICIOS, OTROS)

Unidad Ejecutora: Secretaria de Educación Departamental

OBJETO: FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)

PRESUPUESTO							
ITEM	**ACTIVIDAD / COMPONENTE**	**UNIDAD**	**CANT.**	**COTIZACIÓN 1**	**COTIZACIÓN 2**	**COTIZACIÓN 3**	**MENOR VALOR**
				SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S	**AMTPI**	**FUNDACIÓN FUDAC**	
				VALOR UNIT.	**VALOR UNIT.**	**VALOR UNIT.**	**VALOR UNIT.**
1	**Vigencia 2026**						
1.1	**Raciones estudiantes No Residentes**						
1.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	$ 10.479,00	$ 9.880,00	$ 10.107,00	$ 9.880,00
1.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 11.308,00	$ 10.730,00	$ 10.974,00	$ 10.730,00
1.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	$ 8.086,00	$ 7.612,00	$ 7.780,00	$ 7.612,00
1.1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 133.222,00	$ 123.225,00	$ 128.386,00	$ 123.225,00
*	Ración Industrializada	Ración	1	$ 7.366,00	$ 7.190,00	$ 7.253,00	$ 7.190,00
1.2	**Raciones estudiantes Residentes**						
1.2.1	Desayuno	Ración	1	$ 8.599,00	$ 8.279,00	$ 8.340,00	$ 8.279,00
1.2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	$ 6.821,00	$ 6.429,00	$ 6.697,00	$ 6.429,00
1.2.3	Almuerzo	Ración	1	$ 11.308,00	$ 10.730,00	$ 10.974,00	$ 10.730,00
1.2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	$ 6.077,00	$ 5.829,00	$ 5.907,00	$ 5.829,00
1.2.5	Comida	Ración	1	$ 9.034,00	$ 8.447,00	$ 8.604,00	$ 8.447,00
2	**Vigencia 2027**						
2.1	**Raciones estudiantes No Residentes**						
2.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	$ 11.315,00	$ 10.670,00	$ 11.003,00	$ 10.670,00
2.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 12.115,00	$ 11.588,00	$ 11.797,00	$ 11.588,00
2.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	$ 8.433,00	$ 8.220,00	$ 8.397,00	$ 8.220,00
2.1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 138.377,00	$ 133.083,00	$ 133.216,00	$ 133.083,00
*	Ración Industrializada	Ración	1	$ 8.102,00	$ 7.950,00	$ 7.980,00	$ 7.950,00
2.2	**Raciones estudiantes Residentes**						
2.2.1	Desayuno	Ración	1	$ 9.491,00	$ 8.941,00	$ 9.175,00	$ 8.941,00
2.2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	$ 7.380,00	$ 6.943,00	$ 7.110,00	$ 6.943,00
2.2.3	Almuerzo	Ración	1	$ 12.115,00	$ 11.588,00	$ 11.797,00	$ 11.588,00
2.2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	$ 6.708,00	$ 6.295,00	$ 6.299,00	$ 6.295,00
2.2.5	Comida	Ración	1	$ 9.507,00	$ 9.122,00	$ 9.129,00	$ 9.122,00

NOTA: Los valores cotizados obedecen al costo unitario de cada uno de los tipos de ración a contratar a todo costo. El valor más favorable corresponde al menor de los valores cotizados por parte de las empresas cotizantes. Se anexan al presente documento; los documentos de cotización, certificaciones de existencia y representación legal, presentados por cada una de las empresas.

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

MARIA ALICIA GARCÉS BLANCO
Profesional de Apoyo

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
ESTIMACIÓN DE COSTOS

FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)

2026

TABLA DE CONTENIDO

1. Introduccion 3
2. Objetivos 4
3. Alcance 5
4. Generalidades de la operación 6
5. Estructura de costos 11
6. Fuentes de información y recopilación de datos 20
7. Estimación y calculos de costos 23
8. Determinacion de costos 25
9. Conclusiones 27

1. INTRODUCCION

Con el fin de estimar los costos de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las instituciones y centros educativos oficiales priorizados por el Departamento de Arauca, la Secretaría de Educación Departamental elaboró el presente estudio. El documento describe el procedimiento y los elementos considerados para establecer el valor del proceso de selección del contratista cuyo objeto es: **FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026))".** Para ello, se adelantaron actividades previas al proceso de selección, entre ellas la solicitud de cotizaciones, con el propósito de dar a conocer y analizar las condiciones, características y necesidades del programa. El estudio busca estimar el valor de la prestación del servicio de alimentación escolar para el último trimestre de 2026 y la vigencia 2027.

2. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Establecer, mediante el análisis de precios del mercado, el valor estimado del proceso cuyo objeto es**: "FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)",** para el último trimestre de 2026 y la vigencia 2027.

OBEJTIVOS ESPECIFICOS

- Identificar los elementos que inciden en el costo del suministro de las raciones alimentarias y que deben considerarse para estimar el valor de la operación del PAE para la población mayoritaria.

- Determinar los precios de mercado de las raciones alimentarias, de acuerdo con las condiciones y los requerimientos del PAE para la población mayoritaria del Departamento de Arauca.

- Estimar el valor unitario de las raciones alimentarias incluidas en el componente de prestación del servicio de alimentación escolar para la población mayoritaria, diferenciando el último trimestre de 2026 y la vigencia 2027.

3. ALCANCE

El presente estudio comprende la estimación del valor de los componentes y actividades asociados al proceso cuyo objeto es **"FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)"**, para el último trimestre de 2026 y la vigencia 2027.

Incluye el análisis de los precios de las raciones alimentarias y de los servicios conexos requeridos para su suministro, como administración, logística y demás componentes contemplados en la estructura de costos del programa. La estimación diferenciará los valores correspondientes a cada periodo.

4. GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) para la población mayoritaria del Departamento de Arauca proyecta beneficiar a 37.191 estudiantes en 401 sedes educativas priorizadas. La operación se organizará bajo los modelos PAE Convencional y PAE para sedes rurales de difícil acceso, de acuerdo con las características de cada sede y la población atendida. El suministro se realizará mediante ración preparada en sitio o comida caliente transportada, según las condiciones de infraestructura, acceso y operación. Para los estudiantes no residentes se entregará el complemento alimentario asignado a cada sede y jornada, de lunes a viernes, sin incluir días festivos; para los residentes se suministrarán los tiempos de comida definidos para su atención —desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde y comida— de lunes a domingo, cuando aplique. La ración industrializada podrá utilizarse como atención emergente para estudiantes no residentes cuando las condiciones del servicio lo requieran, y la Canasta PAE en casa se destinará a estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia.

La planeación y prestación del servicio atenderán la distribución de raciones por sede, los calendarios académicos, las minutas patrón, los ciclos de menús y las guías de preparación, así como los requisitos de calidad e inocuidad aplicables. El plazo previsto comprende 86 días calendario académico, excluidas las semanas de receso escolar: 24 días en 2026 y 64 días en 2027, conforme al calendario académico de cada vigencia o hasta agotar recursos. El plazo de ejecución se contará desde el inicio registrado en SECOP II, una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato. La operación se regirá por los lineamientos de las Resoluciones 0003 y 0155 de 2026 y demás disposiciones aplicables.

TABLA 1 RELACIÓN DE ATENCIÓN PAE MAYORITARIO PARA LA VIGENCIA DE 2026

Ítems	Descripción	Unidad de Medida	Número de beneficiarios (A)	Número de días atendidos (B)	Número total de raciones (C) = (A * B)
1	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria.**				
1.1	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria en la Vigencia 2026**		**37.191**		
1.1.1	Prestar el servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residentes (lunes a viernes, sin incluir días festivos).		**37.016**		
1.1.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional (Vigencia 2026)	Ración	3.069	14	42.966
1.1.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso (Vigencia 2026)	Ración	17.723	14	248.122
1.1.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde (Vigencia 2026)	Ración	15.828	14	221.592
1.1.1.4	Canasta PAE en casa (Vigencia 2026)	Paquete	396	1	396
1.1.2	Prestar el servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes -Domingo, incluyendo días festivos).		**175**		
1.1.2.1	Desayuno (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200
1.1.2.2	Refrigerio Mañana (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200
1.1.2.3	Almuerzo (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200
1.1.2.4	Refrigerio Tarde (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200
1.1.2.5	Comida (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200
1.2	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria en la Vigencia 2027**		**36.940**		
1.2.1	Prestar el servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residentes (lunes a viernes, sin incluir días festivos).		**36.765**		
1.2.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional (Vigencia 2027)	Ración	3.069	48	147.312

1.2.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso (Vigencia 2027)	Ración	17.723	48	850.704
1.2.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde (Vigencia 2027)	Ración	15.577	48	747.696
1.2.1.4	Canasta PAE en casa (Vigencia 2027)	Paquete	396	3	1.188
1.2.2	Prestar el servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes -Domingo, incluyendo días festivos).		**175**		
1.2.2.1	Desayuno (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200
1.2.2.2	Refrigerio Mañana (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200
1.2.2.3	Almuerzo (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200
1.2.2.4	Refrigerio Tarde (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200
1.2.2.5	Comida (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200

4.1 ESPECIFICACIONES DE LAS ACTIVIDADES: Con el propósito de suministrar a los beneficiarios un complemento alimentario en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad se establecen las condiciones y características que se deben cumplir en el marco del PAE.

I. Modalidades de atención:

El modelo de atención corresponde al conjunto de procesos y acciones mediante los cuales se organiza la prestación del PAE, considerando las características de la población beneficiaria, su pertenencia étnica y las condiciones del territorio. De acuerdo con la Resolución 0003 de 2026, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender -UApA (Anexo C), modificada y ajusta parcialmente la Resolución 0155 de 2026 (Anexo D), se contemplan, entre otros, los modelos PAE Convencional y PAE para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso. La modalidad aplicable a cada sede educativa se identificará en la programación del servicio y en la relación de sedes priorizadas que haga parte del proceso. El operador deberá prestar el servicio conforme a la modalidad asignada a cada sede y no podrá sustituirla sin autorización de la Entidad, de acuerdo con las condiciones técnicas y contractuales aplicables.

Para la ejecución del presente proceso contractual, cuyo objeto es: FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 –UApA- (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026), se tendrán en cuenta los siguientes modelos de atención, de acuerdo con las características de las sedes educativas y la población atendida: **PAE Convencional** y **PAE para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso**.

a. Modelo PAE convencional

Corresponde al modelo de atención aplicable, de manera general, a las sedes educativas oficiales en las que no sea obligatoria la implementación de un modelo diferencial. Su planeación y operación deben ajustarse a los lineamientos técnicos y administrativos vigentes, considerando la caracterización de la población beneficiaria y las condiciones de cada sede. A partir de ese análisis, la Entidad Territorial define la modalidad de atención y el tipo de complemento alimentario que resulten viables, garantizando su calidad, inocuidad, pertinencia y suministro oportuno.

b. Modelo PAE para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso

Este modelo busca garantizar un complemento alimentario tipo almuerzo, reconociendo las condiciones territoriales, culturales y alimentarias de las comunidades y contribuyendo a la permanencia escolar.

Su implementación corresponde a las sedes que cumplen los criterios de difícil acceso y que no están comprendidas en los criterios de aplicación de los modelos diferenciales dirigidos a pueblos indígenas o a comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras. La modalidad para suministrar el complemento —preparada en sitio o comida caliente transportada— se definirá según las condiciones de cada sede y del territorio. Los requisitos de calidad e inocuidad deberán ajustarse al Anexo 5 vigente, en el marco de la Resolución 0155 de 2026, la cual modifica la resolución No. 003 de 2026 emitida por la Unidad Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender -UApA-.

II. Modalidades de atención:

La modalidad de atención en el Programa de Alimentación Escolar – PAE corresponde a la forma en que se realiza la preparación, transporte, distribución y suministro de los complementos alimentarios, de acuerdo con las condiciones particulares de las sedes educativas, la infraestructura disponible, las características territoriales y las condiciones de operación establecidas por la Entidad. Para la prestación del servicio de alimentación escolar se implementarán las siguientes modalidades de atención:

a. Modalidad Preparada en Sitio

Corresponde a la modalidad en la cual los alimentos que conforman el complemento alimentario son preparados directamente en la sede educativa, utilizando las áreas, equipos, utensilios y demás elementos destinados para la prestación del servicio de alimentación escolar.

La preparación y suministro de los alimentos deberá realizarse bajo condiciones que garanticen la calidad e inocuidad, dando cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura, al Plan de Saneamiento, a los ciclos de menús, las guías de preparación, la minuta patrón y demás requisitos técnicos y sanitarios aplicables.

b. Modalidad Comida Caliente Transportada

Corresponde a la modalidad en la cual los alimentos que conforman el complemento alimentario son preparados en un lugar diferente a la sede educativa donde serán consumidos y posteriormente transportados hasta la sede para su recepción, distribución y suministro a los beneficiarios.

El operador deberá garantizar que las actividades de preparación, ensamble, almacenamiento, transporte, recepción, distribución y suministro se desarrollen bajo condiciones que preserven la calidad e inocuidad de los alimentos, de conformidad con los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes, el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 155 de 2026.

Para esta modalidad podrán implementarse los modelos de distribución establecidos en el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad, entre ellos la distribución por componentes y la distribución del complemento alimentario ensamblado, de acuerdo con las condiciones de la operación y garantizando el cumplimiento de los ciclos de menús, cantidades, tamaños de porción y condiciones de conservación requeridas.

c. Modalidad industrializada

Corresponde a la modalidad en la cual se suministra un complemento alimentario listo para el consumo, conformado por alimentos procesados y alimentos que, por su naturaleza, pueden suministrarse sin transformación en la sede educativa, de acuerdo con las condiciones establecidas en los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes y la minuta patrón correspondiente.

Esta modalidad podrá implementarse cuando las condiciones de infraestructura, operación, acceso o prestación del servicio de una sede educativa no permitan desarrollar adecuadamente la preparación de los alimentos bajo otra modalidad, o cuando se presenten situaciones que afecten las condiciones requeridas para garantizar la calidad e inocuidad del servicio.

Cuando las condiciones sanitarias de una sede educativa no permitan temporalmente la preparación de alimentos, la modalidad industrializada podrá implementarse como medida temporal, de acuerdo con las determinaciones de la Entidad Territorial y mientras se adelantan las acciones necesarias para superar las condiciones que dieron lugar a dicha medida.

En todos los casos, los complementos suministrados mediante esta modalidad deberán cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad, requisitos sanitarios, características nutricionales, almacenamiento, transporte y demás requisitos establecidos en los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes, el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 155 de 2026 y la normatividad sanitaria aplicable.

d. Modalidad de atención: Canasta PAE en casa

Corresponde a la modalidad en la cual se suministra un conjunto de alimentos y productos definidos previamente, en las cantidades y condiciones establecidas por la Entidad Territorial, para ser entregados a los beneficiarios de acuerdo con las características y condiciones particulares de la población atendida.

La conformación de la canasta deberá responder a los requerimientos nutricionales, grupos de alimentos, cantidades, frecuencias y demás condiciones establecidas en la minuta patrón y los documentos técnicos del Programa, garantizando que los alimentos suministrados cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
El operador deberá garantizar las condiciones adecuadas de adquisición, selección, recepción, almacenamiento, transporte y entrega de los alimentos que conforman la canasta, así como la integridad de los empaques, rotulado, fechas de vencimiento y demás criterios de aceptación establecidos en las fichas técnicas correspondientes.

La entrega de la canasta deberá realizarse de acuerdo con la programación definida por la Entidad Territorial, dejando los respectivos soportes de entrega y recepción y garantizando la trazabilidad de los alimentos suministrados.

e. Atención del Programa en situaciones excepcionales y de emergencia

Cuando se presenten situaciones excepcionales o de emergencia que afecten la prestación regular del Programa de Alimentación Escolar —PAE—, la Entidad Territorial podrá disponer, de manera temporal, el suministro de ración industrializada para garantizar la continuidad de la atención alimentaria, de acuerdo con las orientaciones de la UApA, las condiciones del territorio y las disposiciones vigentes.

El operador deberá garantizar que la ración industrializada corresponda al tipo de complemento alimentario y a la población beneficiaria atendida, y cumpla los requisitos nutricionales, de calidad e inocuidad, rotulado, almacenamiento, transporte y entrega establecidos en los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes y en la minuta patrón aplicable.

El operador informará oportunamente a la supervisión o interventoría sobre la situación que afecte la prestación del servicio y presentará un plan de contingencia que describa las acciones, responsables, recursos y periodo estimado de aplicación. El suministro de ración industrializada y su duración deberán contar con la autorización de la Entidad Territorial.

Durante la aplicación de esta medida, el operador conservará los soportes de autorización, entrega y recepción de las raciones, la población atendida, los controles de calidad e inocuidad y las novedades presentadas. Una vez superada la situación, reanudará la modalidad ordinaria del servicio conforme a las instrucciones de la Entidad Territorial.

III. Tipos de complemento alimentario:

- ***Prestación del servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residentes (lunes a viernes, sin incluir días festivos)*.**

a. **Complemento alimentario Almuerzo:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida del medio día, el cual cubre un 30% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

b. **Complemento alimentario jornada Mañana/Tarde:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida de la media mañana o tarde, el cual cubre un 20% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

- ***Prestación del servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes -Domingo, incluyendo días festivos)***

a. **Desayuno:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida del desayuno, el cual cubre un 25% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

b. **Refrigerio Mañana:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida de la media mañana, el cual cubre un 10% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

c. **Almuerzo:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida del medio día, el cual cubre un 30% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

d. **Refrigerio Tarde:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida de la media tarde,

el cual cubre un 10% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

e. Comida: Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida de la cena, el cual cubre un 25% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

5. ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica.

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

- Mano de obra directa: es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece en base al salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales, etc. Para este ítem, se tiene deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad laboral colombiana vigente. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley, se calculan de acuerdo a el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:

TABLA 2 RELACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO AL NUMERO DE RACIONES A SUMINISTRAR POR SEDE EDUCATIVA

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos Medio Tiempo	No. de manipuladores de alimentos Tiempo Completo	Total, No. de manipuladores de alimentos
1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1

76 - 115	1	1	2
116 -150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411-1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación, en este periodo no solo recibirán capacitación, sino también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

- **Materia prima:** son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

  Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

  Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además

de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

- **Transporte y distribución materia prima:** El transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.

  Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los siete municipios del Departamento, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

  Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta, la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados, **tipos de ruta (fluviales y terrestres),** relación de cupos por sedes educativas, cantidad de Materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, capacidad del vehículo.

- Gas: Las sedes educativas del departamento de Arauca, no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y trasporte hasta las sedes educativas del mismo en pipetas para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que, en las sedes educativas en donde se preparan un numero de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día, se estima que el rendimiento se encuentra en las 2600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible, se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos o también llamados fijos son independientes a la producción, estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se puede asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

- Plan de saneamiento: el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables; con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. En tanto, el control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

  En este ítem, es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento, para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento

y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente, con respecto a cada uno de ellos. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura equipos y menaje.

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- Detergente biodegradable-lavado de platos en crema
- Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido
- Desinfectante líquido, cloro al 5.25%
- Alcohol antiséptico
- Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro
- Limpia vidrios inoloros, tamaño grande
- Esponja abrasiva para el lavado de ollas
- Esponja plástica, lavado de menaje
- Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)
- Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm
- Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)
- Papel higiénico doble hoja x rollo
- Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon
- Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma
- Recogedor de basura plástico con mango
- Escoba dura
- Rastrillo
- Limpia telaraña
- Esponja tipo brillo
- Balde
- Tasa
- Cepillo de mano
- Cepillo de piso
- Atomizador
- Vaso medidor
- Formatos de registro

Programa de manejo de residuos sólidos

- Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño
- Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano

- Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande
- Caneca de pedal por 10 litros
- Caneca de pedal por 22 litros
- Caneca de pedal por 60 litros
- Embudo
- Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca
- Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca
- Formatos de registro

Programa para el control integrado de plagas

- Instalaciones de láminas en puertas.
- Protección de aberturas en malla plástica.
- Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.
- Control químico (fumigación a necesidad).
- Aplicación de cebos rodenticidas.
- Formatos de registro actividades.
- Vinagre

Programa de abastecimiento de agua potable

- Kit para medición de cloro y pH.
- Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.
- Formatos de registro diario.
- Limpieza y desinfección de tanques

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- Bombillos
- Toma corrientes
- Interruptores
- Pintura
- Limpieza de alrededores (desmalezado)
- Formatos de registro
- Cauchos de olla de presión
- Cuchilla licuadora
- Sifones
- Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta
- Lámparas

- Fistos
- Griferías de lavaplatos y lavamanos
- Formatos de registro
- Calibración de Equipos
- Mantenimiento correctivo.

Programa de capacitación a manipuladores

- Material didáctico.
- Alquiler auditorio.
- Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.
- Análisis microbiológico del agua.
- Análisis físico-químico del agua.
- Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

- **Recurso humano:** son el conjunto de trabajadores, de empleados, que posee una organización o empresa, un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía, se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente, se debe tener en cuenta el personal Administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así mismo, la formación académica y experiencia.

  El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento en bodega, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

- **Dotación del Personal:** Para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe en cumplimiento de los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).

- **Arriendos, servicios públicos y administración:** los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión por un tiempo determinado de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, dentro de los procesos de producción.

  - ✓ Arriendos: El operador del Programa, debe incidir en gastos por el pago arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento, que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).
  - ✓ Servicios públicos: Se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrabas.
  - ✓ Administración, consumibles y papelería: Este rublo se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.

- **Seguridad y Salud en el Trabajo:** Para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SS-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua, asegurando la adquisición de elementos y servicios necesarios:

  - Gasas limpias paquete
  - Esparadrapo de tela rollo de 4"
  - Bajalenguas
  - Guantes de látex para examen
  - Venda elástica 2 x 5 yardas
  - Venda elástica 3 x 5 yardas
  - Venda elástica 5 x 5 yardas
  - Venda de algodón 3 x 5 yardas
  - Yodopovidona (jabón quirúrgico)
  - Solución Salina 250 cc ó 500 cc
  - Termómetro digital
  - Alcohol antiséptico frasco por 275 ml
  - Certificado de aptitud laboral de los empleados.
  - Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.
  - Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.
  - Estudios de puesto de trabajo en área
  - Recarga de extintores
  - Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).

- Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas
- Refrigerios para capacitaciones
- Alquiler de auditorio para capacitaciones

- **Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional:** la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:

  - ✓ Pendón Alimentación saludable y diseño
  - ✓ Tapete plato saludable y diseño
  - ✓ Cartulina de colores
  - ✓ Marcadores
  - ✓ Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)
  - ✓ Paquete de módulos de alimentos
  - ✓ Material didáctico para niños
  - ✓ Material didáctico para adultos
  - ✓ Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental
  - ✓ Refrigerio (Fruta)

- **Gestión social**: es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:

  - ✓ Pendones alusivos al PAE y su diseño
  - ✓ Pendón para las Mesas Publicas y su diseño
  - ✓ Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)
  - ✓ Diseño Imagen corporativa
  - ✓ Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)
  - ✓ Cartulina de colores (material pedagógico)
  - ✓ Marcadores colores (material pedagógico)
  - ✓ Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)
  - ✓ Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)
  - ✓ Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas
  - ✓ Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.

- **Estampillas:** constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a

continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:

Tabla 3 relación de tributos

TRIBUTO APLICABLE	TARIFA
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%
Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

- Utilidad: es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.

Pólizas e impuestos: se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:

- ✓ Póliza de Cumplimiento general del contrato
- ✓ Póliza de Responsabilidad civil extracontractual
- ✓ Impuesto Industria y comercio Arauca.
- ✓ Impuesto Industria y comercio Arauquita.
- ✓ Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.
- ✓ Impuesto Industria y comercio Fortul.
- ✓ Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.
- ✓ Impuesto Industria y comercio Saravena.
- ✓ Impuesto Industria y comercio

6. FUENTES DE INFORMACIÓN Y RECOPILACIÓN DE DATOS

Una vez identificados todos los elementos que se deben considerar para estimar el valor unitario de las raciones, el 16 de septiembre de 2026 se enviaron solicitudes de cotización por correo electrónico a doce (12) personas naturales o jurídicas con idoneidad y experiencia en la operación de programas de suministro de alimentos o complementos alimentarios, que se encuentran en la base de datos de operadores de la Entidad, con el fin de estimar el costo de cada una de las raciones contempladas en el proyecto para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027 (se anexan soportes de envío de correspondencia). Además, en la misma fecha se publicó en la página web de la Entidad Territorial una solicitud de cotización abierta, dirigida a quien pueda interesar, con el mismo contenido de las solicitudes enviadas (Anexo 1. Solicitudes de cotización).

El documento de solicitud de cotización se hizo lo más explícito posible y se incluyó la información anteriormente analizada, junto con los documentos asociados, para evitar desviaciones en el establecimiento del valor del servicio cotizado. En él, se pidió cotizar a todo costo, y por separado para cada periodo, las raciones de los estudiantes no residentes (complemento alimentario almuerzo convencional, almuerzo difícil acceso, complemento jornada mañana / tarde, Canasta PAE en casa y ración industrializada como ración emergente) y las de los estudiantes residentes (desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y comida). El valor a todo costo incluye los bienes y servicios necesarios para suministrar cada ración. Para la cotización de las raciones alimentarias a suministrar en el año 2027, se pidió tener en cuenta el incremento generado por el cambio de vigencia.

Los valores cotizados obedecen al costo de cada uno de los tipos de ración a contratar a todo costo, en los cuales se encuentra incluido el costo de los bienes o servicios incurridos para su suministro.

Las empresas a las que se envió la solicitud de cotización por correo electrónico se relacionan a continuación:

TABLA 4 RELACION DE EMPRESAS A LAS CUALES SE LES SOLICITARON COTIZACIONES COMPONENTE 1

No.	REPRESENTANTE LEGAL	NOMBRE DE LA EMPRESA	MUNICIPIO
1	Wilmer Diaz Rodríguez	SINSECON SAS	Arauquita - Arauca
2	Rodrigo Riaño Rangel	ALIMENTOS Y CASINOS DE ARAUCA SAS	Tame - Arauca
3	Lizbeth Ariana Sánchez Mazuera	FUNDACION ALFA Y OMEGA	Saravena - Arauca
4	Carlos Andrés Villamizar Cuadros	COMERCIALIZADORA DIMITRI SAS	Saravena - Arauca
5	Dania Estefanía Velandia Navas	SERVICIOS Y SUMINISTROS DEL ORIENTE OM SAS	Arauca - Arauca
6	José De Jesús Corsio	SUMINISTROS Y SERVICIOS FACOANIK S.A.S	Saravena - Arauca
7	Diana Milena Cardona Echeverry	FUNDACION DESARROLLO SOCIAL	Dos Quebradas - Risaralda
8	Iván José Santos Martínez	FUNDACION MILAGROS	Turbaco - Bolívar
9	Freddy Mauricio Navea Manrique	FUNDACION FUDAC	Arauca - Arauca
10	Duván Steven Meneses Mendoza	COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC	Yopal - Casanare

11	Steffany Patiño Villamizar	ASOCIACION DE MADRES COMUNITARIAS Y MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA (AMTPI)	Tame - Arauca
12	Yumara Yanina Carrillo Araque	SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S	Santa Marta - Magdalena

Como respuesta a las solicitudes, allegaron a la Gobernación de Arauca tres (3) cotizaciones firmadas por el representante legal, acompañadas de la documentación soporte, que incluye el certificado de existencia y representación legal, el Registro Único Tributario (RUT) y la cédula del representante legal (Anexo 2. Cotizaciones). Las nueve (9) empresas restantes no presentaron cotización y no se recibieron cotizaciones adicionales por la solicitud abierta publicada en la página web. Las cotizaciones recibidas se relacionan a continuación:

a) **Cotización 1.**

Persona natural o jurídica: SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S.

Nit.: 901678043-5

Representante legal: Yumara Yanina Carrillo Araque

TABLA 5 COTIZACIÓN SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S.

ITEM	ACTIVIDAD / COMPONENTE	UNIDAD	CANT.	SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S.	
				VALOR UNIT. ÚLTIMO TRIMESTRE 2026	VALOR UNIT. VIGENCIA 2027
1	**Raciones estudiantes No Residentes**				
1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	$ 10.479	$ 11.315
1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 11.308	$ 12.115
1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	$ 8.086	$ 8.433
1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 133.222	$ 138.377
*	Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)	Ración	1	$ 7.366,00	$ 8.102,00
2	**Raciones estudiantes Residentes**				
2.1	Desayuno	Ración	1	$ 8.599	$ 9.491
2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	$ 6.821	$ 7.380
2.3	Almuerzo	Ración	1	$ 11.308	$ 12.115
2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	$ 6.077	$ 6.708
2.5	Comida	Ración	1	$ 9.034	$ 9.507

b) **Cotización 2.**

Persona natural o jurídica: ASOCIACIÓN DE MADRES COMUNITARIAS Y MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA (AMTPI)

Nit.: [PENDIENTE]

Representante legal: Steffany Patiño Villamizar

TABLA 6 COTIZACIÓN AMTPI

ITEM	ACTIVIDAD / COMPONENTE	UNIDAD	CANT.	AMTPI	
				VALOR UNIT. ÚLTIMO TRIMESTRE 2026	VALOR UNIT. VIGENCIA 2027
1	**Raciones estudiantes No Residentes**				
1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	$ 9.880	$ 10.670
1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 10.730	$ 11.588
1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	$ 7.612	$ 8.220
1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 123.225	$ 133.083
*	Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)	Ración	1	$ 7.190,00	$ 7.950,00
2	**Raciones estudiantes Residentes**				
2.1	Desayuno	Ración	1	$ 8.279	$ 8.941
2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	$ 6.429	$ 6.943
2.3	Almuerzo	Ración	1	$ 10.730	$ 11.588
2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	$ 5.829	$ 6.295
2.5	Comida	Ración	1	$ 8.447	$ 9.122

c) **Cotización 3.**

Persona natural o jurídica: FUNDACIÓN FUDAC

Nit.: 900.230.441-6

Representante legal: Freddy Mauricio Navea Manrique

TABLA 7 COTIZACIÓN FUNDACIÓN FUDAC

ITEM	ACTIVIDAD / COMPONENTE	UNIDAD	CANT.	FUNDACIÓN FUDAC	
				VALOR UNIT. ÚLTIMO TRIMESTRE 2026	VALOR UNIT. VIGENCIA 2027
1	**Raciones estudiantes No Residentes**				
1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	$ 10.107	$ 11.003
1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 10.974	$ 11.797
1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	$ 7.780	$ 8.397
1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 128.386	$ 133.216
*	Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)	Ración	1	$ 7.253,00	$ 7.980,00
2	**Raciones estudiantes Residentes**				
2.1	Desayuno	Ración	1	$ 8.340	$ 9.175
2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	$ 6.697	$ 7.110
2.3	Almuerzo	Ración	1	$ 10.974	$ 11.797
2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	$ 5.907	$ 6.299
2.5	Comida	Ración	1	$ 8.604	$ 9.129

7. ESTIMACIÓN Y CALCULOS DE COSTOS

Una vez consolidada la información obtenida en la etapa anterior, se analizaron los resultados de las cotizaciones para cada periodo y se estimaron los costos:

TABLA 8 CONSOLIDADO DE COTIZACIONES

ITEM	ACTIVIDAD / COMPONENTE	UNIDAD	CANT.	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	MENOR VALOR
				SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S	AMTPI	FUNDACIÓN FUDAC	
				VALOR UNIT.	VALOR UNIT.	VALOR UNIT.	VALOR UNIT.
1	**Vigencia 2026**						
1.1	**Raciones estudiantes No Residentes**						
1.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	$ 10.479,00	$ 9.880,00	$ 10.107,00	$ 9.880,00
1.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 11.308,00	$ 10.730,00	$ 10.974,00	$ 10.730,00
1.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	$ 8.086,00	$ 7.612,00	$ 7.780,00	$ 7.612,00
1.1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 133.222,00	$ 123.225,00	$ 128.386,00	$ 123.225,00
*	Ración Industrializada	Ración	1	$ 7.366,00	$ 7.190,00	$ 7.253,00	$ 7.190,00
1.2	**Raciones estudiantes Residentes**						
1.2.1	Desayuno	Ración	1	$ 8.599,00	$ 8.279,00	$ 8.340,00	$ 8.279,00
1.2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	$ 6.821,00	$ 6.429,00	$ 6.697,00	$ 6.429,00
1.2.3	Almuerzo	Ración	1	$ 11.308,00	$ 10.730,00	$ 10.974,00	$ 10.730,00
1.2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	$ 6.077,00	$ 5.829,00	$ 5.907,00	$ 5.829,00
1.2.5	Comida	Ración	1	$ 9.034,00	$ 8.447,00	$ 8.604,00	$ 8.447,00
2	**Vigencia 2027**						
2.1	**Raciones estudiantes No Residentes**						
2.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	$ 11.315,00	$ 10.670,00	$ 11.003,00	$ 10.670,00
2.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 12.115,00	$ 11.588,00	$ 11.797,00	$ 11.588,00
2.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	$ 8.433,00	$ 8.220,00	$ 8.397,00	$ 8.220,00
2.1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 138.377,00	$ 133.083,00	$ 133.216,00	$ 133.083,00
*	Ración Industrializada	Ración	1	$ 8.102,00	$ 7.950,00	$ 7.980,00	$ 7.950,00
2.2	**Raciones estudiantes Residentes**						
2.2.1	Desayuno	Ración	1	$ 9.491,00	$ 8.941,00	$ 9.175,00	$ 8.941,00
2.2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	$ 7.380,00	$ 6.943,00	$ 7.110,00	$ 6.943,00
2.2.3	Almuerzo	Ración	1	$ 12.115,00	$ 11.588,00	$ 11.797,00	$ 11.588,00
2.2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	$ 6.708,00	$ 6.295,00	$ 6.299,00	$ 6.295,00
2.2.5	Comida	Ración	1	$ 9.507,00	$ 9.122,00	$ 9.129,00	$ 9.122,00

Los valores cotizados obedecen al costo unitario de cada uno de los tipos de ración a contratar a todo costo. El valor más favorable corresponde al menor de los valores cotizados por las empresas, tomado de manera independiente para cada ración y para cada periodo; en ambos periodos el menor valor de todas las raciones lo presentó AMTPI. (*) La ración industrializada deberá ser implementada de manera eventual y transitoria, en la atención de los estudiantes No Residentes de las sedes escolares cuyo concepto sanitario emitido por la autoridad competente durante la ejecución sea desfavorable. Se anexan al presente documento los documentos de cotización y las certificaciones de existencia y representación legal presentados por cada una de las empresas.

Siendo así, los valores estimados para cada una de las raciones alimentarias, resultado del presente estudio de costos y que servirán de referencia para establecer el valor total del proceso de contratación con objeto "FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)", para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027, son los siguientes:

TABLA 9 COSTOS RACIONES

ITEM	ACTIVIDAD / COMPONENTE	UNIDAD	CANT.	VALOR ESTIMADO (MENOR VALOR COTIZADO)	
				VALOR UNIT. ÚLTIMO TRIMESTRE 2026	VALOR UNIT. VIGENCIA 2027
1	**Raciones estudiantes No Residentes**				
1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	$ 9.880,00	$ 10.670,00
1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 10.730,00	$ 11.588,00
1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	$ 7.612,00	$ 8.220,00
1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 123.225,00	$ 133.083,00
*	Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)	Ración	1	$ 7.190,00	$ 7.950,00
2	**Raciones estudiantes Residentes**				
2.1	Desayuno	Ración	1	$ 8.279,00	$ 8.941,00
2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	$ 6.429,00	$ 6.943,00
2.3	Almuerzo	Ración	1	$ 10.730,00	$ 11.588,00
2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	$ 5.829,00	$ 6.295,00
2.5	Comida	Ración	1	$ 8.447,00	$ 9.122,00

(*) La ración industrializada deberá ser implementada de manera eventual y transitoria, en la atención de los estudiantes No Residentes de las sedes escolares cuyo concepto sanitario emitido por la autoridad competente durante la ejecución, sea desfavorable.

8. DETERMINACION DE COSTOS

Una vez se estimaron los costos de las actividades implícitas en cada uno de los componentes del proyecto, se estableció el valor total del proyecto: **"FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)".**

Tabla 10 ESTIMACION DE COSTOS DEL PROYECTO: "**FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN NO. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA NO. 225 DE 2026)**".

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria.**				
1.1	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria en la Vigencia 2026**				
1.1.1	**Prestar el servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residentes (lunes a viernes, sin incluir días festivos).**				
1.1.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional (Vigencia 2026)	Ración	42.966	$ 9.880,00	$ 424.504.080,00
1.1.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso (Vigencia 2026)	Ración	248.122	$ 10.730,00	$ 2.662.349.060,00
1.1.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde (Vigencia 2026)	Ración	221.592	$ 7.612,00	$ 1.686.758.304,00
1.1.1.4	Canasta PAE en casa (Vigencia 2026)	Paquete	396	$ 123.225,00	$ 48.797.100,00
1.1.2	**Prestar el servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes -Domingo, incluyendo días festivos).**				
1.1.2.1	Desayuno (Vigencia 2026)	Ración	4.200	$ 8.279,00	$ 34.771.800,00
1.1.2.2	Refrigerio Mañana (Vigencia 2026)	Ración	4.200	$ 6.429,00	$ 27.001.800,00
1.1.2.3	Almuerzo (Vigencia 2026)	Ración	4.200	$ 10.730,00	$ 45.066.000,00
1.1.2.4	Refrigerio Tarde (Vigencia 2026)	Ración	4.200	$ 5.829,00	$ 24.481.800,00
1.1.2.5	Comida (Vigencia 2026)	Ración	4.200	$ 8.447,00	$ 35.477.400,00
1.2	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria en la Vigencia 2027**				
1.2.1	**Prestar el servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residentes (lunes a viernes, sin incluir días festivos).**				
1.2.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional (Vigencia 2027)	Ración	147.312	$ 10.670,00	$ 1.571.819.040,00
1.2.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso (Vigencia 2027)	Ración	850.704	$ 11.588,00	$ 9.857.957.952,00
1.2.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde (Vigencia 2027)	Ración	747.696	$ 8.220,00	$ 6.146.061.120,00
1.2.1.4	Canasta PAE en casa (Vigencia 2027)	Paquete	1.188	$133.083,00	$ 158.102.604,00
1.2.2	**Prestar el servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes -Domingo, incluyendo días festivos).**				

1.2.2.1	Desayuno (Vigencia 2027)	Ración	11.200	$ 8.941,00	$ 100.139.200,00
1.2.2.2	Refrigerio Mañana (Vigencia 2027)	Ración	11.200	$ 6.943,00	$ 77.761.600,00
1.2.2.3	Almuerzo (Vigencia 2027)	Ración	11.200	$ 11.588,00	$ 129.785.600,00
1.2.2.4	Refrigerio Tarde (Vigencia 2027)	Ración	11.200	$ 6.295,00	$ 70.504.000,00
1.2.2.5	Comida (Vigencia 2027)	Ración	11.200	$ 9.122,00	$ 102.166.400,00
VALOR TOTAL					**$ 23.203.504.860,00**

9. CONCLUSIONES

Una vez, realizado el análisis de costos, para el proceso con objeto **"FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)"**, se pudo estimar que el valor de este corresponde a **VEINTITRÉS MIL DOSCIENTOS TRES MILLONES QUINIENTOS CUATRO MIL OCHOCIENTOS SESENTA PESOS ($ 23.203.504.860,00) M/CTE.**

Los costos estimados de las raciones alimentarias a suministrar a la población mayoritaria objeto del presente estudio se ajustan a los precios del mercado, establecidos por los valores más bajos incluidos en las cotizaciones presentadas por las empresas idóneas y con experiencia en la operación del programa, proyectados bajo condiciones normales de mercado para el último trimestre de la vigencia 2026 y el transcurso de la vigencia 2027.

ANEXOS

- Anexo 1. Solicitudes de cotización (doce solicitudes enviadas por correo electrónico y solicitud abierta publicada en la página web de la Entidad)
- Anexo 2. Cotizaciones (Servicios Integrales Maná S.A.S., AMTPI y Fundación FUDAC)

MEMORANDO 036 DE 2022 - COTIZACIONES DE BIENES, OBRAS Y SERVICIOS

Miguel Albarracin abril 26, 2022 10:52 am

Memorando 036 - Modificado 051 COTIZACIONES > 2026 > Educacion

Memorando 036 - Modif

EDUCACION

< Atrás

solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE Mayoritario en el departamento de Arauca,

Descargar

Vista previa

Size: 282 KB
Hits: 0
Fecha añadida: 21-09-2026
Fecha modificada: 21-09-2026

Arauca, 16 de septiembre de 2026

Señores
A QUIEN PUEDA INTERESAR

REF. Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes

1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)

2. Raciones estudiantes Residentes

2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes

1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional

1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso

1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde

1.4 Canasta PAE en casa

1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)

2. Raciones estudiantes Residentes

2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana

2.3 Almuerzo

2.4 Refrigerio Tarde

2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y

media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de	No. de manipuladores de	Total, No. de manipuladores de alimentos

	alimentos (Medio Tiempo)	alimentos (Tiempo Completo)	
1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

Plan de saneamiento: *el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.*

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*

- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*

- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*
- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta*

el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento en bodega, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*

- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*

- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%
Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*

- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia

2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 16:59
Para sinsecon.sas@gmail.com <sinsecon.sas@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
SINSECON.PDF;

WILMER DIAZ RODRIGUEZ
SINSECON SAS
Carrera 8a No 4-14 Barrio Las Palmeras
Arauquita - Arauca
3125823823
sinsecon.sas@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo

2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último

trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos
1 - 45	1	0	1

46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de

preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor*

y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*
- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*

- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento en bodega, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*

- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*

- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%
Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 16:59
Para ALIMENTOS Y CASINOS DE ARAUCA S.A.S <ac.araucasas@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
ALIMENTOS Y CASINOS.PDF;

Señor
RODRIGO RIAÑO RANGEL
ALIMENTOS Y CASINOS DE ARAUCA SAS
Calle 47 No. 15-24 Barrio Simón Bolivar
Tame - Arauca
3214908512
ac.araucasas@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento en bodega, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 16:59
Para funf.alfayomega@gmail.com <funf.alfayomega@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
ALFA Y OMEGA.PDF;

Señora
LIZBETH ARIANA SANCHEZ MAZUERA
FUNDACION ALFA Y OMEGA
Carrera 27A No. 8-63
Saravena - Arauca
3114221765
funf.alfayomega@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento en bodega, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 16:59
Para comercializadoradimitri@yahoo.com <comercializadoradimitri@yahoo.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
DIMITRI.PDF;

Señor
CARLOS ANDRES VILLAMIZAR CUADROS
COMERCIALIZADORA DIMITRI SAS
Carrera 25 No. 8-22 Barrio Villa Fanny
Saravena - Arauca
3106281299
comercializadoradimitri@yahoo.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento en bodega, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 17:00
Para delorienteomsas2019@gmail.com <delorienteomsas2019@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
SERVICIOS Y SU.PDF;

Señora
DANIA ESTEFANIA VELANDIA NAVAS
SERVICIOS Y SUMINISTROS DEL ORIENTE OM SAS
Calle 20 No. 24-10 Barrio la Esperanza
Arauca - Arauca
3163771375
delorienteomsas2019@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento en bodega, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 17:00
Para servisumifacoanik.sas@hotmail.com <servisumifacoanik.sas@hotmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
FACOANIK.PDF;

Señor
JOSE DE JESUS CORSIO
SUMINISTROS Y SERVICIOS FACOANIK S.A.S
CALLE 13 No. 8 - 05
Saravena - Arauca
3116828296
servisumifacoanik.sas@hotmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento en bodega, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 17:00
Para fds.pae.indigena@gmail.com <fds.pae.indigena@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
FDS.PDF;

Señora
DIANA MILENA CARDONA ECHEVERRY
FUNDACION DESARROLLO SOCIAL
Carrera 16 BIS 29 164 CC El Parque Balalaika BG 8 y 9
Dos Quebradas - Risaralda
3223384438
fds.pae.indigena@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento en bodega, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 17:00
Para fundacionmilagros1@gmail.com <fundacionmilagros1@gmail.com>; fundacionmilagros900@gmail.com <fundacionmilagros900@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
MILAGROS.PDF;

Señor
IVAN JOSE SANTOS MARTINEZ
FUNDACION MILAGROS
Urb. Prado verde, Carrera 19 Roble 19
Turbaco - Bolivar
3022917986
fundacionmilagros1@gmail.com; fundacionmilagros900@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes

2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la	No. de manipuladores de alimentos (Medio	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo	Total, No. de manipuladores de

sede educativa	Tiempo)	Completo)	alimentos
1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los

estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los*

procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*

- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*
- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

***Recurso humano:** es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento en bodega, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

***Dotación del Personal:** para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

***Arriendos, servicios públicos y administración:** los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 17:01
Para fudacfundacion2020@gmail.com <fudacfundacion2020@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
FUDAC.PDF;

Señor
FREDDY MAURICIO NAVEA MANRIQUE
FUNDACION FUDAC
Carrera 22 No. 18 A - 22
Arauca - Arauca
3247629557
fudacfundacion2020@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento en bodega, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 17:01
Para gerenciageneral@companyservicefood.com <gerenciageneral@companyservicefood.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
COMPANY SERVICE.PDF;

Señor
DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA
COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC
Carrera 24 No. 24-48
Yopal - Casanare
3214687875
gerenciageneral@companyservicefood.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes

1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)

2. Raciones estudiantes Residentes

2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana

2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento en bodega, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 17:01
Para amtpi2018@gmail.com <amtpi2018@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
AMPI.PDF;

Señora
STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR
ASOCIACION DE MADRES COMUNITARIAS Y MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA
Calle 15 No. 13 -76 Barrio Centro
Tame - Arauca
3209197608
amtpi2018@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento en bodega, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 16:58
Para YUMARA CARRILLO <serviciosintegralesmana@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
MANA.PDF;

Señora
YUMARA YANINA CARRILLO ARAQUE
SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S
Km 3 Vía Gaira Parque Logístico Industrial Kg A5
Santa Marta - Magdalena
3104611966
serviciosintegralesmana@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes

1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)

2. Raciones estudiantes Residentes

2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana

2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento en bodega, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Gobernación de Arauca
13/10/2026 9:59:39
2026069584-1
Origen: NIT 901678043-Servicios integrales Maná SAS
Destino: SECRETARÍA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL
Al Contestar Cite el Número 2026069584-1

Servicios Integrales Maná SAS
NIT: 901678043-5

FECHA DE EMISIÓN: 13 de octubre de 2026

Doctor:
ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental
Arauca

Estimado Doctor,
Nos complace presentarle nuestra cotización para el suministro de las raciones alimentarias del Programa de Alimentación Escolar en las sedes educativas de la población mayoritaria del Departamento de Arauca **(PAE Mayoritario)**, para la ejecución del proyecto "FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA".

DETALLE DE LA COTIZACIÓN

- Periodo del suministro: último trimestre del académico del año 2026 y durante el calendario académico 2027.

- Lugar del suministro: Las sedes educativas mayoritarias priorizadas por el departamento de Arauca.

- Precio por ración alimentaria en el último trimestre de la vigencia 2026:

Ítems	*Descripción*	*Unidad de Medida*	*Unidad*	*Valor unitario*
1	***Raciones estudiantes No Residentes***			
1.1	*Complemento alimentario almuerzo convencional*	*Ración*	*1*	***10.479,00***
1.2	*Complemento alimentario almuerzo difícil acceso*	*Ración*	*1*	***11.308,00***
1.3	*Complemento alimentario jornada mañana / tarde*	*Ración*	*1*	***8.086,00***
1.4	*Canasta PAE en casa*	*Paquete*	*1*	***133.222,00***

Contacto: 3173843451- 3104611966
Parque Logístico Industrial de Santa Marta Km 3 via Gaira - Bodega A5, Santa Marta
serviciosintegralesmana@gmail.com

1.5	Ración Industrializada	Ración	1	**7.366,00**
2	**Raciones estudiantes Residentes**			
2.1	Desayuno	Ración	1	**8.599,00**
2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	**6.821,00**
2.3	Almuerzo	Ración	1	**11.308,00**
2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	**6.077,00**
2.5	Comida	Ración	1	**9.034,00**

- Precio por ración alimentaria en la vigencia 2027:

Ítems	Descripción	Unidad de Medida	Unidad	Valor unitario
1	**Raciones estudiantes No Residentes**			
1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	**11.315,00**
1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	**12.115,00**
1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	**8.433,00**
1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	**138.377,00**
1.5	Ración Industrializada	Ración	1	**8.102,00**
2	**Raciones estudiantes Residentes**			
2.1	Desayuno	Ración	1	**9.491,00**
2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	**7.380,00**
2.3	Almuerzo	Ración	1	**12.115,00**
2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	**6.708,00**
2.5	Comida	Ración	1	**9.507,00**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Condiciones de suministro: A todo costo y con cumplimiento de los requerimientos establecidos en la ficha técnica definida por la secretaria de Educación departamental de Arauca, Resoluciones 003 y 155 de 2026, y normativa sanitaria aplicable.

- Modalidad del suministro: Preparado en sitio y de ser necesario comida caliente

trasportada y/o ración industrializada / Canasta PAE en casa.

- Presentación: Raciones individuales servidas / Paquete de alimentos.

La presente cotización se hace a favor de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca, para la provisión del servicio de alimentación escolar, bajo el modelo de atención PAE Mayoritario, según los términos y condiciones descritos en este documento.
Se anexa al presente documento, el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio.
Para cualquier consulta o aclaración, por favor no dude en comunicarse con nosotros.

Atentamente,

YUMARA CARRILLO ARAQUE
Representante Legal
Servicios Integrales MANA S.A.S

CÁMARA DE COMERCIO DE SANTA MARTA PARA EL MAGDALENA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 13/10/2026 - 09:07:27
Recibo No. S001443900, Valor 12100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN WHckdrjuMm

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://siifront.confecamaras.co/cv/32 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

EL PRIMER JUEVES HÁBIL DE DICIEMBRE DE ESTE AÑO SE ELEGIRÁ LA JUNTA DIRECTIVA DE LA CAMARA DE COMERCIO DE SANTA MARTA PARA EL MAGDALENA.

LA INSCRIPCIÓN DE LISTAS DE CANDIDATOS DEBE HACERSE DURANTE LA SEGUNDA QUINCENA DEL MES DE OCTUBRE. ESTO ES, DESDE EL 16 DE OCTUBRE Y HASTA EL 3 DE NOVIEMBRE DEL 2026- OFICIO 2026-01-01-132881 DE 2026. OFICIO 2026-01-132881 DEL 25 DE MARZO DE 2026 SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES.

PARA INFORMACIÓN DETALLADA PODRÁ COMUNICARSE AL TELÉFONO 3013819270 O DIRIGIRSE A LA SEDE PRINCIPAL UBICADA EN SANTA MARTA EN LA CALLE 24 # 2 - 66, A LAS SEDES AUTORIZADAS PARA ESTE EFECTO SITUADAS EN CIÉNAGA EN LA CALLE 8 CRA. 10B - 25, FUNDACIÓN EN LA CALLE 6 # 8 - 57, PLATO EN LA CRA. 14 # 8 - 96 LOCAL 3 Y EL BANCO EN LA CALLE 4 # 7 - 53 LOCAL 1, O A TRAVÉS DE LA PÁGINA WEB /www.ccsm.org.co

****

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social : SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S.
Sigla : SIMANÁ S.A.S.
Nit : 901678043-5
Domicilio: Santa Marta, Magdalena

MATRÍCULA

Matrícula No: 265068
Fecha de matrícula: 02 de febrero de 2023
Ultimo año renovado: 2026
Fecha de renovación: 13 de mayo de 2026
Grupo NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : KM 3 VIA GAIRA PARQUE LOGISTICO INDUSTRIAL DE SANTA MARTA BG A5
Municipio : Santa Marta, Magdalena
Correo electrónico : serviciosintegralesmana@gmail.com
Teléfono comercial 1 : 3104611966
Teléfono comercial 2 : 3189350646
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : KM 3 VIA GAIRA PARQUE LOGISTICO INDUSTRIAL DE SANTA MARTA BG A5
Municipio : Santa Marta, Magdalena
Correo electrónico de notificación : serviciosintegralesmana@gmail.com

La persona jurídica **SI** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

Por Acta No. 1 del 24 de octubre de 2022 de la Asamblea Constitutiva de Santa Marta, inscrito en esta Cámara de Comercio el 02 de febrero de 2023, con el No. 76788 del Libro IX, se constituyó la persona jurídica de

naturaleza comercial denominada SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S., Sigla SIMANÁ S.A.S.

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es indefinida.

HABILITACIÓN(ES) ESPECIAL(ES)

La persona jurídica no ha inscrito el acto administrativo que lo habilita para prestar el servicio público de transporte automotor en la modalidad de carga.

OBJETO SOCIAL

La sociedad tendrá por objeto la realización de las siguientes actividades: distribución y comercialización de frutas y verduras, distribución y comercialización al por mayor y al por menor de víveres tales como productos lácteos, pollo, queso, carnes, huevos, frutos del mar, hortalizas y todo lo relacionado con productos agrícolas, víveres y abarrotes, exportación e importación al por mayor de víveres tales como productos lácteos, pollo, queso, carnes, huevos, frutos del mar, hortalizas y todo lo relacionado con productos agrícolas, víveres y abarrotes, Distribución y comercialización de víveres y abarrotes en general para fundaciones organizaciones y empresas del sector privado y público, al Desarrollo de operaciones de comercio exterior para la producción y comercialización de productos agrícolas, pecuarios, frutas exóticas y demás productos alimenticios tanto para el mercado nacional como el mercado externo, Servicio de bodega y/o almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos, servicio de alistamiento, Palletizado, Empaque, Re-empaque, Transformación, Refrigeración y despacho, Servicio de transporte y logística para la distribución de alimentos perecederos y no perecederos, manipulación, distribución, etiquetado, clasificación, limpieza, pruebas de calidad de bienes, manipuleo de carga, control de inventario, Servicio de cuarto frío para almacenamiento de vivieres y productos alimenticios, Obras de ingeniería civil para la construcción de centros o plazas de frutas y verduras, Importación y exportación de productos y suministros en general, además la sociedad también podrá proporcionar catering para eventos y todo lo relacionado con tu logística, la sociedad también podrá celebrar contratos con entidades públicas o privadas teniendo en cuenta el desarrollo de su objeto social, Celebrará toda clase de actos operaciones y contratos que tengan relación con las actividades que constituyen el objeto principal de la sociedad cuya finalidad sea ejercer los derechos y cumplir las obligaciones convencionalmente derivadas de la existencia de la sociedad, la sociedad también podrá Prestar servicios de revisoría fiscal, manejo contable, auditoria externa, interna, asesorías contables, auditoría integral, asesorías financieras además realizar consultoría empresarial abordando temas como Finanzas, Marketing, Riesgo operacional y Continuidad de Negocios, asesoría contable, financieras y manejo de personal, acompañamiento, implementación y seguimiento a planes de acción que apoye la sostenibilidad y rentabilidad en el tiempo y el proceso de innovación, comercialización de productos tangibles e intangibles, capacitaciones para empresas, en el área Comercial, Financiero y Gestión Humana, clínicas de ventas, manejo de personal, trabajo en equipo, liderazgo, talleres para todas las áreas y directivas de las organizaciones, procesos de selección, definición de planes estratégicos orientados a la solución de problemas de clientes, asesorías de manejos de objeciones, manejo de clientes difíciles, soluciones financieras, estrategias y alianzas con el sector financiero, La sociedad podrá invertir en acciones, bonos, títulos o cualquier instrumento negociable, La participación en sociedades de riesgo jurídico y económico para desarrollar su objeto social, la sociedad podrá comprar, vender, pignorar, constituir prenda, hipotecar, toda clase de bienes (muebles, inmuebles o intangibles) tomar dinero en mutuo, con o sin intereses, dar y recibir en garantía de obligaciones bienes muebles o inmuebles, Promover la constitución y/o participar en sociedades nacionales o extranjeras que garanticen la expansión de sus negocios, Tramitar licencias, autorizaciones, permisos, constituir apoderados judiciales o extra judiciales, abrir cuentas bancarias (corriente y/o ahorro) en entidades nacionales o extranjeras, constituir depósitos a término a nombre de la empresa, adquirir toda clase de equipos, además podrá presentar propuestas y participar en licitaciones ante el estado y contratar con cualquier entidad pública o privada, podrá Prestar servicios en todas las áreas que directa o indirectamente tenga relación con las actividades propias de su objeto social y en general todas las actividades legales establecidas dentro y fuera del territorio nacional. LIMITACIONES, PROHIBICIONES Y AUTORIZACIONES DE LA CAPACIDAD DE LA PERSONA JURÍDICA: Parágrafo

Primero: La sociedad no podrá ser garante en obligaciones de los administradores, socios, ni de terceras personas, codeudores, ni coarrendatarios en contratos de los administradores, socios, ni de terceras personas, salvo que lo autorice expresamente la asamblea general de accionistas, siempre y cuando tengan relación directa con la actividad principal de la compañía. Ninguno de los socios podrá ser codeudor de obligaciones de terceros, salvo que se trate de obligaciones del cónyuge o de parientes dentro del primer grado de los mismos socios de la compañía y que la asamblea de accionistas lo apruebe. Parágrafo segundo: La empresa ejercerá su objeto de manera directa, o a través de terceros o en convenios con ellos.

CAPITAL

* CAPITAL AUTORIZADO *

Valor	$ 500.000.000,00
No. Acciones	50.000,00
Valor Nominal Acciones	$ 10.000,00

* CAPITAL SUSCRITO *

Valor	$ 60.000.000,00
No. Acciones	6.000,00
Valor Nominal Acciones	$ 10.000,00

* CAPITAL PAGADO *

Valor	$ 60.000.000,00
No. Acciones	6.000,00
Valor Nominal Acciones	$ 10.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

La sociedad tendrá un gerente quien será su representante legal, tendrá a su cargo la administración y gestión de los negocios sociales con sujeción a la Ley, a estos estatutos, a los reglamentos y decisiones de la asamblea de accionistas, éste a su vez tendrá un subgerente quien tendrá sus mismas facultades y lo reemplazará en sus faltas absolutas o temporales.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

El representante legal podrá celebrar o ejecutar todos los actos y contratos comprendidos en el objeto social o que se relacionen directamente con la existencia y el funcionamiento de la sociedad,salvo las limitaciones por cuantía que requieran expresa autorización de la asamblea.Limitaciones de la asamblea de accionistas: 9. Decretar la enajenación total de los haberes de la sociedad. 10. Delegar en el Gerente aquellas funciones cuya delegación no esté prohibida por la Ley.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No. 1 del 24 de octubre de 2022 de la Asamblea Constitutiva, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 02 de febrero de 2023 con el No. 76788 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
GERENTE	YUMARA YANINA CARRILLO ARAQUE	C.C. No. 1.082.908.740
SUBGERENTE	ESMERALDA DIAZ MANTILLA	C.C. No. 64.576.441

Que por Acta No. (01-2023) de Asamblea Extraordinaria de Accionistas de fecha 13 de junio de 2023, inscrita en esta entidad el día 14 de junio de 2023 bajo el No. 79107 del libro respectivo; consta la revocatoria de la señora ESMERALDA DIAZ MANTILLA, identificada con cédula de ciudadanía No. 64.576.441 del cargo de subgerente.

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DE SANTA MARTA PARA EL MAGDALENA, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: G4631
Actividad secundaria Código CIIU: H5210
Otras actividades Código CIIU: H4923 M6920

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es PEQUEÑA EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $2.397.319.893,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : G4631.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA - REPORTE A ENTIDADES

Se realizó la inscripción de la empresa y/o establecimiento en el Registro de Identificación Tributaria (RUIT).

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DE SANTA MARTA PARA EL MAGDALENA contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

CÁMARA DE COMERCIO DE SANTA MARTA PARA EL MAGDALENA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 13/10/2026 - 09:07:27
Recibo No. S001443900, Valor 12100

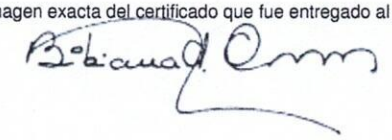
CÓDIGO DE VERIFICACIÓN WHckdrjuMm

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://siifront.confecamaras.co/cv/32 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.



Bibiana Margarita Ovalle De Andreis
Secretario

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

Comunicación Oficial
13/10/2026 10:38:08
2026069592-1

Origen: NIT 900332511-ASOCIACION DE MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA - AMTPI
Destino: SECRETARÍA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL
Al Contestar Cite el Número 2026069592-1

ARA2026EE008567.

Tame, 10 de octubre de 2026

Licenciado
ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental
Arauca - Arauca

Cordial Saludo

En atención a la solicitud de cotización para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), y referente al valor de las raciones alimentarias a suministrar en las sedes educativas rurales del municipio de Cravo Norte, priorizadas por esta Entidad Territorial, durante el último trimestre del 2026 y en el transcurso del año 2027, nuestra empresa presenta formalmente su propuesta.

Hemos evaluado cuidadosamente los requerimientos y especificaciones técnicas y operativas proporcionadas por la secretaría de educación departamental. Esta valoración nos ha permitido proyectar con precisión la totalidad de los costos, tanto directos como indirectos, que son inherentes a la prestación de este servicio. Por lo tanto, nos complace presentar la cotización de las raciones alimentarias solicitadas para el Departamento de Arauca, bajo las modalidades de preparado en sitio y canasta PAE.

Para la estimación de los costos, hemos analizado y considerado en su totalidad los anexos y documentos emitidos en su solicitud. De manera especial, se han incluido todos los factores que inciden directa o indirectamente en la ejecución del programa, tales como: detalle de los bienes y servicios requeridos, criterios de calidad, especificaciones técnicas, logística de entrega y distribución geográfica de las sedes educativas priorizadas.

A continuación, se presenta el detalle del valor unitario de las raciones alimentarias, desglosado por tipo de ración y periodo conforme a las especificaciones de su solicitud.

1. Valor de las raciones alimentarias del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en las sedes educativas rurales del municipio de Cravo Norte en el último trimestre del 2026:

Código	Concepto / Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario (COP)
1.1	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 10.730,00
1.2	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 123.225,00

SCAN AnyScanner

2. Valor de las raciones alimentarias del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en las sedes educativas rurales del municipio de Cravo Norte en el transcurso del año 2027:

Código	Concepto / Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario (COP)
1.1	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 11.588,00
1.2	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 133.083,00

Los precios y condiciones señalados en este documento han sido cuidadosamente considerados para mantenerse vigentes durante los periodos señalados.

Para cualquier notificación se puede comunicar al teléfono celular 3209197608, a la dirección electrónica amtpi2024@gmail.com o a la siguiente dirección Carrera 5 N° 9-59 Barrio Primero De Mayo en el municipio de Tame.

Agradecemos la atención prestada

STEFFANY PATIÑO V.

STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR
Representante Legal AMTPI

	Nombre	Cargo	Firma
Proyectó	Steffany Patiño Villamizar	R Legal AMTPI	STEFFANY PATIÑO V.
Reviso	Steffany Patiño Villamizar	R Legal AMTPI	STEFFANY PATIÑO V.
Aprobó	Steffany Patiño Villamizar	R Legal AMTPI	STEFFANY PATIÑO V.

SCAN AnyScanner

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141186894941

(415)7707212489984(8020) 000014118689494 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 3 3 2 5 1 1	1	Impuestos y Aduanas de Arauca 3 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
ASOCIACION DE MADRES COMUNITARIAS Y MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA

36. Nombre comercial	37. Sigla
	AMTPI

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Arauca 8 1	Tame 7 9 4

41. Dirección principal
CR 5 9 59

42. Correo electrónico amtpi2024@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 2 0 9 1 9 7 6 0 8	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
9 4 9 9	2 0 0 9 1 2 1 6	8 5 1 1	2 0 0 9 1 2 1 6	4 7 5 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	4	7	1	4	1	6	4	2	5	2	5	5														

04- Impto. renta y compl. régimen especi
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
16- Obligación facturar por ingresos bienes
42- Obligado a llevar contabilidad
52 - Facturador electrónico
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 61. Fecha 2025-06-17 / 04:12:43PM

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 PATIÑO VILLAMIZAR STEFFANY

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

CÁMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 22/09/2026 - 15:29:15
Recibo No. S000263861, Valor 12100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 86sJm9vuFy

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://siifront.confecamaras.co/cv/56 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LAS INSCRIPCIONES DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO Y DE LA ECONOMIA SOLIDARIA, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social : ASOCIACION DE MADRES COMUNITARIAS Y MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA
Sigla : AMTPI
Nit : 900332511-1
Domicilio: Tame, Arauca

INSCRIPCIÓN

Inscripción No: S0500551
Fecha de inscripción: 16 de diciembre de 2009
Ultimo año renovado: 2026
Fecha de renovación: 30 de marzo de 2026
Grupo NIIF : GRUPO II

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : CALLE 15 NO. 13 - 76 BRR CENTRO
Municipio : Tame, Arauca
Correo electrónico : amtpi2018@gmail.com
Teléfono comercial 1 : 3145832471
Teléfono comercial 2 : No reportó.
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : CR 5 9 59
Municipio : Tame, Arauca
Correo electrónico de notificación : amtpi2024@gmail.com

La persona jurídica **SI** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

Por Acta No. 1 del 20 de noviembre de 2009 de la Asamblea Constitutiva de Tame, inscrito en esta Cámara de Comercio el 16 de diciembre de 2009, con el No. 3644 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se constituyó la entidad sin ánimo de lucro de naturaleza Asociación denominada ASOCIACION DE MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA.

PERSONERÍA JURÍDICA

Que la Entidad Sin Ánimo de Lucro obtuvo su personería jurídica el 16 de diciembre de 2009 bajo el número 00000000000S0500551 otorgada por ASAMBLEA CONSTITUTIVA

ENTIDAD QUE EJERCE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL.

SECRETARIA DE GOBIERNO Y SEGURIDAD CIUDADANA DEPARTAMENTAL DE ARAUCA

REFORMAS ESPECIALES

Por Acta No. 1 del 02 de diciembre de 2009 de la Asamblea Constitutiva de Tame, inscrito en esta Cámara de Comercio el 16 de diciembre de 2009, con el No. 3647 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se decretó APROBACION DE ESTATUTOS

Por Acta No. 10 del 02 de julio de 2013 de la Asamblea de Asociados de Tame, inscrito en esta Cámara de Comercio el 16 de julio de 2013, con el No. 4996 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se decretó REFORMA DE ESTATUTOS

Por Acta No. 21 del 01 de agosto de 2016 de la Asamblea Extraordinaria de Tame, inscrito en esta Cámara de Comercio el 10 de octubre de 2016, con el No. 6181 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se decretó REFORMA DE ESTATUTOS

Por Acta No. 55 del 23 de octubre de 2020 de la Asamblea General Extraordinaria de Tame, inscrito en esta Cámara de Comercio el 04 de noviembre de 2020, con el No. 7754 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se decretó REFORMA DE ESTATUTOS ARTÍCULOS 27 – 28 – 29

Por Acta No. 84 del 04 de enero de 2024 de la Asamblea Extraordinaria De Asociados de Tame, inscrito en esta Cámara de Comercio el 10 de enero de 2024, con el No. 9033 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se reforma de estatutos Articulo 1 cambio de razón social de ASOCIACION DE MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA AMTPI por ASOCIACION DE MADRES COMUNITARIAS Y MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA – AMTPI y el Artículo 4.

Por Acta No. 91 del 18 de marzo de 2025 de la Asamblea Extraordinaria De Asociados de Tame, inscrito en esta Cámara de Comercio el 23 de abril de 2025, con el No. 9526 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se decretó REFORMA DE ESTATUTOS ARTICUOLS 6, 12, 13, 15, 19, 42, 43, 44, 45, 46

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es hasta el 10 de octubre de 2036.

OBJETO SOCIAL

OBJETIVOS: El objeto principal de la Asociación es la organización de las madres comunitarias y mujeres líderes de la comunidad para prestar atención integral a la primera infancia, la familia, adultos mayores y población vulnerable, convirtiéndose en un órgano gestor para la consecución y administración de recursos, que permitan el desarrollo, el respeto integral de la niñez, la familia los adultos mayores y las personas en condiciones de vulneración. Procurar la ejecución de programas sociales que nos permitan satisfacer las necesidades básicas de la población en mención en comunión e interacción de las mismas comunidades a fin de elevar su calidad de vida. Y sus fines específicos son: A) Prestar asistencia técnica e institucional en el diseño y/o ejecución de proyectos del estado, privadas sin ánimo de lucro y organizaciones populares, las cuales pretendan mejorar el nivel de vida de la sociedad que tengan fines comunes. B) Prestar atención integral a la primera infancia. C) Dar educación en la primera infancia. D) Organizar a la comunidad, y gestionar su capacitación para el fortalecimiento de la democracia participativa,

la defensa y promoción de los derechos humanos, el conocimiento de los deberes y demás aspectos que la constitución establece. E) Promover programas y actividades de atención en instituciones para el cuidado de adultos mayores y/o vulnerables. F) Gestionar, ejecutar y realizar convenios o contratos que tengan carácter afine, al objetivo afines de la asociación con entidades públicas o privadas, organizaciones sin ánimo de lucro y particulares, con entidades privadas, particulares o estatales. G) Gestionar o fomentar actividades concernientes a la comunicación social que sirva como medio de capacitación e información para el desarrollo y participación de la ciudadanía. H) Promover programas de educación nutricional, ambiental y todos aquellos que contribuyan con el bienestar de la niñez, la familia, el adulto mayor, la población en condiciones de vulnerabilidad y la comunidad en general. I) Suministro de elementos e implementos deportivos, suministro de prendas y textiles, suministro de elementos menajes, suministro de juguetes, juegos y artículos para el recreo o para deporte, suministro de elementos e instrumentos de música, suministro de servicio de alimentación, suministro de objetos de arte y libros. J) Capacitaciones: A) Promoción de programas que contribuyan mejoramiento del medio ambiente. B) Programas de promoción de la educación y capacitación para la erradicación de la violencia contra la mujer. C) Promoción de creación y estilo de vida saludables. D) Capacitación en mejoramiento y promoción para el comportamiento de la sociedad colombiana y pos conflicto. -Parágrafo: Para logro de este objetivo se gestionará mediante la presentación de proyectos los recursos necesarios. Podrá afiliarse a entidades de grado superior o instituciones del estado que propicien mecanismos para su cumplimiento.

DEL PATRIMONIO Y LOS APORTES: El patrimonio de la asociación está constituido por: Las cuotas mensuales canceladas por los asociados; por auxilios donados por personas naturales y jurídicas; por los bienes que a cualquier título adquiera, incluyendo donaciones de personas naturales o jurídicas, organizaciones privadas, organismos y programas de empresas nacionales o internacionales, organizaciones no gubernamentales nacionales o extranjeras (ong); por todos los bienes que por cualquier concepto ingresen en la entidad. -Paragrafo: El patrimonio de la asociación será variable e ilimitado, sin embargo este será mínimo e irreductible durante su vida legal, equivalente a $2.000.000 (Dos millones de pesos) moneda corriente. No hará parte del patrimonio ni de sus activos los bienes recibidos en administración o comodato. -De los aportes: Se fija como aporte ordinario mensual de sostenimiento, el equivalente al 2% del salario mínimo mensual legal vigente (smmlv). El aporte ordinario podrá ser reglamentado por la Asamblea General, aunque los miembros podrán aumentar sus aportes voluntariamente, en la medida de su capacidad económica. -Paragrafo: Los aportes ordinarios deberán cancelarse a más tardar el día 15 de cada mes, podrán ser satisfechos en dinero, especie o en trabajo evaluado de acuerdo al reglamento que para efecto expida la Junta Directiva. -La organización y administración del patrimonio estará a cargo de la Asamblea General, la cual delegará en el tesorero la responsabilidad de su manejo. Sus fondos serán depositados en una cuenta corriente o de ahorros y solamente se destinarán al cumplimiento de sus objetivos.

REPRESENTACION LEGAL

DE LA JUNTA DIRECTIVA: La junta directiva es el órgano de Gobierno Permanente, elegido por cociente electoral, por la Asamblea General, para un periodo de cinco (5) años. Estará integrada mínimo (número impar de miembros Mínimo 5) activos, quienes de su seno elegiran un representante legal, secretario, tesorero, vocal y fiscal. -Parágrafo: Los miembros de la junta directiva podrán ser reelegidos indefinidamente y continuarán al frente de sus funciones, a pesar de

haberse vencido el respectivo período, hasta tanto no se produzca una nueva elección y la nueva junta no haya asumido sus funciones. -Funciones de la junta directiva: A) designar y remover a los dignatarios cuya elección no corresponda a la asamblea general. B) crear los empleos que considere necesario para el buen funcionamiento de la asociación. C) delegar en el representante legal o cualquier otro funcionario, las funciones que estime convenientes. D) autorizar al representante legal para comprar, vender o gravar bienes para celebrar contratos cuyo valor excede la suma de 100 salarios mínimos mensuales legales vigentes e) convocar a la asamblea general cuando no lo haga el representante legal a reuniones extraordinarias cuando lo juzgue conveniente. F) presentar a la asamblea general los informes necesarios. G) examinar, cuando lo tenga a bien, los libros, documentos y caja de la entidad. H) tomar las decisiones que no correspondan a otro órgano de la asociación. -La junta directiva se reunirá ordinariamente por lo menos una vez cada dos mes y podrá reunirse extraordinariamente cuando lo soliciten por escrito dos de los miembros, el representante legal o el fiscal. Deliberará y decidirá con la presencia y los votos de la mayoría. -Funciones del presidente: A) cumplir y hacer cumplir los estatutos y las órdenes emanadas de la asamblea y de la junta directiva. B) citar por intermedio de la secretaría y presidir con voz y voto las reuniones de la junta directiva y de la asamblea general. C) presentar a la asamblea un informe de las actividades de la asociación. D) dirigir y controlar la administración de la asociación. E) las demás funciones que le asigne la asamblea general, la junta directiva y las que le correspondan por la naturaleza de su cargo, los estatutos y reglamentos. -Funciones del secretario: A) diligenciar la correspondencia. B) elaborar el orden del día para cada reunión de acuerdo con el presidente, convocar reuniones de directiva o de la asamblea general. C) firmar junto con el presidente todas las reuniones de la asociación. D) dar lectura en voz alta a todas las actas, resoluciones y demás documentos que deban ser leídos en las reuniones. E) redactar las actas y firmarlas con los miembros que intervengan en la asamblea. F) dar cuenta al presidente del concejo directivo los documentos que hallan llegado a la asociación. G) llevar el libro de actas y resoluciones en perfecto estado. H) informar a la junta directiva de las solicitudes de afiliación o retiro. I) mantener el archivo al día de todos los documentos que correspondan a la vida de la asociación. J) las demás funciones que le sean asignadas por la asamblea general. -Funciones del tesorero: A) llevar al día los libros reglamentarios de tesorería e inventarios de acuerdo con las normas contables generales y ponerlos a disposición de los asociados activos de la asociación. B) diligenciar y conservar los comprobantes de los asientos contables debidamente firmados numerados y/o fechados. C) llevar un control general de donaciones a cargo de los afiliados. D) constituir garantía y demás fianzas que requieran para responder por el manejo de fondos y bienes. E) firmar conjuntamente con el representante legal los cheques y demás documentos que impliquen manejo de bienes o dineros de la asociación. F) rendir a la directiva y a la asamblea general, el informe económico del movimiento de tesorería, debidamente revisado, cuando este sea requerido. G) presentar un informe de los fondos de la asociación. H) informar a la junta sobre los socios que no están a paz y salvo con las cuotas de sostenimiento, veinte (20) días antes de la asamblea, expedir paz y salvo a los asociados. I) poner a disposición de los asociados activos de la organización, la información de su manejo cuando estos consideren necesario. J) ser ordenador y administrador de la caja menor cuya cuantía la establecerá la asamblea. K) las demás funciones que le sean asignadas por la asamblea general, la directiva o de la asamblea general. -Funciones del vocal: A) reemplazar a cualquiera de los miembros de la junta en sus ausencias temporales y en las definitivas, hasta cuando sea nuevamente elegido el titular. B) colaborar con el secretario en la actualización de archivo y relación de asociados. C) las demás que le asigne le asigne la junta directiva.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

Representante legal, es el gerente ejecutor de las decisiones de la asamblea general y del la junta directiva, será elegido por un periodo de un año pudiendo ser reelegido o removido libremente cuando se encuentren causales del caso, tendrá bajo su responsabilidad los empleados de la asociación de acuerdo a las siguientes funciones: **Funciones del representante legal o gerente: A) dirigir las relaciones publicas de la asociación con las entidades del orden oficial del estado, de carácter privado, organizaciones del mismo nivel del estado nacional o internacional, de grado superior, embajadas residentes en el país y entidad del sector comunitario. B) nombrar el personal de acuerdo a la estructura orgánica la asociación aprobada por la junta directiva. C) presentar a la junta directiva para su estudio y aprobación en primera instancia el proyecto de presupuesto, rentas y gastos el cual debe ser presentado el segundo mes de cada año. D) ordenar el pago de gastos ordinarios de la asociación y firmar los cheques en asocio con el tesorero. E) celebrar contratos y operaciones hasta por un monto de 100 salarios mínimos mensual legal vigente, los que excedan este monto deben ser aprobados por la junta directiva. F) firmar contrataros y hacer cumplir las clausulas estipuladas en los mismos. G) vigilar, cumplir y hacer cumplir el trabajo de los funcionarios de la asociación. H) remover y sancionar a los empleados cuando fuere el caso. I) proyectar para el estudio y aprobación de la junta directiva los contratos y operaciones que tenga que ver la asociación. J) vigilar el estado de caja y cuidar que se mantenga en seguridad los bienes de la asociación. K) presentar para el conocimiento de la junta directiva el balance general y el proyecto de distribución de excedentes para su estudio presentación a la asamblea general. L) coordinar con la junta directiva la elaboración de los reglamentos de funcionamiento de la entidad. M) coordinar todas las actividades como deportivas u otras índoles que se realicen. N) las demás que le asigne la asamblea general y la junta directiva, de acuerdo con las leyes, estatutos y reglamentos de la asociación.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No. 81 del 04 de enero de 2024 de la Asamblea General De Asociados, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 15 de enero de 2024 con el No. 9036 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
GERENTE	STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR	C.C. No. 1.116.866.903

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
PRINCIPALES		
PRESIDENTE	STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR	C.C. No. 1.116.866.903
SECRETARIA	LINY ROCIO BARRETO JIMENEZ	C.C. No. 68.307.303
TESORERA	DIANA PATRICIA RINCON CASTRO	C.C. No. 60.392.761

VOCAL	ANA ADELAIDA RIVERA HERNANDEZ	C.C. No. 68.305.389

Por Acta No. 81 del 09 de enero de 2024 de la Asamblea General Ordinaria, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 10 de enero de 2024 con el No. 9032 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se designó a:

PRINCIPALES

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
PRESIDENTE	STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR	C.C. No. 1.116.866.903
SECRETARIA	LINY ROCIO BARRETO JIMENEZ	C.C. No. 68.307.303

Por Acta No. 90 del 18 de marzo de 2025 de la Asamblea Extraordinaria De Asociados, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 23 de abril de 2025 con el No. 9527 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se designó a:

PRINCIPALES

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
TESORERA	DIANA PATRICIA RINCON CASTRO	C.C. No. 60.392.761
VOCAL	ANA ADELAIDA RIVERA HERNANDEZ	C.C. No. 68.305.389

REFORMAS DE ESTATUTOS

Los estatutos de la sociedad han sido reformados así:

DOCUMENTO	INSCRIPCIÓN
*) Acta No. 1 del 02 de diciembre de 2009 de la Asamblea Constitutiva	3647 del 16 de diciembre de 2009 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro
*) Acta No. 10 del 02 de julio de 2013 de la Asamblea De Asociados	4996 del 16 de julio de 2013 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro
*) Acta No. 21 del 01 de agosto de 2016 de la Asamblea Extraordinaria	6181 del 10 de octubre de 2016 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro
*) Acta No. 55 del 23 de octubre de 2020 de la Asamblea General Extraordinaria	7754 del 04 de noviembre de 2020 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro
*) Acta No. 84 del 04 de enero de 2024 de la Asamblea Extraordinaria De Asociados	9033 del 10 de enero de 2024 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro
*) Acta No. 91 del 18 de marzo de 2025 de la Asamblea Extraordinaria De Asociados	9526 del 23 de abril de 2025 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto

suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: S9499
Actividad secundaria Código CIIU: P8511
Otras actividades Código CIIU: G4755

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $45.546.698,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : S9499.

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la entidad, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.



EL SECRETARIO
JOAO SEBASTIAN GONZALEZ MORENO

Fecha expedición: 22/09/2026 - 15:29:15
Recibo No. S000263861, Valor 12100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 86sJm9vuFy

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://siifront.confecamaras.co/cv/56 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****



REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO 1.116.866.903

PATIÑO VILLAMIZAR
APELLIDOS

STEFFANY
NOMBRES

STEFFANY PATIÑO V.
FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 09-ENE-1995
TAME
(ARAUCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.58 ESTATURA
O+ G.S. RH
F SEXO

30-ENE-2013 TAME
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

A-4000500-00847270-F-1116866903-20160908 0050973701A 1 40345953

REGISTRADURÍA NACIONAL DEL ESTADO CIVIL

Gobernación de Arauca
09/10/2026 11:07:44
2026069539-1

Origen: NIT 900230441-FUNDACION FUDAC
Destino: SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
Al Contestar Cite el Número 2026069539-1

FUNDACION FUDAC
NIT.900230441-6

Arauca, 09 octubre de 2026

Señor
ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación
Gobernación de Arauca
Arauca

Ref. ***Cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE Indígena, en el departamento de Arauca, durante el año 2027.***

Atendiendo a su solicitud de cotización, nos permitimos presentar los precios por concepto del suministro de las raciones alimentarias preparadas en sitio, que se incluyen en la operación del Programa de alimentación escolar en las sedes educativas Indígenas priorizadas por la Secretaria de educación Departamental de Arauca, para el PAE Indígena en la vigencia 2027 en la ejecución del proyecto FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA, acatando la normativa implícita en la prestación de este servicio y cumpliendo las condiciones de ejecución señaladas.

A continuación, se relacionan los valores calculados y proyectados, para atención del Programa de Alimentación escolar en las sedes educativas del PAE Indígena priorizadas por la gobernación de Arauca:

1. Precio ofertado por las raciones del PAE Indígena suministradas durante el 2027:

Ítems	Descripción	Cant.	Unidad	Valor unitario
1	**Raciones estudiantes No Residentes**			
1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	1	Ración	**$ 11.003,00**
1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	1	Ración	**$ 11.797,00**
1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	1	Ración	**$ 8.397,00**
1.4	Canasta PAE en casa	1	Paquete	**$ 133.216,00**
1.5	Ración Industrializada (ración emergente)	1	Ración	**$ 7.980,00**
2	**Raciones estudiantes Residentes**			
2.1	Desayuno	1	Ración	**$ 9.175,00**
2.2	Refrigerio Mañana	1	Ración	**$ 7.110,00**
2.3	Almuerzo	1	Ración	**$ 11.797,00**
2.4	Refrigerio Tarde	1	Ración	**$ 6.299,00**
2.5	Comida	1	Ración	**$ 9.129,00**

FUNDACION FUDAC

NIT.900230441-6

Los precios de esta cotización se presentan al Departamento de Arauca para los fines que estime pertinentes. Corresponden a la preparación y entrega de raciones a los estudiantes de los establecimientos educativos durante el periodo indicado de la vigencia 2027, bajo la modalidad a todo costo. El valor de cada ración incluye la compra de materias primas, el transporte rural terrestre y fluvial hasta las sedes educativas, los manipuladores de alimentos y el demás personal requerido, la ejecución del plan de saneamiento, los costos señalados por la Secretaría en los anexos de la solicitud y los demás que, según nuestra experiencia, implica la prestación del servicio.

Sin otro particular,

FREDDY NAVEA MANRIQUE
R/L Fundación FUDAC

CARRERA 19 No. 10-44 TELEFONO 3103134894
EMAIL: fudacfundacion2020@gmail.com

Fecha expedición: 2026/10/09 - 10:08:05 **** **Recibo No.** S000241286 **** **Num. Operación.** 99-USUPUBXX-20261009-0007

CODIGO DE VERIFICACIÓN J7vfvRQxAe

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O DE INSCRIPCIÓN DE DOCUMENTOS.

Con fundamento en las inscripciones del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro y de la Economía Solidaria,

CERTIFICA

NOMBRE, SIGLA, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: FUNDACION FUDAC
SIGLA: FUDAC
ORGANIZACIÓN JURÍDICA: ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO
CATEGORÍA : PERSONA JURÍDICA PRINCIPAL
NIT : 900230441-6
ADMINISTRACIÓN DIAN : ARAUCA
DOMICILIO : ARAUCA

MATRICULA - INSCRIPCIÓN

INSCRIPCIÓN NO : S0500527
FECHA DE INSCRIPCIÓN : JULIO 01 DE 2008
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2026
FECHA DE RENOVACION DE LA INSCRIPCIÓN : MARZO 31 DE 2026
ACTIVO TOTAL : 57,986,104,700.00
GRUPO NIIF : GRUPO II

UBICACIÓN Y DATOS GENERALES

DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL : CR 22 18 A 22
MUNICIPIO / DOMICILIO: 81001 - ARAUCA
TELÉFONO COMERCIAL 1 : 3247629557
TELÉFONO COMERCIAL 2 : NO REPORTÓ
TELÉFONO COMERCIAL 3 : NO REPORTÓ
CORREO ELECTRÓNICO No. 1 : contratoscolombia.zese@gmail.com

DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIÓN JUDICIAL : CR 22 18 A 22
MUNICIPIO : 81001 - ARAUCA
CORREO ELECTRÓNICO : contratoscolombia.zese@gmail.com

NOTIFICACIONES A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO

De acuerdo con lo establecido en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, **SI AUTORIZO** para que me notifiquen personalmente a través del correo electrónico de notificación : contratoscolombia.zese@gmail.com

CERTIFICA - ACTIVIDAD ECONÓMICA

ACTIVIDAD PRINCIPAL : N7730 - ALQUILER Y ARRENDAMIENTO DE OTROS TIPOS DE MAQUINARIA, EQUIPO Y BIENES TANGIBLES N.C.P.
ACTIVIDAD SECUNDARIA : N8299 - OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIO DE APOYO A LAS EMPRESAS N.C.P.
OTRAS ACTIVIDADES : C1084 - ELABORACION DE COMIDAS Y PLATOS PREPARADOS
OTRAS ACTIVIDADES : I5629 - ACTIVIDADES DE OTROS SERVICIOS DE COMIDAS

CERTIFICA - CONSTITUCIÓN

POR ACTA NÚMERO 1 DEL 22 DE MAYO DE 2008 SUSCRITA POR ASAMBLEA DE FUNDADORES, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 2295 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 01 DE JULIO DE 2008, SE INSCRIBE : LA CONSTITUCIÓN DE PERSONA JURIDICA DENOMINADA FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL RECICLAJE PARA LA CONSERVACION DEL MEDIO AMBIENTE.

POR ACTA NÚMERO 10 DEL 21 DE MARZO DE 2014 SUSCRITA POR ASAMBLEA DE ASOCIADOS, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 3537 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 26 DE MAYO DE 2014, SE INSCRIBE : LA CONSTITUCIÓN DE PERSONA JURIDICA DENOMINADA FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL RECICLAJE PARA LA CONSERVACION DEL MEDIO AMBIENTE.

CERTIFICA - RELACION DE NOMBRES QUE HA TENIDO

QUE LA PERSONA JURÍDICA HA TENIDO LOS SIGUIENTES NOMBRES O RAZONES SOCIALES

1) FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL RECICLAJE PARA LA CONSERVACION DEL MEDIO AMBIENTE
2) FUNDACION SEMILLA DE OPORTUNIDADES
3) FUNDESTAR
Actual.) FUNDACION FUDAC

CERTIFICA - CAMBIOS DE NOMBRE O RAZON SOCIAL

POR ACTA NÚMERO 1 DEL 22 DE MAYO DE 2008 SUSCRITO POR ASAMBLEA DE FUNDADORES REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 2295 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 01 DE JULIO DE 2008, LA PERSONA JURIDICA CAMBIO SU NOMBRE DE FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL RECICLAJE PARA LA CONSERVACION DEL MEDIO AMBIENTE POR FUNDACION SEMILLA DE OPORTUNIDADES

POR ACTA NÚMERO 10 DEL 21 DE MARZO DE 2014 SUSCRITO POR ASAMBLEA DE ASOCIADOS REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 3537 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 26 DE MAYO DE 2014, LA PERSONA JURIDICA CAMBIO SU NOMBRE DE FUNDACION SEMILLA DE OPORTUNIDADES POR FUNDESTAR

POR ACTA NÚMERO 11 DEL 30 DE MAYO DE 2014 SUSCRITO POR CONSEJO DE FUNDADORES REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 3563 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 04 DE JUNIO DE 2014, LA PERSONA JURIDICA CAMBIO SU NOMBRE DE FUNDESTAR POR FUNDACION FUDAC

CERTIFICA - ENTIDAD DE VIGILANCIA

QUE LA ENTIDAD QUE EJERCE LA FUNCIÓN DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL ES SECRETARÍA DE GOBIERNO DEPARTAMENTAL Y SEGURIDAD CIUDADANA

CERTIFICA - REFORMAS

DOCUMENTO	FECHA	PROCEDENCIA DOCUMENTO		INSCRIPCION	FECHA
AC-2	20120326	CONSEJO DE FUNDADORES	ARAUCA	RE01-3141	20120418
AC-2	20120326	CONSEJO DE FUNDADORES	ARAUCA	RE01-3142	20120418
	20150924	EL COMERCIANTE		RE01-3830	20150924
DOC.PRIV.	20170801	EL COMERCIANTE O INSCRITO	ARAUCA	RE01-4619	20170801
DOC.PRIV.	20170922	EL COMERCIANTE O INSCRITO	ARAUCA	RE01-4666	20170922
DOC.PRIV.	20171205	EL COMERCIANTE O INSCRITO	ARAUCA	RE01-4716	20171205
DOC.PRIV.	20180522	EL COMERCIANTE O INSCRITO	ARAUCA	RE01-4865	20180522
AC-13	20180402	REUNION EXTRAORDINARIA CONSEJO DE FUNDADORES	ARAUCA	RE01-4923	20180827
AC-14	20191114	ACTA DE ASAMBLEA DE ACCIONISTA	ARAUCA	RE01-5205	20191209

CERTIFICA - VIGENCIA

VIGENCIA: QUE EL TERMINO DE DURACION DE LA PERSONA JURIDICA ES INDEFINIDO

CERTIFICA - OBJETO SOCIAL

OBJETO SOCIAL. LA FUNDACIÓN TENDRÁ COMO OBJETO: DISEÑAR Y EJECUTAR PROGRAMAS Y PROYECTOS CLAROS Y VIABLES PARA EL DESARROLLO SOCIAL, ECONÓMICO Y CULTURAL DE LA POBLACIÓN, APORTAND CAPITAL HUMANO PARA TRABAJAR POR EL BIENESTAR DE LA GENTE SIN OLVIDAR LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA POBLACIÓN GARANTIZANDO SU CALIDAD DE VIDA, INVIRTIENDO EN CAPITAL SOCIAL CREANDO ESTILOS DE VIDA SALUDABLES Y FOMENTANDO LA PARTICIPACIÓN CIUDADANA, GENERAND MECANISMOS ALTERNATIVOS DE RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS, CON EL FIN D CREAR HECHOS DE PAZ. Y SUS FINES ESPECÍFICOS SON: A. PROMOVER ESTUDIOS E INVESTIGACIONES QUE APORTEN ELEMENTOS QUE CONTRIBUYAN A LA MODIFICACIÓN DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES. B. DESARROLLAR E INCENTIVAR EL ESPÍRITU EMPRESARIAL EN LA COMUNIDAD, MEDIANTE LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES QUE PROPICIEN EN ELLA LA AUTOVALORACIÓN, LA AUTOESTIMA Y EL RECONOCIMIENTO DE SUS SABERES Y POTENCIALIZARLOS EN ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS. C. ESTABLECER Y MANTENER UN SISTEMA DE INFORMACIÓN SOBRE PROGRAMAS Y SERVIDOS SOCIALES PARA MEJORAR LA CALIDAD Y LAS CONDICIONES DE VIDA DE LA COMUNIDAD NECESITADA EN EL INTENTO DE LUCHAR CONTRA LA POBREZA, LA INEQUIDAD Y LA EXCLUSIÓN SOCIAL. D. DESARROLLAR PROGRAMAS PRODUCTIVOS PARA LA JUVENTUD, FORTALECIENDO LA VEEDURÍA CIUDADANA Y EJECUTANDO PROYECTOS QUE AFIANCEN EL CONCEPTO DE SOLIDARIDAD. E. FORTALECER LA FORMACIÓN EMPRESARIAL EN LA POBLACI EN LAS ORGANIZACIONES EMPRESARIALES EXISTENTES O POTENCIALES, CON ELEMENTOS BÁSICOS DE GESTIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL PARA FACILITAR Y GUIAR EL PROCESO DE CREACIÓN DE EMPRESAS EN LAS ETAPA DE PRODUCCIÓN, PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS, CONCERTADOS CON INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA REGIÓN QUE CONTRIBUYAN A LA CREACIÓN DE LA CULTURA DE LA PRODUCCIÓN. F. DENT DEL OBJETO SOCIAL SE ENCUENTRAN COMPRENDIDOS TODOS LOS ACTOS TENDIENTES A CUMPLIR CON EL MISMO, PARA REALIZAR Y FACILITAR EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBJETIVOS, PRESTARA LOS SERVICIOS DE SALUD INTRA Y EXTRAMURAL, ENTENDIDOS COMO UN SERVICIO PUBLICO ESENCIAL COMO PARTE INTEGRANTE DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD. EN DESARROLLO DE ESTE OBJETO, ADELANTARA

ACCIONES DE PROMOCIÓN DE LA SALUD, PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD, DIAGNOSTICO, TRATAMIENTO Y REHABILITACIÓN, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE SALUD Y CON SU CAPACIDAD DE RESOLUCIÓN. EN CUMPLIMIENTO DE ESTE OBJETO, DESARROLLARA E IMPLEMENTARA HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS E INFORMÁTICAS RELACIONADAS CON LAS GESTIÓN TÉCNICO-ADMINISTRATIVA LOS SERVICIOS DE SALUD Y FORTALECERÁ LA INVESTIGACIÓN, LA INNOVACIÓN, COMO PRINCIPIOS DEL CONOCIMIENTO Y DE LA PRAXIS, QUE ESTARÁN ORIENTADOS A GENERAR Y DIFUNDIR CONOCIMIENTOS, TÉCNICAS Y ARTES, A COMPROBAR AQUELLOS QUE YA FORMAN PARE DEL SABER Y DE LAS ACTIVIDADES DEL HOMBRE, ASI COMO A ADECUAR MÉTODOS Y SISTEMAS EN ÁREA DE LA SALUD CON VOCACIÓN PROFUNDAMENTE HUMANISTA. PODRÁ REALIZAR ACTIVIDADES DE INTERVENTORIAS, ASESORIAS, CONSULTORIAS Y OPERACIÓN LOGÍSTICA DE ENTIDADES DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD, EN EL MARCO DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD. ASÍ MISMO, PODRÁ COMERCIALIZAR LOS BIENES Y SERVICIOS QUE CUMPLIMIENTO DE SU OBJETO SOCIAL SE DERIVEN. PODRÁ REALIZAR TODOS LOS NEGOCIOS Y CONTRATOS, OPERACIONES O ACTOS LÍCITOS QUE CONSIDE NECESARIOS O CONVENIENTES PARA SU OBJETO SOCIAL COMO SON: DESARROLLO DE PROYECTOS PARA APOYAR LAS ESTRATEGIAS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES LOS QUE ENCUENTREN LA CALLE, EN SITUACIÓN DE ABANDONO O DE RIESGO, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA LA IDENTIFICACIÓN Y ATENCIÓN DE LOS CASOS DE ABUSO O MALTRATO INFANTIL Y ATENCIÓN A MINORES INFRACTORES, APOYO A ESTRATEGIAS PARA IDENTIFICACIÓN Y ATENCIÓN DE LOS CASOS DE EXPLOTACIÓN SEXUAL Y LABORAL INFANTIL, ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA PROMOCIÓN DE PROGRAMAS DE VIVIENDA, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA LA PROMOCIÓN Y APOYO A PROGRAMAS DE VIVIENDA DE INTERÉS SOCIAL PRIORITARIA NUEVA, IMPLEMENTACIÓN PROYECTO PARA LA PROMOCIÓN Y APOYO A PROGRAMAS DE VIVIENDA PRIORITARIA PARA LA POBLACIÓN DESPLAZADA, APOYO Y A8ESORAMIENTO A PROYECTOS PARA LA .ADQUISICIÓN Y/O ADECUACIÓN DE PREDIOS PARA EL DESARROLLO DE PROGRAMAS DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL, APOYO A PROYECTOS DE CONSTRUCCIÓN DE OBRAS DE URBANISMO PARA LOS PROGRAMAS DE VIVIENDA, APOYO A PROYECTOS PARA LA PROMOCIÓN Y APOYO A PROGRAMAS DE MEJORAMIENTO DE VIVIENDAS, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS DE CAPACITACIÓN PARA INCREMENTAR LA GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN SOBRE EL DESARROLLO COMUNITARIO LA INTEGRACIÓN REGIONAL, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA CONSOLIDACIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA PÚBLICA PARA TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN PARA PARTICIPACIÓN COMUNITARIA Y DESARROLLO REGIONAL, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA EL FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL Y LA PLANIFICACIÓN ORDENAMIENTO DEL TERRITORIO Y GESTIÓN DEL DESARROLLO, FORMULACIONES DE POLÍTICAS PÚBLICAS DE INFANCIA, ADOLESCENCIA Y JUVENTUD, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA FOMENTAR LA APROPIACIÓN DE LA CIENCIA, TECNOLOGÍA, INNOVACIÓN, EL INCREMENTO DE LA GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO, LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO PRODUCTIVO, LA INFRAESTRUCTURA DE LOS SISTEMAS DE INFORMACIÓN, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA EL FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL DEPARTAMENTO MEDIANTE LA IMPLEMENTACIÓN DE ACTIVIDADES PARA UNA MEJOR GESTIÓN Y DESARROLLO EFICIENTE DE LAS COMPETENCIAS DE NACIÓN, DEPARTAMENTOS Y MUNICIPIOS, FORTALECIMIENTO DE CONTROL INTERNO, APOYO A MECANISMOS DE PARTICIPACIÓN COMUNITARIA, MEDIANTE LA CAPACITACIÓN Y EJERCICIO ACTIVO DE LOS CONSEJOS TERRITORIALES DE PLANEACIÓN, PROYECTO PARA EL DESARROLLO INSTITUCIONAL MEDIANTE ESTRATEGIAS DE COOPERACIÓN TÉCNICA INTERNACIONAL EN EL DEPARTAMENTO, DESARROLLO DE PROYECTOS DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL MEDIANTE LA IMPLEMENTACIÓN DE PROCESOS DE ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA EVALUACIÓN SEGUIMIENTO DE PLANES DE DESARROLLO DE LOS DEPARTAMENTOS Y MUNICIPIOS QUE PERMITAN EL AJUSTE Y EFICIENTE EJERCICIO DE SUS COMPETENCIAS, APOYO A PROGRAMAS, PROCESOS Y ESTRATEGIAS EN EL PROCESO DE ARMONIZACIÓN CON EL PLAN DE DESARROLLO NACIONAL, PLANES TERRITORIALES Y MUNICIPALES, IMPLEMENTACIÓN Y ASESORAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN Y FORMULACIÓN DE PLANES DE DESARROLLO NACIONAL,

DEPARTAMENTALES Y MUNICIPALES, ANÁLISIS Y AJUSTES DE PLANES DE DESARROLLO, DISEÑO Y EVALUACIÓN DE INDICADORES, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE PLANES DE DESARROLLO, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO Y REMODELACIÓN DE VIVIENDA URBANA Y RURAL, ADECUACIONES DE VIVIENDAS, DESARROLLO DE PROGRAMAS DE VIVIENDA DE INTERÉS SOCIAL, CONSTRUCCIÓN Y MEJORAMIENTO DE OBRAS DE URBANISMO, ADECUACIONES DE VIVIENDA, ASISTENCIA TÉCNICA PARA EL DESARROLLO DE PROGRAMAS DE VIVIENDA, ATENCIÓN A GRUPOS VULNERABLES CON PROGRAMAS DE VIVIENDA, PROMOCIÓN DE VIVIENDA, SUMINISTROS Y DOTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE PROGRAMAS DE VIVIENDA, DIAGNÓSTICOS DEL SECTOR DE VIVIENDA, ESTUDIOS DE PRE INVERSIÓN, REUBICACIÓN DE ASENTAMIENTOS HUMANOS, DESARROLLO DE ÁREAS COMUNES, FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA FINANCIERO DEL PROGRAMA DE SANEAMIENTO CONTABLE Y FINANCIERO, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA EL DESARROLLO DE ESTRATEGIAS QUE PERMITAN MEJORAR EL RECAUDO DE RENTA PROPIA, ESTUDIO Y ANÁLISIS, CONTABILIDAD PÚBLICA Y PRIVADA, ANÁLISIS FINANCIERO, DISEÑO DE INDICADORES, EVALUACIONES FINANCIERAS, AUDITORIAS FINANCIERAS Y CONTABLES, ELABORACIÓN DE INFORMES FINANCIEROS Y CONTABLES, DESARROLLO DE PROYECTOS DE SEMAFORIZACIÓN, DEMARCACIÓN VIAL, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA GESTIÓN Y EL DESARROLLO EFICIENTE DE LAS COMPETENCIAS DE LOS ORGANISMOS O ENTIDADES DE CONTROL DE VIGILANCIA DEL TRÁNSITO, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS EDUCAR PARA SALVAR VIDAS, DIAGNÓSTICOS, DESARROLLO DE PROYECTOS DE SEGURIDAD VIAL, DEMARCACIONES VIALES, SEMAFORIZACIÓN, IMPLEMENTACIÓN DE MECANISMOS PARA LA SEGURIDAD VIAL, CAPACITACIÓN, SENSIBILIZACIÓN PARA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES, PROMOCIÓN DE NORMAS DE TRANSITO, DOTACIÓN Y SUMINISTRO DE ELEMENTOS, EQUIPOS PARA LA SEGURIDAD VIAL, ASESORAMIENTO PARA LA SEGURIDAD VIAL, PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE GRÚA, PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE APOYO EN CARRETERAS, TRANSPORTE DE PASAJEROS Y DE CARGA, IMPLANTACIÓN DEL PROGRAMA DE DEPORTE FORMATIVO Y EDUCATIVO, IMPLANTACIÓN DE PROGRAMAS DE DEPORTE SOCIAL Y COMPETITIVO, FORMACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE ACTORES DEPORTIVOS Y RECREATIVOS, IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMA DE RECREACIÓN Y APROVECHAMIENTO DEL TIEMPO LIBRE, REALIZACIÓN DE ENCUENTROS DEPORTIVOS COMPETITIVOS, IMPLEMENTACIÓN DE ACTIVIDADES QUE FOMENTEN EL DEPORTE ASOCIADO Y COMUNICATIVO, CONSTRUCCIÓN Y / O MEJORAMIENTO DE INFRAESTRUCTURA DEPORTIVA Y RECREATIVA, DOTACIÓN Y SUMINISTRO DE ELEMENTOS DEPORTIVOS, MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DEPORTIVOS, DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE RECREACIÓN Y APROVECHAMIENTO DEL TIEMPO LIBRE, DIAGNÓSTICOS Y ESTUDIOS EN DEPORTE, CULTURA Y RECREACIÓN, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO Y DOTACIÓN DE INFRAESTRUCTURA DEPORTIVA, SUMINISTRO DE ELEMENTOS, EQUIPOS Y UNIFORMES PARA EL DEPORTE, REALIZACIÓN DE JORNADAS Y EVENTOS DEPORTIVOS, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO, ADECUACIÓN Y DOTACIÓN DE INFRAESTRUCTURA ECONÓMICA, AGROPECUARIA, GANADERA, AGRÍCOLA, EMPRESARIAL, AGRO INDUSTRIAL, PÚBLICA Y PRIVADA Y DE TODA ÍNDOLE, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA APOYO AL MANEJO Y PROVISIÓN PARA EL ABASTECIMIENTO PERMANENTE DE AGUA PARA DESARROLLO DEL SECTOR RURAL, PARA CONSUMO HUMANO Y PRODUCTIVO, CONSTRUCCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y DOTACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL, CONSTRUCCIÓN DE CORRALES COMUNITARIOS, APOYO AL FORTALECIMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD Y LA COMPETITIVIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS MEDIANTE LA ASISTENCIA TÉCNICA Y ASESORÍAS, APOYO Y FOMENTO DE CULTIVOS TRADICIONALES Y ALTERNATIVOS, DESARROLLO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS Y EMPRESARIALES AGROPECUARIOS SOSTENIBLES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE GRUPOS MUJER RURAL Y URBANA, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE GRUPOS DE POBLACIÓN DESPLAZADA, FORTALECIMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD Y LA COMPETITIVIDAD DE LA CADENA CARNE U LÁCTEO A PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES, ASISTENCIA TÉCNICA, SEGUIMIENTO, ACOMPAÑAMIENTO Y SOPORTE PARA EL INCREMENTO DE LA PRODUCTIVIDAD Y COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA DE PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA LA INTRODUCCIÓN,

TRANSFERENCIA, AJUSTE, ADAPTACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL INCREMENTO DE LA PRODUCTIVIDAD, CAPACITACIÓN Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MEJORAR EL NIVEL EMPRESARIAL DE LOS PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES DE LAS FINCAS GANADERAS, DISEÑO DE ESTUDIOS DE DE PRE INVERSIÓN, PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN DISTRITO DE RIEGO DE PEQUEÑA IRRIGACIÓN, APOYO PARA IMPLEMENTACIÓN DE INCENTIVOS PRODUCTORES, APOYO A PROGRAMAS DE DESARROLLO RURAL, APOYO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS AGRÍCOLAS INTEGRALES A TRAVÉS DE CRÉDITOS E INCENTIVOS A PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES, CONSTRUCCIÓN Y ADECUACIÓN DE PLANTAS DE SACRIFICIO, MATADEROS, APOYO A PROYECTOS ORIENTADOS A MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD Y LA COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL, DESARROLLO DE PROYECTOS AGRO PRODUCTIVOS E INICIATIVAS DE EMPLEO LOCAL A TRAVÉS DE COFINANCIACIÓN, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, PROMOCIÓN DE PRODUCTOS, PARTICIPACIÓN IN EVENTOS DE COMERCIALIZACIÓN Y FERIAS TURÍSTICAS, PRODUCTIVAS, AGROPECUARIAS, EMPRESARIALES Y EN GENERAL, TODO TIPO DE EVENTOS, DESARROLLO DE TODO TIPO DE FIESTAS, APOYO A PROYECTOS ORIENTADOS A MEJORAR LA COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL Y APOYO DE INICIATIVAS DE EMPLEO LOCAL, DESARROLLO DE PROYECTOS DEL SECTOR SERVICIOS, EMPRESARIAL, COMERCIAL, TURÍSTICO, DESARROLLO DE PLANES DE EDUCACIÓN AMBIENTAL, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS DE CONSERVACIÓN Y SOSTENIBLE DE LOS RECURSOS NATURALES, CADENA FORESTAL PARA LA PROTECCIÓN Y FORMULACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE PLANES CUENCAS, MICRO CUENCAS Y ORDENAMIENTO DE ORDENAMIENTO AMBIENTAL, PROGRAMAS PARA DE ESPECIES, GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO, USO DE LA BIODIVERSIDAD, CONSERVACIÓN OBRAS DE PROTECCIÓN DE FUENTES, REFORESTACIÓN PROTECTORA Y PRODUCTORA, COMERCIAL Y DE ORNATO, CONSERVACIÓN, RECUPERACIÓN, Y PROTECCIÓN DE ECOSISTEMAS URBANOS Y RURALES DEL DEPARTAMENTO, PROTECCIÓN DEL PAISAJE URBANO Y RURAL MEDIANTE LA EJECUCIÓN DE OBRAS DE MEJORAMIENTO PAISAJÍSTICO DEL ÁREA URBANA Y RURAL, ASISTENCIA TÉCNICA PARA EL SEGUIMIENTO, EVALUACIÓN, CONTROL, DEFENSA Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LOS ECOSISTEMAS ESTRATÉGICOS, SUMINISTRO Y DOTACIÓN DE INSUMOS, MATERIALES, ELEMENTOS, EQUIPOS Y MAQUINARIA AGRÍCOLA Y GANADERA, ASISTENCIA TÉCNICA AGROPECUARIA, ASISTENCIA TÉCNICA Y ASESORÍA AGROPECUARIA Y FINANCIERA, ASESORAMIENTO PARA ACCEDER A FUENTE DE FINANCIACIÓN PARA PROYECTOS PRODUCTIVOS, OPERADORES DE CRÉDITO AGROPECUARIO, PLANIFICACIÓN AGROPECUARIA, REALIZACIÓN DE VISITAS DE ASISTENCIA TÉCNICA, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO, MANTENIMIENTO Y REMODELACIÓN DE INFRAESTRUCTURA AGROPECUARIA, EXTENSIÓN RURAL, CAPACITACIÓN, REALIZACIÓN DE TALLERES, IMPLEMENTACIÓN DE TODA CLASE DE CULTIVO, CREACIÓN, AJUSTE, TRANSFERENCIA Y ASESORAMIENTO PARA LA ADOPCIÓN TECNOLÓGICA PRODUCTIVA, SUMINISTRO DE SEMILLAS, REALIZACIÓN DE VISITAS DE ASISTENCIA TÉCNICA, REALIZACIÓN DE TALLERES DE CAPACITACIÓN AGROPECUARIO, DE APOYO CREDITICIO, REALIZACIÓN DE VISITAS DE CONTROL DE CRÉDITOS, REALIZACIÓN DE VISITAS DE PLANIFICACIÓN, PROMOCIÓN DE PROYECTOS AGROPECUARIOS, DIRECCIÓN DE PROYECTOS, AMPLIACIÓN Y CONSTRUCCIÓN DE EDIFICACIONES DE PEQUEÑAS, MEDIANAS Y GRAN ESCALA URBANOS RURALES, CONSTRUCCIÓN, AMPLIACIÓN, MEJORAMIENTO Y DOTACIÓN DE HOSPITALES, REMODELACIONES, RESTAURACIONES, MODELACIONES DE INFRAESTRUCTURAS, ADECUACIÓN, MANTENIMIENTO, DOTACIÓN, OPERATIVIZACION DE PUESTOS DE SALUD, HOSPITALES Y CUALQUIER OBRA PÚBLICA Y PRIVADA, CONSTRUCCIÓN, ADECUACIÓN, AMPLIACIÓN Y MANTENIMIENTO DE VÍAS Y/O PUENTES, MANTENIMIENTO DE DIQUES Y REPRESAS, APOYO A LA CONSTRUCCIÓN, ADECUACIÓN Y/ O MANTENIMIENTO DE LA RED VIAL TERCIARIA, SECUNDARIA Y PRIMARIA, RECUPERACIÓN Y REFUERZO PISTAS Y PLATAFORMAS DE AEROPUERTOS, CONSTRUCCIÓN, REMODELACIÓN, AMPLIACIÓN Y DOTACIÓN DE AEROPUERTOS, CONSTRUCCIÓN DE FÓRUM PARA LA RECREACIÓN Y LA CULTURA, CONSTRUCCIÓN PLAZOLETAS, REMODELACIÓN Y MEJORAMIENTO DE PARQUES, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO, REMODELACIÓN Y DOTACIÓN DE CENTROS RECREATIVOS, PISCINAS Y OTROS, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO, REMODELACIÓN Y DOTACIÓN DE PARQUES DIDÁCTICOS,

CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO, REMODELACIÓN DE MONUMENTOS, TODO TIPO DE READECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA, PARQUES, EDIFICIOS, PUENTES, VÍAS, ENTRE OTROS, CONSTRUCCIÓN DE RESTAURANTES Y COMEDORES, CONSTRUCCIÓN DE COMPLEJOS FERIALES, CONSTRUCCIÓN DE PLAZOLETAS PARA LA DIVULGACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO, REMODELACIÓN Y DOTACIÓN DE PLAZAS DE MERCADO, OPTIMIZACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO EN LAS COMUNIDADES INDÍGENAS, AMPLIACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE LOS SISTEMAS DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO, SISTEMAS DE SOLUCIONES ALTERNAS DÉ SUMINISTRO DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO EN EL ÁREA RURAL, AMPLIACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE LOS SISTEMAS DE ACUEDUCTO EN EL ÁREA URBANA Y RURAL, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA OPTIMIZAR LA DISTRIBUCIÓN DEL AGUA TRATADA MEDIANTE LA INSTALACIÓN DE ACOMETIDOS DOMICILIARIOS, OPTIMIZACIÓN DEL SISTEMA DE SANEAMIENTO BÁSICO, AMPLIACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE LOS SISTEMAS DE ALCANTARILLADO SANITARIO, AMPLIACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE LOS SISTEMAS DE ALCANTARILLADO SANITARIO Y SOLUCIONES ALTERNAS EN EL ÁREA RURAL, DIAGNOSTICO Y FORMULACIÓN DE PLANES DE MAESTROS DE ACUEDUCTO EN EL ÁREA RURAL, CONSTRUCCIÓN DE SISTEMAS DE ALCANTARILLADO PLUVIAL, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA EL TRANSPORTE, TRATAMIENTO Y DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS SÓLIDOS, PROGRAMAS PARA LA MODERNIZACIÓN INSTITUCIONAL Y EMPRESARIAL DE LAS IMPRESAS Y/ O ENTIDADES PRESTADORAS DE SERVICIOS DE ACUEDUCTO, ALCANTARILLADO Y SANEAMIENTO BÁSICO, PRE INVERSIÓN PARA LA AMPLIACIÓN DE SERVICIOS DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO EN PROGRAMA VIS Y VIP, CONSTRUCCIÓN SEGUNDO CIRCUITO DE SUTRANSMISIÓN DE ENERGÍA CAÑO LIMÓN A ARAUCA. AMPLIACIÓN DEL SISTEMA DE MICRO MEDICIÓN Y EL SERVICIO DE EMERGÍA ELÉCTRICO, PROYECTOS DE ELECTRIFICACIÓN, CONSTRUCCIÓN DE REDES DE DISTRIBUCIÓN, ENERGIZACIÓN, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA LA GENERACIÓN DE ENERGÍA, ESTUDIOS DE FACTIBILIDAD PARA DESARROLLAR CUALQUIER TIPO DE OBRA, ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CONSTRUCCIÓN DE HIDROELÉCTRICA PARA LA GENERACIÓN DE ENERGÍA, CONSTRUCCIÓN DE REDES DE DISTRIBUCIONES EN LAS ZONAS URBANAS Y RURALES, ELECTRIFICACIÓN EN MEDIA Y BAJA TENSIÓN, IMPLEMENTACIÓN PROYECTOS PARA EL PLAN DE EXTENSIÓN DEL SECTOR ELÉCTRICO, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA LA FORMULACIÓN, EJECUCIÓN, PUESTA EN MARCHA Y OPERACIÓN DEL PLAN DE MASIFICACIÓN DEL GAS, CONSTRUCCIÓN DE BATERÍAS SANITARIAS, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO Y AMPLIACIÓN DE UNIDADES BÁSICAS, SOLUCIONES ALTERNATIVAS, CONSTRUCCIONES RURALES DE TODO TIPO, CONSTRUCCIONES DE DIQUES, CONSTRUCCIÓN DE ALJIBES PARA GARANTIZAR LA DISPONIBILIDAD DE AGUA PARA EL CONSUMO HUMANO Y PRODUCTIVO, CONSTRUCCIÓN DE ESTANQUILLAS, ESTANQUES, TANQUES AÉREOS, CONDUCCIÓN DE AGUAS, CONSTRUCCIÓN DE POZOS PROFUNDOS, CONSTRUCCIÓN DE PUNTILLOS, USO Y APROVECHAMIENTO DEL AGUA, OBRAS DE RELLENOS, RELLENOS SANITARIOS, CONSTRUCCIÓN DE CANALES, CONSTRUCCIÓN DE MAGAS DE COLEO, CONSTRUCCIONES AGROPECUARIAS, DOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, MANTENIMIENTO DE COMPUTADORES, INSTALACIÓN DE EQUIPOS, ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE COMPUTADORES, DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO, MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, SUMINISTRO DE PARTES, DESARROLLO DE SOFTWARE DE INFORMACIÓN, DESARROLLO DE SISTEMAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA, DESARROLLO PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA, DOTACIONES DE EQUIPOS, DESARROLLOS DE REDES DE COMUNICACIÓN, INTERCONEXIONES DE COMUNICACIÓN, DISEÑOS DE PÁGINAS WEB, PORTALES DE INFORMACIÓN, PROCESADORES DE DATOS, DISEÑO DE BASE DE DATOS, DESARROLLO DE MÓDULOS DE INFORMACIÓN EN TODA LAS AÉREAS, MÓDULOS DE REALIZACIÓN DE EVENTOS, COTIZACIONES ONLINE, MÓDULOS DE PUBLICACIÓN DE PROYECTOS, BÚSQUEDA DE PROYECTOS, BÚSQUEDA DE EMPLEOS, REDISEÑO Y ACTUALIZACIÓN DE ESTRATEGIAS DE DESARROLLO, DESARROLLO DE APLICACIONES, CAPACITACIÓN Y ASESORÍAS EN SISTEMAS DE INFORMACIÓN, MODELA MIENTO Y DIAGRAMACIÓN, LEVANTAMIENTO, PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE INFORMACIÓN, ANÁLISIS ESTADÍSTICO, DESARROLLO DE CASOS, ESTUDIOS DE MERCADOS, DE FACTIBILIDAD, PLANES MAESTROS EN TODAS LAS ÁREAS, DISEÑOS DE MÓDULOS CONCEPTUALES, RELACIONAL,

CORRELACIONAL DE BASE DE DATOS, DESARROLLO DE PRUEBAS, CAPACITACIÓN PARA INCREMENTAR LA GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO SOBRE TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN PARA EL DESARROLLO COMUNITARIO Y LA INTEGRACIÓN REGIONAL, REFORESTACIÓN PRODUCTORA, PROTECTORA, COMERCIAL Y ORNAMENTAL, ASISTENCIA TÉCNICA Y CAPACITACIÓN AMBIENTAL, ESTUDIOS EN INVESTIGACIÓN AMBIENTAL, CONTROL Y SEGUIMIENTO AMBIENTAL, PLAÑÍS DE MANEJO AMBIENTAL, CONSTRUCCIONES DE SANEAMIENTO AMBIENTAL, PROTECCIÓN DE RECURSOS Y ECOSISTEMAS PROTECCIÓN DE CUENCAS HIDROGRÁFICAS, LIMPIEZA HÍDRICAS, DESTAPONAMIENTO DE CAÑOS, CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓN DE ESPECIES, PLANES INTEGRALES DE PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN, DESARROLLO DE PROYECTOS DE MITIGACIÓN AMBIENTAL, DE ECOSISTEMAS URBANOS Y RURALES, OBRAS DE CONSTRUCCIÓN DE PARQUES, CREACIÓN DE ESPACIOS VERDES, ASESORAMIENTO AMBIENTAL, FORMACIÓN DE LÍDERES Y VEEDORES PARA EL CONTROL AMBIENTAL, REALIZACIÓN DE ANÁLISIS Y PRUEBAS DE LABORATORIO PARA EL ANÁLISIS Y SEGUIMIENTO AL COMPORTAMIENTO DE VARIABLES AMBIENTALES, DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE PROYECTOS AMBIENTALES, APOYO A PROGRAMAS DE APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE GRATUIDAD EN LA EDUCACIÓN PRIMARIA Y SECUNDARIA, PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE TRANSPORTE ESCOLAR MEDIANTE LA IMPLEMENTACIÓN DE RUTAS ESCOLARES, ADQUISICIÓN DE MEDIOS DE TRANSPORTE PARA GARANTIZAR EL ACCESO Y PERMANENCIA EN EL SISTEMA EDUCATIVO DE LA POBLACIÓN ESCOLARIZADA, IMPLANTACIÓN Y MEJORAMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS, IMPLANTACIÓN Y MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DEL PROGRAMA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LOS CENTROS EDUCATIVOS INDÍGENAS, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO, ADECUACIÓN Y MANTENIMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES EN LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS, DOTACIÓN DE RESTAURANTES ESCOLARES EN LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS, CONSTRUCCIÓN, ADECUACIÓN, MEJORAMIENTO Y DOTACIÓN DE LOS CENTROS EDUCATIVOS INDÍGENAS, CONSTRUCCIÓN DE INFRAESTRUCTURA FÍSICA EN INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS, CONSTRUCCIÓN DE CENTROS DE CONOCIMIENTO, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INFRAESTRUCTURA FÍSICA EN INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS, ESTUDIO DE PRE INVERSIÓN PARA AMPLIACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DE INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA, DOTACIÓN DE CENTROS EDUCATIVOS, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTO PARA LA PERMANENCIA EDUCATIVA MEDIANTE EL PROGRAMA NIÑOS Y NIÑAS ESTUDIANDO, IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO DEL PROYECTO DE EDUCACIÓN RURAL PER, DESARROLLO DEL PROYECTO PARA IMPULSAR EL PROGRAMA INTEGRAL PARA LA PRIMERA INFANCIA, APOYO AL PROGRAMA TALENTOS EXCEPCIONALES, APOYO AL PROGRAMA NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES PARA ESTUDIANTES, CAPACITACIÓN Y ASISTENCIA TÉCNICA EDUCATIVA, IMPLANTACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LAS INSTITUCIONES, DOCENTES Y ESTUDIANTES COMO PROMOCIÓN DE LA CALIDAD EDUCATIVA, IMPLANTACIÓN DE PROGRAMA ONDAS PARA EL FOMENTAR DE LA CULTURA DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA ENTRE NIÑOS, NIÑAS Y JÓVENES, IMPLANTACIÓN DE REDES PEDAGÓGICAS PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS ARGUMENTATIVAS, INTERPRETATIVAS Y PROPOSITIVAS MEDIANTE TÉCNICAS DE ESTUDIO Y ALTERNATIVAS DE APRENDIZAJE, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA AUMENTAR LAS CONDICIONES EDUCATIVAS EN LA FORMACIÓN PARA EL TRABAJO, CON ESTUDIANTES DE MEDIA VOCACIONAL DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DE MEJORAMIENTO DEL DESARROLLO PROFESIONAL Y CAPACITACIÓN DEL DOCENTE DE EDUCACIÓN BÁSICA, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INFRAESTRUCTURA FÍSICA EN INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR, AMPLIACIÓN Y DESARROLLO DEL SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN EN LA RED DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, MEJORAMIENTO DE LA EDUCACIÓN BÁSICA A TRAVÉS DEL USO Y APROPIACIÓN DE MEDIOS Y NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN, DOTACIÓN DE EQUIPOS DE COMPUTO, SUMINISTRO, COMPRA, VENTA, ALQUILER Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE ALTA TECNOLOGÍA, DOTACIÓN DE EQUIPOS, AYUDAS AUDIOVISUALES, MOBILIARIO, MATERIALES Y ELEMENTOS DE SOPORTE PEDAGÓGICO PARA EL FORTALECIMIENTO DE INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS, ADQUISICIÓN Y MANTENIMIENTO DE

IMPLEMENTOS, EQUIPOS, MOBILIARIO PARA CENTROS EDUCATIVOS Y CUALQUIER TIPO DE INSTITUCIÓN PÚBLICA O PRIVADA, MANTENIMIENTO DE PUPITRES, IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DE EDUCACIÓN AMBIENTAL EN LAS INSTITUCIONES, IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DE ESCUELAS SALUDABLES, IMPLANTACIÓN DE UN PROGRAMA DE EDUCACIÓN SEXUAL, APOYO A PROGRAMAS DE EDUCACIÓN EN SALUD MENTAL Y ANÁLISIS DEL COMPORTAMIENTO, IMPLANTACIÓN PROGRAMA ARAUCA BILING&UUML;E, ADQUISICIÓN DE AULAS PEDAGÓGICAS PARA APOYAR PROGRAMAS FORMATIVOS EN EL CAMPO DEL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS LABORALES, APLICACIÓN Y DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALFABETIZACIÓN DE ADULTOS A CRECER, FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN SOLDADURA API CONVENIO SENA EN EL TRABAJO, DIFUSIÓN, FOMENTO Y ESTIMULACIÓN A LA INNOVACIÓN, LA CREACIÓN Y LA PRODUCCIÓN ARTÍSTICA, FOLKLOR LLANERO, LITERATURA, CINE, TEATRO Y OTRAS MANIFESTACIONES DEL ARTE DENTRO DEL CONTEXTO NACIONAL Y REGIONAL, IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO DE FORMACIÓN DE LAS EXPRESIONES MULTICULTURALES ARTÍSTICAS, FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS, FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL DE LA POBLACIÓN AFRO DESCENDIENTE, DIFUSIÓN, FOMENTO, ESTIMULO A LA INNOVACIÓN, LA CREACIÓN Y LA PRODUCCIÓN ARTÍSTICA, ELABORACIÓN DE MURALES ARTÍSTICOS I HISTÓRICOS, IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES QUE PROMUEVAN Y ARTICULEN LOS PROCESOS DE CONSTRUCCIÓN CIUDADANA EN LOS ESQUEMAS DE LA CULTURA CIUDADANA, APORTE CULTURAL Y SOCIAL DE LOS PUEBLOS, MUNICIPIOS Y DEPARTAMENTOS, PROMOCIÓN, DIFUSIÓN POSICIONAMIENTO DE LA IMAGEN CULTURAL Y TURÍSTICA, PROGRAMAS DE MARKETING TERRITORIAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL, CONSTRUCCIÓN, MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN, DOTACIÓN Y SOSTENIMIENTO DE CUALQUIER TIPO DE INFRAESTRUCTURA, CONSTRUCCIÓN, MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN, DOTACIÓN Y SOSTENIMIENTO DE PARQUES, ADECUACIÓN Y ARTICULACIÓN A LA RED DE BIBLIOTECAS DEPARTAMENTALES, MUNICIPALES, DOTACIÓN DE BIBLIOTECAS, PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN, DIFUSIÓN, PROMOCIÓN, CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO HISTÓRICO Y CULTURAL INTANGIBLE Y TANGIBLE, FERIAS, EVENTOS CULTURALES, CONSTRUCCIONES PARA CENTROS CULTURALES, SUMINISTROS, DOTACIONES PARA EVENTOS, PROMOCIÓN, DIVULGACIÓN, ELABORACIÓN DE VIDEOS, MEMORIAS, REGISTROS FOTOGRÁFICOS, SUMINISTRO DE INSUMOS DE TODO TIPO, ELABORACIÓN DE VALLAS, ELABORACIÓN DE PENDONES, ELABORACIÓN DE DOCUMENTOS MEMORIA, PROMOCIÓN DEL FOLKLOR, ORGANIZACIÓN, PROMOCIÓN DE IMAGEN INSTITUCIONAL, APOYO A TALENTOS, APOYO A FOLKLORISTAS, APOYO A DANZAS, GIRAS PROMOCIONALES, DESARROLLO DE FESTIVIDADES, PROTECCIÓN SOCIAL Y BIENESTAR DEL RECURSO HUMANO, PLANEACIÓN, EJECUCIÓN Y SEGUIMIENTO DE ACCIONES DE PREVENCIÓN DE LA VIOLENCIA, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA LA ASISTENCIA TÉCNICA , CONFORMACIÓN Y OPERACIÓN DE LAS REDES INTERINSTITUCIONALES Y REDES DE BUEN TRATO, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA LA DIVULGACIÓN DE LOS DERECHOS Y DEBERES DE LAS FAMILIAS, DERECHOS DE LA NIÑEZ Y CÓDIGO DE LA INFANCIA, DESARROLLO DE ACTIVIDADES PARA REDUCIR FACTORES DE RIESGO DE LA VIOLENCIA INTRAFAMILIAR EN EL DEPARTAMENTO, PROGRAMAS PARA LA PROMOCIÓN DE LOS DERECHOS DE NIÑOS, NIÑAS, JÓVENES, ADOLECENTES, MUJERES, HOMBRES, VULNERABLES Y VULNERADOS, IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS QUE PERMITAN LA ARTICULACIÓN E INTEGRACIÓN DEL DESARROLLO REGIONAL Y TERRITORIAL, IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE MONITOREO Y ALERTA TEMPRANA, APOYO A LA ETNOEDUCACIÓN, ATENCIÓN CULTURAL, GRUPOS ÉTNICOS, APOYO A LA EDUCACIÓN SUPERIOR, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTO PARA EL BUEN MANEJO DEL TIEMPO LIBRE DE NIÑOS, NIÑAS Y JÓVENES QUE GARANTICEN LA PERMANENCIA DE LOS ESTUDIANTES, PROGRAMAS DE PAZ Y CONVIVENCIA ESCOLAR EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS, PROGRAMAS DE ATENCIÓN A DISCAPACITADOS, PROYECTO DE IDENTIFICACIÓN Y ATENCIÓN HUMANITARIA A ADULTOS MAYORES EN SITUACIÓN DE RIESGO O VULNERABILIDAD DE SUS DERECHOS HUMANOS, ASISTENCIA JURÍDICA, ALIMENTARIA Y PSICOSOCIAL EN POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE DESPLAZAMIENTO, PROMOCIÓN Y GENERACIÓN DE PROGRAMAS DE EMPLEO, PARTICIPACIÓN, EMPODERAMIENTO DE DE LAS MUJERES Y DESARROLLO EMPRESARIAL, SOLARES PRODUCTIVOS, FORTALECIMIENTO DEL GOBIERNO PROPIO DE PUEBLOS INDÍGENAS,

FORTALECIMIENTO DE LAS FORMAS TRADICIONALES DE ORGANIZACIÓN DE LAS COMUNIDADES AFRO DESCENDIENTES, APOYO E IMPLEMENTACIÓN DE MECANISMOS PARA PROMOVER LA PARTICIPACIÓN COMUNITARIA, FORMACIÓN DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS ORGANIZATIVAS Y PRODUCTIVAS DE LA POBLACIÓN DESPLAZADA, DISCAPACITADA, ADULTO MAYOR, JUVENTUDES, MUJERES, INDÍGENAS Y AFRO DESCENDIENTES PARA LA SUBSISTENCIA Y EL DESARROLLO PRODUCTIVO, IMPLEMENTACIÓN DE ESCUELAS DE FORMACIÓN CULTURAL Y LIDERAZGO, CREACIÓN DE ESCUELAS DE FORMACIÓN CULTURAL QUE PROMUEVA LA ASOCIATIVIDAD, LA CONFIANZA Y LA CULTURA CÍVICA, CONSTRUCCIÓN DE OBRAS PARA LA PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL RIESGO URBANO Y RURAL, ATENCIÓN DE LAS SITUACIONES DE DESASTRES, ASESORAMIENTO PARA LA REUBICACIÓN DE ASENTAMIENTOS AFECTADOS, ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PROCESOS DE FORMACIÓN DE DERECHOS HUMANOS Y DERECHO INTERNACIONAL HUMANITARIO, DESARROLLO DE PROGRAMAS DE REPARACIÓN INTEGRAL A LAS VÍCTIMAS DEL CONFLICTO, DESARROLLO DE CAMPAÑAS DE FORMACIÓN SOBRE DERECHOS HUMANOS, PLURALISMOS, DIVERSIDAD Y MULTICULTURALIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL, ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE INSTRUMENTOS Y MECANISMOS DIRIGIDOS A LA PROTECCIÓN DE BIENES PATRONALES, ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES QUE GARANTICEN LA LUCHA CONTRA LA DISCRIMINACIÓN Y PROMOCIÓN DEL RESPETO DE LAS IDENTIDADES, SUMINISTRO DE MEDICAMENTOS, INSUMOS PARA SALUD, PRODUCTOS DE ASEO, UNIFORMES, SABANAS, PRODUCTOS, MATERIALES, ELEMENTOS, EQUIPOS MEDICO QUIRÚRGICOS, APOYO A PROYECTOS PARA EL MANEJO MATERNO FETAL Y OTRAS PATOLOGÍAS, EMBARAZO, PARTO, PUERPERIO, DOTACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES DE REHIDRATACIÓN, APOYO A PROYECTOS PARA ATENCIÓN DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS AGUDAS, APOYO A PROYECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE LA MORBIMORTALIDAD MATERNA, PERINATAL, INFANTIL, DESARROLLO DE PROGRAMAS PARA PREVENIR LA ENFERMEDAD DIARREICA AGUDA E INFECCIÓN RESPIRATORIA, APOYO A LA ESTRATEGIA AIEPI CLÍNICO, COMUNITARIO Y ORGANIZACIONAL, APOYO A PROGRAMAS AMPLIADO DE INMUNIZACIONES PAR LA DISMINUCIÓN DE LA MORBIMORTALIDAD INFANTIL, MEJORAMIENTO DE LOS RECURSOS FÍSICOS, TECNOLÓGICOS, CIENTÍFICOS DE LA RED PÚBLICA HOSPITALARIA DEL DEPARTAMENTO, DESARROLLO DE PROGRAMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, NUTRICIONAL, ATENCIÓN INTEGRAL A GRUPOS VULNERABLES, ATENCIÓN INTEGRAL A LA POBLACIÓN INFANTIL, PROGRAMAS DE ESTÍMULOS PARA LA NIÑEZ, MUJER, Y JUVENTUD, ADMINISTRACIÓN, ATENCIÓN, CONTROL Y ORGANIZACIÓN INSTITUCIONAL PARA LA GESTIÓN DEL ESTADO, FORTALECIMIENTO DE LA IMAGEN INSTITUCIONAL, COBERTURA DEL RÉGIMEN SUBSIDIADO EN SALUD, ASISTENCIA INTEGRAL EN SALUD A LA POBLACIÓN POBRE Y VULNERABLE Y LOS NO POSS DEL RÉGIMEN SUBSIDIADO, APOYO Y FORTALECIMIENTO DE LA ETNOSALUD, REDUCCIÓN DE LAS PATOLOGÍAS Y LA MORBIMORTALIDAD INFANTIL, APOYO INTEGRAL EN SALUD A LA POBLACIÓN AFRO DESCENDIENTE, APOYO A PROYECTOS PARA LA REDUCCIÓN DE LA DESNUTRICIÓN DE NIÑOS Y NIÑAS, APOYO INTEGRAL EN LA SALUD A LA POBLACIÓN EN SITUACIÓN DE DESPLAZAMIENTO NO CUBIERTA, APOYO PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL EN SALUD A LA POBLACIÓN ADULTO MAYOR, PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD A LA POBLACIÓN POBRE NO CUBIERTA CON SUBSIDIOS A LA DEMANDA DEL DEPARTAMENTO, FORTALECIMIENTO DE ACTIVIDADES DE SALUD PÚBLICA, LABORATORIO, ATENCIÓN A RED DE LABORATORIOS, APOYO A PROYECTOS DE PLANES INTEGRALES DE PROMOCIÓN EN LACTANCIA MATERNA A MADRES GESTANTES Y LACTANTES, APOYO A PROGRAMAS DE ATENCIÓN PRENATAL Y APOYO NUTRICIONAL, FORTALECIMIENTO DE LAS ACCIONES DE SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVAS POBRES Y VULNERABLES, PROMOCIÓN DE HÁBITOS DE SALUD ORAL, IMPLEMENTACIÓN DE POLÍTICAS DE SALUD MENTAL PARA LA PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE LA ENFERMEDAD MENTAL Y DEL COMPORTAMIENTO SUICIDA Y CONSUMO DE SUSTANCIAS PSICOACTIVAS, ATENCIÓN INTEGRAL EN SALUD MENTAL Y SESIONES PREVENIBLES A LA POBLACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA SGP, ATENCIÓN PSICOSOCIAL A LA POBLACIÓN AFECTADA POR LA VIOLENCIA, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE SUSTANCIAS PSICOACTIVAS, PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA, APOYO, INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ZOONOSIS EN LA POBLACIÓN, APOYO A

PROGRAMAS PARA REDUCIR LOS ÍNDICES DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN VECTORIAL, ENFERMEDAD DE CHACAS Y DENGUE HEMORRÁGICO Y OTRAS PATOLOGÍAS, APOYO A PROYECTOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL PARA LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD AUDITIVA, POBRE Y VULNERABLE, DOTACIÓN Y / O FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE ONCOLOGÍA EN EL HOSPITAL, DESARROLLO DE PROGRAMAS DE PREVENCIÓN DE DEFICIENCIAS DE MICRO NUTRIENTES A NIÑOS, MADRES GESTANTES, LACTANTES, APOYO A LA LACTANCIA, SEGURIDAD ALIMENTARIA, APOYO PARA MEJORAR LAS CONDICIONES DE NUTRICIÓN EN LA POBLACIÓN INFANTIL, APOYO FORTALECIMIENTO A LAS ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LOS FACTORES DE RIESGO SANITARIO Y AMBIENTAL ASOCIADOS AL SANEAMIENTO BÁSICO, APOYO A ACTIVIDADES DE LOS PROGRAMAS DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS, APOYO A IMPLEMENTACIÓN DE LA POLÍTICA NACIONAL DE SANGRE, FORTALECIMIENTO DE LA VIGILANCIA DE LA SALUD PÚBLICA, ASISTENCIA TÉCNICA, EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS PLANES TERRITORIALES DE SALUD DEL DEPARTAMENTO, IMPLEMENTACIÓN Y ADECUACIÓN DEL CENTRO REGULADOR DE URGENCIAS, EMERGENCIAS Y DESASTRES, DESARROLLO EMPRESARIAL, CAPACITACIÓN Y ASISTENCIA TÉCNICA EMPRESARIAL, DE SERVICIOS, AGROINDUSTRIAL Y COMERCIAL, REALIZACIÓN DE TALLERES PARA LA PROMOCIÓN EMPRESARIAL, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA MUJERES Y JÓVENES RURALES, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA MUJERES CABEZA DE FAMILIA, INCUBACIÓN DE EMPRESAS, IMPLEMENTACIÓN DE COMERCIALIZADORAS, FERIAS COMERCIALES, FESTIVALES, ALIANZAS COMERCIALES, DOTACIÓN DE EQUIPOS Y MAQUINARIA AGRO INDUSTRIAL, OPERACIÓN DE PROYECTOS AGROINDUSTRIALES, GIRAS PROMOCIONALES, INTERCAMBIOS TECNOLÓGICOS, ELABORACIÓN DE PLAÑÍS DE DESARROLLO EMPRESARIAL, CIENCIA Y TECNOLOGÍA PRODUCTIVA, INFORMATIVA Y EMPRESARIAL, ASESORAMIENTO A IMPRESAS PARA ACCESO A CRÉDITO, OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS EMPRESARIALES, MUESTRAS EMPRESARIALES, MERCADO EMPRESARIAL, COMPRA Y VENTA DE COMBUSTIBLES, LUBRICANTES, FABRICACIÓN, IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN: DE TODA CLASE DE INSUMOS, MATERIALES Y ELEMENTOS DE TODOS LOS SECTORES, COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES, IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE CONOCIMIENTO, DE MATERIALES DE ASEO, MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN, MAQUINARIA Y EQUIPOS, TECNOLOGÍA, SISTEMAS DE INFORMACIÓN, EQUIPOS MEDICO QUIRÚRGICOS, INSUMOS AGROPECUARIOS, ELEMENTOS DE OFICINA, MUEBLES Y ENSERES, VEHÍCULOS AUTOMOTORES, SISTEMAS DE TRANSPORTE, CALZADO, VESTIDO, MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS FRESCOS, VERDURAS, Y PROCESADOS, TODO LO RELACIONADO CON FARMACÉUTICOS, MEDICAMENTOS, COMPONENTES, SUSTANCIAS, VACUNAS, ANTÍGENOS, FABRICACIÓN Y ELABORACIÓN DE: INSUMOS, MATERIALES, MUEBLES Y ENSERES, AYUDAS DIDÁCTICAS, ELEMENTOS, EQUIPOS, MAQUINARIA, INFORMES, ZAPATOS, LENCERÍA, ROPA, PRODUCTOS ELABORADOS, MARROQUINERÍA, ALIMENTOS PROCESADOS, PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES, EN GENERAL PRESTACIÓN DE TODO SERVICIO, SUMINISTRO, CONSULTORÍA Y CONSTRUCCIÓN DE TODA OBRA, DOTACIÓN, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE TODO TIPO DE EQUIPOS, MAQUINARIA , ELECTRODOMÉSTICOS, DOTACIÓN E INSTALACIÓN DE AIRES ACONDICIONADOS, CONSTRUCCIÓN, MANTENIMIENTO Y MEJORAMIENTO DE TODA CLASE DE OBRAS PÚBLICAS, SUMINISTRO Y DOTACIÓN DE TODA CLASE DE EQUIPOS, MATERIAL O INSUMO, IMPLEMENTO, MOBILIARIO, MAQUINARIA, ARTESANÍA, ELEMENTO, O ELECTRODOMÉSTICO, SUMINISTRO DE MEDICAMENTOS, SUSTANCIAS, VACUNAS, ANTÍGENOS EN GENERAL DE TODO LO RELACIONADO EN LA MEDICINA Y LA FARMACÉUTICA, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE COMPUTACIÓN, COMPRA Y VENTA DE EQUIPOS DE COMPUTO, MAQUINARIA, MUEBLES, ENSERES Y ELEMENTOS, SUMINISTRO DE ARTÍCULOS DE PROMOCIÓN REGIONAL, SERVICIO DE TRANSPORTE, SERVICIOS DE ASIÓ, SERVICIO DE VIGILANCIA, MANTENIMIENTO, REPARACIÓN, SUMINISTRO DE MERIENDAS ESCOLARES, SUMINISTRO DE MATERIALES, INSUMOS, ELEMENTOS Y DEMÁS PARA RESTAURANTES, MANTENIMIENTO DE EDIFICACIONES, MANTENIMIENTO DE MUEBLES, MANTENIMIENTO DE ENSERES, MANTENIMIENTO DE MATERIALES Y ELEMENTOS, ASESORÍAS Y CONSULTORÍAS EN TODAS LAS ÁREAS, SUMINISTRO Y DOTACIÓN DE TODA CLASE DE ELEMENTOS MOBILIARIOS, MATERIAL, ENSERES, EQUIPOS, MAQUINARIA, INSUMO, REPUESTOS, PARTES, MANTENIMIENTO DE TODA CLASE

DE OBRAS, MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINARIA, MANTENIMIENTO DE MUEBLES Y ENSERES, MANTENIMIENTO DE MOBILIARIO Y ELEMENTOS, MANTENIMIENTO DE PUPITRES, COMPRA Y VENTA DE METALES Y PIEDRA PRECIOSAS, TALLADO DE PIEDRAS, COMPRA Y VENTA EN BRUTO DE TODA CLASE DE PIEDRAS, MANTENIMIENTO DE PUDRAS, ALEACIONES, FUNDICIÓN DE METALES, COMPRA Y VENTA DE JOYAS, SUMINISTRO, COMPRA Y VENTA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA FABRICACIÓN DE JOYAS, TODO LO RELACIONADO EN ORFEBRERÍA, EBANISTERÍA, CARPINTERÍA, REPARACIONES Y SOLDADURA, FABRICACIÓN Y SUMINISTRO DE FILTROS, PLANTAS ELÉCTRICAS, PLANTAS SOLARES, PANELES, ATENCIÓN INTEGRAL EN BELLEZA, SUMINISTRO DE ARTÍCULOS PARA BELLEZA, ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE COMPUTO Y OTROS DISPOSITIVOS DE TECNOLOGÍA EN HARDWARE Y COMUNICACIONES, ORGANIZACIÓN DE ARCHIVOS, DESARROLLO DE PROCESOS INTEGRALES PARA EL MEJORAMIENTO DE LA GESTIÓN, IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD, MECÍ, ASESORAMIENTO PARA LA ADECUACIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA ADMINISTRATIVA PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS, DESARROLLO DE INTERVENTORÍAS, OPERACIÓN DE PROYECTOS, MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, MATERIALES, SUMINISTROS Y SERVICIOS PROPIOS DEL SECTOR, MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA, DOTACIÓN DE MATERIAL ESCOLAR BÁSICO, DIDÁCTICO Y HERRAMIENTAS PARA TALLERES Y AMBIENTES DE APRENDIZAJE EN INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS, APOYO LOGÍSTICO PARA EL MEJORAMIENTO DE LA EFICIENCIA EN LOS PROCESOS MISIONALES INHERENTES A LA ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO, DOTACIÓN DE VESTIDO Y CALZADO PARA PERSONAL ADMINISTRATIVO DOCENTE, MEDICO, DE SEGURIDAD, ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PARA EL EJERCICIO DE LAS LABORES ADMINISTRATIVAS DE TODOS LOS SECTORES, AMPLIACIÓN DE LA COBERTURA EDUCATIVA A TRAVÉS DEL MODELO SER PARA LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN VULNERABLE, GESTIÓN DE TODA CLASE DE PROYECTOS, ESTUDIOS PREVISTOS DE FACTIBILIDAD DE INVESTIGACIÓN, DE PRE FACTIBILIDAD DE PRE INVERSIÓN, DIAGNOSTICO IN TODAS LAS ÁREAS, MEDICINA VETERINARIA, MEDICINA HUMANA, EQUIPOS Y MATERIAL DE LABORATORIO, EQUIPOS ORTOPÉDICOS, DOTACIÓN DE PERSONAL, PROMOCIÓN, PUBLICIDAD Y DIVULGACIÓN EN TODAS LAS ARIAS, OBRAS HIDRÁULICAS , PRESAS, DIQUES Y MUEBLES, REGULACIÓN Y CONTROL DE RÍOS, SISTEMAS DE IRRIGACIÓN Y DRENAJE, DRAGADO Y CANALES, AGUAS SUBTERRÁNEAS Y POZOS PROFUNDOS, GENERACIÓN Y MODIFICACIÓN DE PLAYAS, CONDUCCIÓN DE AGUAS, OBRAS SANITARIAS Y AMBIENTALES, REDES DE DISTRIBUCIÓN DE AGUA POTABLE, REDES DE DISTRIBUCIÓN DE AGUAS SERVIDAS, ESTACIONES DE SOMBRA, PLANTAS DE TRATAMIENTO, TANQUES DE ALMACENAMIENTO, PROTECCIÓN Y CONTROL DE EROSIONES, RECUPERACIÓN ECOLÓGICA Y MORFOLÓGICA, EMPRADIZACIÓN, REVEGETALIZACIÓN O FORMACIÓN DE COBERTURA VEGETAL, RELLENOS SANITARIOS, POZOS SÉPTICOS, MANEJO Y CONTROL AMBIENTAL, EXPLOTACIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES, CONSTRUCCIÓN DE SISTEMAS DE COMUNICACIÓN Y OBRAS COMPLEMENTARIAS, CENTRALES TELEFÓNICAS, REDES DE FIBRA ÓPTICA, REDES DE TRANSMISIÓN DE DATOS, ANTENAS Y EQUIPOS DE REPETICIÓN, REDES DE COMPUTACIÓN Y CONMUTACIÓN, EDIFICACIONES Y OBRAS DE URBANISMO, EDIFICACIONES SENCILLAS HASTA 500 M2 Y DE ALTURAS MENORES DE 15 M, EDIFICACIONES MAYORES DE 500 M2 Y DE ALTURAS MAYORES DE 15 M, REMODELACIONES, CONSERVACIÓN MANTENIMIENTO, RESTAURACIÓN DE EDIFICACIONES, PARQUES, OBRAS DE URBANISMO, PAISAJISMO Y COMPLEMENTARIOS, ESTRUCTURAS DE CONCRETO CONVENCIONALES, ESTRUCTURAS ESPECIALES DE CONCRETO, ESTRUCTURAS METÁLICAS, ESTRUCTURAS DE MADERA, INSTALACIONES INTERIORES Y EXTERIORES PARA EDIFICACIONES, CONSTRUCCIÓN PARA MONTAJES ELECTROMECÁNICOS Y OBRAS COMPLEMENTARIAS, MONTAJE PARA CENTRALES HIDRÁULICAS, MONTAJE PARA CENTRALES TÉRMICAS, SUBESTACIONES DE ENERGÍA, SISTEMAS DE CALEFACCIÓN, REFRIGERACIÓN Y ENFRIAMIENTO, MONTAJE DE ASCENSORES, MONTACARGAS Y PUENTE GRÚAS, LÍNEAS DE TRANSMISIÓN Y SUTRANSMISIÓN DE ENERGÍA, REDES DE DISTRIBUCIÓN AÉREAS Y SUBTERRÁNEAS, MONTAJES DE TUBERÍAS DE PRESIÓN, CONSTRUCCIONES RELACIONADAS CON SISTEMAS Y SERVICIOS INDUSTRIALES, UNIDADES DE PROCESO, SERVICIOS INDUSTRIALES, ALIMENTICIOS, FARMACÉUTICOS, QUÍMICOS, VIDRIOS, ACRÍLICOS Y SIMILARES, FRIGORÍFICOS,

SIDERÚRGICOS, MADEREROS, PAPELEROS, ZONAS FRANCAS, ASTILLEROS, MATADEROS, BODEGAS, CONSTRUCCIONES RELACIONADAS CON OBRAS PARA MINERÍA E HIDROCARBUROS, EXPLOTACIÓN MINERA, DUCTOS PARA TRANSPORTE DE HIDROCARBUROS, CRUCES SUBFLUVIALES DE LÍNEAS, ESTRUCTURAS MARINAS, PLATAFORMAS Y MONO BOYAS, REFINERÍAS Y PLANTAS PETROQUÍMICAS, TANQUES Y RECIPIENTES METÁLICOS PARA ALMACENAMIENTO, VASIJAS DE PROCESO, ESTACIONES DE RECOLECCIÓN Y / O DE BOMBEO, LÍNEAS REGULARES, SALVAMENTO Y SEGURIDAD MINERA, CONSTRUCCIONES RELACIONADAS CON OBRAS DE TRANSPORTE Y COMPLEMENTARIOS, VÍAS DE COMUNICACIÓN EN SUPERFICIE, PAVIMENTOS RÍGIDOS, PAVIMENTOS FLEXIBLES, PUENTES ATIRANTADOS Y CABLES AÉREOS, PERFORACIONES, TÚNELES Y EXCAVACIONES SUBTERRÁNEAS, PUERTOS MARÍTIMOS Y FLUVIALES, SEÑALIZACIÓN Y SEMAFORIZACIÓN, SEGURIDAD AÉREA, CONSTRUCCIONES RELACIONADAS CON SERVICIOS GENERALES DE SISTEMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SISTEMAS DE INSTRUMENTOS Y CONTROL, SISTEMAS CONTRA INCENDIO, SISTEMAS DE SEGURIDAD Y VIGILANCIA, SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y/ O EVACUACIÓN DE PRODUCTOS INDUSTRIALES, CERCAS ELÉCTRICAS DE SEGURIDAD, Y EN GENERAL CUALQUIER TIPO DE OBRA DE PEQUEÑA, MEDIANA Y GRAN ESCALA, PUENTES, VÍAS, EDIFICACIONES, CONSTRUCCIONES URBANAS Y RURALES, CONSULTORÍAS, CAPACITACIONES, ASESORÍAS, Y ASISTENCIA TÉCNICA EN TEMAS RELACIONADOS CON AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL, REGIONES CLIMÁTICAS, ESTUDIOS MACROECONÓMICOS, APROVECHAMIENTO Y USO DE LA TIERRA, APROVECHAMIENTO Y USO DE RECURSOS HÍDRICOS, INFRAESTRUCTURA FÍSICA, INFRAESTRUCTURA SOCIAL, DESARROLLO Y PARTICIPACIÓN COMUNITARIA, ORGANIZACIÓN DE COMUNIDADES RURALES, SERVICIOS SOCIALES RURALES, NUTRICIÓN, PROTECCIÓN DE ALIMENTOS, TECNOLOGÍA PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONTROL DE CALIDAD, EMPAQUES, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN, CRÉDITO E INSTITUCIONES, CRÉDITOS AGRÍCOLAS EN GENERAL, CRÉDITOS NO AGRÍCOLAS, CRÉDITOS PECUARIOS, CRÉDITOS COMERCIALES, CRÉDITOS EMPRESARIALES, CRÉDITOS AGROINDUSTRIALES, BANCA COMERCIAL, CRÉDITO COOPERATIVO, ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE INSTITUCIONES FINANCIERAS, CORPORACIONES DE DESARROLLO, ORGANIZACIÓN Y SISTEMAS DE MERCADEO, ORGANIZACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS, ORGANIZACIÓN DE COOPERATIVAS, SEGUROS DE COSECHA Y GANADO, ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE OTROS SERVICIOS FINANCIEROS, ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA, PRODUCCIÓN RURAL NO AGRÍCOLA, MEDIANAS Y PEQUEÑAS EMPRESAS, ARTESANÍAS, METALISTERÍA, CARPINTERÍA, MINERÍA, SUMINISTRO DE PERSONAL, NUTRICIÓN, SERVICIO DE TRANSPORTE, SERVICIOS DE REPARACIÓN, OTRAS MICROEMPRESAS, ADMINISTRACIÓN DE MICROEMPRESAS, SERVICIOS NO AGRÍCOLAS, INVESTIGACIÓN Y APLICACIÓN, MECANIZACIÓN AGRÍCOLA, MOVIMIENTO DE TIERRAS, PREPARACIÓN DE TERRENO, CULTIVOS, PROTECCIÓN DE CULTIVOS, COSECHAS, PROCESAMIENTO, MANEJO DE MATERIALES, IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS PARA PEQUEÑAS FINCAS, TALLERES DE REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO, SEMILLAS, PRODUCCIÓN Y COSECHA, SECADOS Y PROCESAMIENTO, ESCARIFICACIÓN, SEMILLAS PRODUCCIÓN Y COSECHAS, SECADOS Y PROCESAMIENTO, ENSAYOS DE CONTROL DE CALIDAD, ANÁLISIS DE LABORATORIO, CERTIFICACIÓN Y / O LEGISLACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y MERCADEO, CONTROL DE PLAGAS, ENFERMEDADES Y MALEZAS, CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS, ENTOMOLOGÍA, CULTIVOS, ARBOLES, ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS, CONTROL DE MALEZAS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, CONTROL DE PLAGAS DE GANADO, SERVICIOS GANADEROS, ALUD ANIMAL, NUTRICIÓN ANIMAL, PRODUCCIÓN Y CONSERVACIÓN DE FORRAJES, REPRODUCCIÓN GENÉTICA, CUEROS Y PULES, ESTADÍSTICA PECUARIA, TRANSPORTE DE GANADO, INFRAESTRUCTURA PECUARIA, ADMINISTRACIÓN GANADERA, FORESTAL, ECONOMÍA FORESTAL, INVENTARIOS FORESTALES, PLANEACIÓN FORESTAL, DESARROLLO DE ARIAS FORESTALES, VÍAS Y TRANSPORTE DE MADERA, PLANTACIONES FORESTALES, ADMINISTRACIÓN FORESTAL GENERAL, CONTROL DE PLAGAS FORESTALES, SIEMBRA DE ÁRBOLES, CORTE Y ASERRÍO, MADERA PROCESADA, INDUSTRIA DE PULPA DE PAPEL, OTRAS INDUSTRIAS DE PRODUCCIÓN DE MADERA, MERCADEO, INSTITUCIONES FORESTALES, INVESTIGACIONES FORESTALES, PESCA, POLÍTICAS DE DESARROLLO PESQUERO, EVALUACIÓN DE RECURSOS PESQUEROS, OPERACIONES

PESQUERAS, EMBARCACIONES Y MOTORES PARA PESCA, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA PESCA, PROCESAMIENTO DEL PESCADO, REFRIGERACIÓN, MANEJO Y EMPAQUE, OPERACIONES DE DESEMBARQUE, MERCADO, ACUICULTURA, PUERTOS PESQUEROS, OTROS SERVICIOS PESQUEROS, MINERÍA GENERAL, ECONOMÍA MINERA, COMERCIALIZACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y PRECIOS DE MINERALES, FONDOS PAR LA EXPLOTACIÓN MINERA, GEOLOGÍA MINERA, EXPLOTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESERVAS, TECNOLOGÍA MINERA, MINERÍA A CIELO ABIERTO, MINERÍA SUBTERRÁNEA, PROCESAMIENTO DE MINERAL, MANEJO Y TRANSPORTE DE MINERALES, METALURGIA, METALES NO FERROSOS, METALURGIA - METALES FERROSOS, EXPLOTACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MINERALES USUALES: COBRE ZINC, NÍQUEL, MINERAL DE HIERRO, BAUXITA, FOSFATOS, ORO -PLATA, MAGNESIO, CROMO, URANIO, PETROLÍFEROS, CARBÓN LIGNITO ANTRACITA, METALES RAROS, EN GENERAL TODO METAL Y PIEDRA PRECIOSA, ELABORACIÓN DE JOYAS, ECONOMÍA INDUSTRIAL, ECONOMÍA Y POLÍTICA INDUSTRIAL, PLANEACIÓN DE LA INVERSIÓN INDUSTRIAL, TECNOLOGÍA INDUSTRIAL, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO INDUSTRIAL, ESTUDIOS DE EFICIENCIA INDUSTRIAL, ANÁLISIS DE COSTOS, PROCESAMIENTOS, PARQUES INDUSTRIALES, PLANTAS INDUSTRIALES, CONSTRUCCIÓN DE FABRICAS, PEQUEÑA Y MEDIANA INDUSTRIA, PRODUCTOS INDUSTRIALES, NORMAS DE COMERCIO Y MERCADO, DESARROLLO DE MERCADOS DOMÉSTICOS, DESARROLLO DE MERCADOS DE EXPLOTACIÓN, CRÉDITOS Y ORGANIZACIONES INDUSTRIALES, BANCA DE FOMENTO, BANCA COMERCIAL, OTRAS INSTITUCIONES DE CRÉDITO, INSTITUCIONES DE ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN, MOVILIZACIÓN DE RECURSOS, TÉCNICAS INDUSTRIALE S- SERVICIOS DE EXTENSIÓN TÉCNICA, FIBRAS SINTÉTICAS, POLIÉSTER, POLIAMIDAS, ACRÍLICAS, RAYÓN, ACETATO, POLIPROPILENO, PRODUCTOS TEXTILES, TEJIDOS, ROPA Y ACCESORIOS, PRODUCTOS QUÍMICOS Y AFINES, CAUCHO Y PRODUCTOS PLÁSTICOS, LLANTAS Y NEUMÁTICOS, VEHÍCULOS, MAQUINARIA, CALZADO DE CAUCHO Y PLÁSTICO, CUERO Y PRODUCTOS DE CUERO, PIEDRA, ARCILLA, VIDRIO, CONCRETO Y OTROS MATERIALES, PIEDRA, ARCILLA, VIDRIO, CONCRETO Y OTROS MATERIALES, INDUSTRIAS DE MATERIALES BÁSICOS, PRODUCTOS METÁLICOS, EXCEPTO MAQUINARIA Y EQUIPO DE TRANSPORTE, MAQUINARIA Y EQUIPOS AGRÍCOLAS, TRACTORES, HERRAMIENTAS COMPLEMENTARIAS, HERRAMIENTAS PARA MAQUINARIA Y ACCESORIOS, MAQUINARIA Y EQUIPO INDUSTRIAL ESPECIAL, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA CONSTRUCCIÓN, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA CONSTRUCCIÓN, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA MANEJO DE MATERIALES, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA MINERÍA, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA CARPINTERÍA, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA ALIMENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA MEDICINA, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA INDUSTRIA GRÁFICA, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA METALURGIA, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA INDUSTRIA QUÍMICO FARMACÉUTICA, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA FABRICACIÓN DE CIMENTO, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA INDUSTRIA TEXTIL, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA INDUSTRIA EN GENERAL, MAQUINARIA MOTOR, BOMBAS, COMPRESORES, RODAMIENTOS, CALDERAS, CAJAS DE VELOCIDAD, EQUIPOS DE VENTILACIÓN, HORNOS PARA PROCESOS INDUSTRIALES, COMPUTADORES, COPIADORAS, CALCULADORAS, EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN, MAQUINARIA Y EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS, EQUIPOS PARA GENERACIÓN, TRANSMISIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ENERGÍA, TURBOGENERADORES, TRANSFORMADORES, INTERRUPTORES Y CONTROLES, MOTORES ELÉCTRICOS, CABLES Y CONDUCTORES, APARATOS ELÉCTRICOS INDUSTRIALES, BATERÍAS, HERRAMIENTAS EN GENERAL, PROBADORES E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN, ARTEFACTOS DOMÉSTICOS, ALUMBRADO ELÉCTRICO, SEMICONDUCTORES, PRODUCTOS INDUSTRIALES, BIENES DE CONSUMO, EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE DATOS Y COMPUTACIÓN ELECTRÓNICA, ANTENAS DE TRANSMISIÓN DE ONDAS, CONTROL DE PROCESOS Y EQUIPOS, EQUIPO DE TRANSPORTE, VEHÍCULOS AUTOMOTORES Y EQUIPO AUXILIAR, TODO TIPO DE VEHÍCULO Y SISTEMA DE TRANSPORTE FLUVIAL, AÉREO Y TERRESTRE, SERVICIOS EN SALUD DOMICILIARIO, ATENCIÓN BÁSICA DE SALUD, SALUD OCUPACIONAL, SALUD AMBIENTAL, ENFERMEDADES TROPICALES, CONTROL DE ENFERMEDADES, SALUD MATERNO INFANTIL, SALUD DENTAL, SALUD MENTAL, NUTRICIÓN, EDUCACIÓN EN SALUD, PROVEEDURÍA DE MEDICAMENTOS, PARTICIPACIÓN COMUNITARIA, SALUD ESCOLAR, SALUD PÚBLICA GENERAL,

DESARROLLO DEL RECURSO HUMANO EN SALUD, MÉDICOS Y ODONTOLÓGICOS, ENFERMEDADES Y PERSONAL PARAMÉDICA, PROMOCIÓN EN SALUD, AUXILIARES, VOLUNTARIADO, DISEÑO DE PROGRAMAS DE SUPERVISIÓN, MONITOREO, EVALUACIÓN, INVESTIGACIÓN, EPIDEMIOLOGÍA, ANTROPOLOGÍA, ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO, DISEÑO DE SISTEMAS DE EVALUACIÓN, INVESTIGACIÓN DE OPERACIONES, INVESTIGACIÓN DE SERVICIOS EN SALUD Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN, ECONOMÍA DE LA SALUD, POBLACIÓN, PLANIFICACIÓN FAMILIAR Y DESARROLLO, INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DEMOGRÁFICO, FERTILIDAD, ASPECTOS SOCIALES, ECONÓMICOS, CULTURALES, PUBLICIDAD, ASPECTOS DE LA SALUD EN PLANIFICACIÓN FAMILIAR, ASPECTOS DE PLANIFICACIÓN FAMILIAR, PROGRAMADA DE DESARROLLO DE LA MUJER, EDUCACIÓN EN LA POBLACIÓN, CENSOS Y ESTADÍSTICAS, PLANEAMIENTO Y ORGANIZACIÓN DE LA POBLACIÓN Y PROGRAMAS DE PANIFICACIÓN FAMILIAR, PLANEACIÓN NACIONAL Y POLÍTICAS DE DESARROLLO, ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y GERENCIA, PLANEACIÓN DEL RECURSO HUMANO, COMUNICACIONES, DISEÑO DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN, INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS PARA PLANEACIÓN FAMILIAR, DISEÑO GENERAL, DISEÑO DE INSTALACIONES ARQUITECTURA Y CONSTRUCCIÓN, MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE EQUIPOS, SISTEMAS DE PLANIFICACIÓN FAMILIAR, CLÍNICAS DE PLANIFICACIÓN FAMILIAR, SERVICIOS DE PLANIFICACIÓN FAMILIAR EN HOSPITALES, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTROS PARA LA PLANIFICACIÓN FAMILIAR, CONTRATACIÓN DE PERSONAL PARA EL SERVICIO DE PLANIFICACIÓN FAMILIAR, CONTRATACIÓN DE TODO TIPO DE PERSONAL PROFESIONAL, TÉCNICO, OPERATIVO, AUXILIAR, PERSONAL MÉDICO, ENFERMERAS, PARTERAS, PERSONAL PARAMÉDICA, PERSONAL EN TODAS LAS ÁREAS, ESPECIALIZADOS, DISEÑO DE PROGRAMAS DE INSTRUCCIÓN, DISEÑO DE SISTEMAS DE SUPERVISIÓN, INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIONES EN POBLACIÓN, COMUNICACIONES POR MEDIOS MASIVOS, AYUDAS AUDIOVISUALES, COMUNICACIONES INTERPERSONALES, EDUCACIÓN, SEGUIMIENTO, EVALUACIÓN, INVESTIGACIÓN, ESTADÍSTICAS EN TODAS LAS ARIAS, DESARROLLO DE INVESTIGACIONES, ESTUDIOS SOCIOLÓGICOS Y ANTROPOLÓGICOS, ENERGÍA, GESTIÓN ENERGÉTICA, PROYECCIÓN DE LA DEMANDA DE EMERGÍA, PLANEACIÓN ENERGÉTICA, DIAGNÓSTICOS ENERGÉTICOS, ESTRUCTURACIÓN DE TARIFAS Y PRECIOS DE LA ENERGÍA, PERDIDAS DE ENERGÍA, VIVIENDA, INDUSTRIA, TRANSPORTE, CONSTRUCCIÓN, LÍNEAS DE TRANSMISIÓN, ENERGÍA ELÉCTRICA, GENERACIÓN DE ENERGÍA, PLANTAS DE VAPOR, PLANTAS DE COMBUSTIÓN, PLANTAS DIESEL, GENERACIÓN DE ENERGÍA NUCLEAR, PLANTAS DE CICLOS COMBINADOS, SISTEMAS DE GENERACIÓN DE ENERGÍA, GERENCIA Y APROVECHAMIENTO DE LA ENERGÍA, SISTEMAS DE AUDITORÍA, SISTEMAS CONTABLES, SISTEMAS ESTADÍSTICOS, SISTEMAS COMPUTARIZADOS, ELECTRIFICACIÓN RURAL, GASOLINA, PETRÓLEO, GEOFÍSICA, INGENIERÍA EN PERFORACIÓN, INGENIERÍA DE RESERVAS, CONDUCCIÓN DE PETRÓLEO Y SUS DERIVADOS, CONDUCCIÓN DE REFINERÍAS, OPERACIÓN DE REFINERÍAS, ESTUDIOS DE SUELOS, CONDUCCIÓN SUBMARINA, DISTRIBUCIÓN DE GAS, GASEODUCTOS Y TERMINALES, CARBÓN, ENERGÍA RENOVABLE Y OTROS, AMBIENTAL, PLANEACIÓN Y LEGISLACIÓN AMBIENTAL, POLÍTICAS AMBIENTALES, LEGISLACIÓN AMBIENTAL, POLÍTICAS INSTITUCIONALES, ESPECIFICACIONES AMBIENTALES, CALIDAD AMBIENTAL, TOPOGRAFÍA Y GEOLOGÍA, ATMOSFERA, AGUAS SUPERFICIALES Y SUBTERRÁNEAS, MAR, ECOLOGÍA, PAISAJE, RUIDO, EVALUACIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL, SENSORES REMOTOS, MAPAS DE ÁREAS AFECTADAS ECOLÓGICAMENTE, CAPACITACIÓN AMBIENTAL, MEDIDAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, CONTAMINACIÓN, DISPOSICIÓN DE DESECHOS, PROTECCIÓN AMBIENTAL, IMPACTOS DE PROYECTOS, PROTECCIÓN Y RESTAURACIÓN DE MONUMENTOS CULTURALES HISTÓRICOS, PROTECCIÓN DE LA VIDA SALVAJE, PLANEAMIENTO AMBIENTAL URBANO, INGENIERÍA PAISAJÍSTICA, TELECOMUNICACIONES, ESTUDIOS EN TELECOMUNICACIONES, SISTEMAS DE TELEFONÍA MASIVA, TELÉGRAFO Y TELEFAX, SISTEMAS DE TRANSMISIÓN DE DATOS, CIRCUITOS CONMUTABLES, CIRCUITOS ESPECIALIZADOS, ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE TELECOMUNICACIONES, ORGANIZACIÓN Y GERENCIA, SISTEMAS CONTABLES DE AUDITORÍA, ESTRUCTURA DE TARIFAS, SISTEMAS DE TRANSMISIÓN POR RADIO Y TELEVISIÓN, RADIOTELEFONÍA, SISTEMAS ESPECIALIZADOS DE TELECOMUNICACIONES, VIDEOS, APLICACIONES DE COMPUTADOR,

PROCESAMIENTO DE DATOS, REDES EN LÍNEA, RADIO Y TELÉFONO, PORTÁTILES Y CENTRALES, TRANSPORTE, ORGANIZACIÓN DEL SISTEMA DE TRANSPORTE, MEDIOS DE TRANSPORTE, CAPACITACIÓN Y ASESORAMIENTO RELACIONADO CON EL TRANSPORTE, TERMINALES DE CARGA, INFRAESTRUCTURA PARA EL TRANSPORTE VIAL, PLANEACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE CARRETERAS, CAMINOS VECINALES, NUEVAS CARRETERAS, VÍAS DE PENETRACIÓN, RECONSTRUCCIÓN, TRONCALES CARRETERAS PRIMARIAS, SECUNDARIAS Y TERCIARIAS, PUENTES, TÚNELES, PASOS ELEVADOS, MUELLES, MANTENIMIENTO VIAL, ADMINISTRACIÓN DE EQUIPOS, LEGISLACIÓN VIAL, SEGURIDAD VIAL, CAPACITACIÓN RELACIONADA CON EL TRANSPORTE, SERVICIO DE TRANSPORTE, GERENCIA DE EMPRESAS, TRANSPORTE DE PASAJEROS, TRANSPORTE DE CARGA, ANÁLISIS FINANCIERO, TARIFAS Y COSTOS, TERMINALES, PASAJEROS, TRANSPORTE RURAL, TRANSPORTE FERROVIARIO, PUERTOS MARÍTIMOS Y FLUVIALES, OPERACIONES PORTUARIAS, PUERTOS MUELLES Y EMBARCADEROS, PUERTOS MAR ADENTRO, AYUDAS COSTERAS, PUERTOS PARA CONTENEDORES, PUERTOS PARA CARGA SOLIDA Y LIQUIDA, OPERACIÓN Y MANEJO DE CARGA, AYUDA DE NAVEGACIÓN, OPERACIONES PORTUARIAS, NAVEGACIÓN, CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN DE BARCOS, CONSTRUCCIÓN DE BARCOS, MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE BARCOS, ASTILLEROS, DIQUES SECOS, DIQUES FLOTANTES, ARQUITECTURA NAVAL, INGENIERÍA NAVAL, FLETES DE CARGA, ENTRENAMIENTO RELACIONADO CON NAVEGACIÓN, VÍAS DE NAVEGACIÓN, REGULACIÓN Y CONTROL DE RÍOS, DRAGADO Y RECUPERACIÓN, ESCLUSAS Y DIQUES, CANALES, PUERTOS, ESPOLONES, MANTENIMIENTO, AEROPUERTOS, DEPÓSITOS Y MEDIOS PARA EL MANEJO DE CARGA, HANGARES Y TALLERES, INFRAESTRUCTURA, ABASTECIMIENTO DE COMBUSTIBLES, ALUMBRADO, OPERACIÓN DE AEROPUERTOS, CONTROL DE TRÁFICO AIREO, AYUDAS PARA LA NAVEGACIÓN AÉREA, PISTAS DE ATERRIZAJE, ENTRENAMIENTO AEROPORTUARIO, SERVICIOS DE TRANSPORTE AÉREO, AERONAVES, MANTENIMIENTO DE AERONAVES, OTROS TRANSPORTES, BANDAS TRANSPORTADORAS, CARROS POR CABLE, DESARROLLO URBANO, PLANEAMIENTO EN DESARROLLO URBANO, ENCUESTAS, ANÁLISIS Y SEGUIMIENTO EN EL ÁREA URBANA, ENCUESTAS SOCIOECONÓMICAS, ENCUESTAS DEL USO DE LA TURRA, MODELOS DE DESARROLLO URBANO, PLANEACIÓN ESTRATÉGICA, PLANES DE INVERSIÓN URBANA, POLÍTICAS DE INVERSIÓN, PLANEACIÓN, DISEÑOS DE INGENIERÍA Y APLICACIONES EN PROYECTOS DE VIVIENDA, ENCUESTAS Y DIAGNÓSTICOS DEL SECTOR VIVIENDA, PLANTACIÓN, LOCALIZACIÓN, DISEÑO E INGENIERÍA DE DETALLE DE SERVICIOS, PROGRAMAS DE DESARROLLO Y RENOVACIÓN, MÉTODOS Y MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN, DISEÑO DE EDIFICIOS PARA OFICINAS, ADMINISTRACIÓN DE CONSTRUCCIONES, USO DE LA TIERRA URBANA, MEJORAMIENTO DEL USO DE LA TIERRA, DE DESARROLLO URBANO, SERVICIOS URBANOS, CONSTRUCCIÓN Y MANTENIMIENTO DE VÍAS URBANAS, ALUMBRADO PÚBLICO, RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS, PREVENCIÓN DE INCENDIOS, PLANEACIÓN Y DISEÑO DE SERVICIOS, CENTROS COMUNALES, EMPLEO URBANO, ANÁLISIS DEL SECTOR EMPLEO, PROGRAMAS DE GENERACIÓN DE EMPLEO, CAPACITACIÓN Y DESARROLLO DE HABILIDADES, FINANZAS URBANAS, FINANCIAMIENTO DEL VIVIENDA, AHORRO Y PROGRAMAS DE PRÉSTAMO, PRESTAMOS PARA CONSTRUCCIÓN, FINANCIACIÓN DE MATERIALES PARA CONSTRUCCIÓN, FINANCIAMIENTO DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA, ADMINISTRACIÓN URBANA, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA, ADMINISTRACIÓN Y GERENCIA DE SERVICIOS MUNICIPALES, CÓDIGOS DE URBANISMO, NORMALIZACIÓN Y REGULACIÓN DE LA CONSTRUCCIÓN, PROGRAMAS DE AUTOAYUDAS , ENTRENAMIENTO EN DESARROLLO URBANO, ADMINISTRACIÓN Y GERENCIA DE LA TIERRA, ADMINISTRACIÓN Y GERENCIA DE PROYECTOS Y PROGRAMAS, TRANSPORTE URBANO, ADMINISTRACIÓN DEL TRAFICO, AVISOS Y SEÑALIZACIÓN, CANALIZACIÓN, MEDIDAS PARA REGULACIÓN DE TRÁFICO, ESQUEMAS DE CONTROL DE TRÁFICO ZONAL, TRANSPORTE PÚBLICO, PARQUEO, OPERACIONES PARA TRANSPORTE PÚBLICO, , BUSES, SISTEMAS DE TRAFICO RÁPIDO, ESTRUCTURA TARIFARIA, OPERACIONES RELACIONADAS CON EL TRÁFICO, ESTRUCTURA TARIFARIA, CICLO VÍAS, PEATONALES, PLANEACIÓN DEL TRANSPORTE URBANO, ENCUESTAS Y ANÁLISIS DEL TRANSPORTE, MODELOS DE TRÁFICO Y TRANSPORTE, ADMINISTRACIÓN DEL TRANSPORTE URBANO, LICENCIAS PARA VEHÍCULOS, DISEÑO ARQUITECTÓNICO, SUMINISTRO DE AGUA Y SANEAMIENTO, PLANEACIÓN Y DISEÑO DE ACUEDUCTOS,

DESARROLLO DE RECURSOS HÍDRICOS, SANEAMIENTO, DESECHOS SÓLIDOS, EMPRESAS DE COMERCIO EXTERIOR, PLANEACIÓN Y GESTIÓN PÚBLICA, ESTRATEGIAS DE DESARROLLO NACIONAL, POLÍTICAS DE COMERCIO EXTERIOR, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA, EMPRESAS PÚBLICAS, SISTEMAS DE INFORMACIÓN Y CONTROL, INVERSIÓN PÚBLICA Y PRESUPUESTO, FINANZAS PUBLICAS Y PRESUPUESTO, FINANZAS PUBLICAS Y DEUDA, DESARROLLO INSTITUCIONAL, BANCA DE DESARROLLO, PROGRAMA DE PRIVATIZACIÓN, SISTEMAS DE INFORMACIÓN, CONTABILIDAD Y AUDITORÍA, PROCESOS DE COMPUTO, TECNOLOGÍA DE COMPUTADORES, MANEJO DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN, ESTUDIOS ESTRATÉGICOS DE AUTOMATIZACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN, DISEÑO Y SUMINISTRO DE HARDWARE, SOFTWARE, DISEÑO Y APLICACIÓN DE SISTEMAS DE COMPUTACIÓN, MICRO COMPUTACIÓN Y AUTOMATIZACIÓN DE OFICINAS, ORGANIZACIÓN, DESARROLLO INSTITUCIONAL, ASESORÍA INSTITUCIONAL, ESTUDIOS ADMINISTRATIVOS, ESTUDIOS DE DESARROLLO ORGANIZACIONAL, ESTUDIOS DE DEMANDA DEL RECURSO HUMANO, TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA, ENTRENAMIENTO, GESTIÓN DE PROYECTOS, SERVICIOS DE GESTIÓN, GERENCIA DE PROYECTOS, ASISTENCIA TÉCNICA, ASESORÍA EN SERVICIOS, OPERACIONES LLAVE MANO A MANO, GESTIÓN DE ARRANQUE DE PROYECTOS, MANEJO DE RIESGOS, PROYECTOS RELACIONADOS CON SEGUROS, ASESORÍA PARA FINANCIACIÓN DE PROYECTOS, INTERVENTORÍAS , SERVICIOS BÁSICOS DE INGENIERÍA, AEROFOTOGRAMETRÍA E IMÁGENES DE SATÉLITE, ESTUDIOS GEOLÓGICOS, ESTUDIOS GEOFÍSICOS, ESTUDIOS HIDROLÓGICOS, ESTUDIOS HIDROGRÁFICOS, ESTUDIO DE SUELOS, ESTUDIOS TOPOGRÁFICOS, ESTUDIO DE FUENTES DE MATERIALES, ESTUDIOS HIDROGEOLÓGICOS, ENSAYOS DE LABORATORIO Y MODELOS DE SIMULACIÓN, ESTUDIOS CLIMATOLÓGICOS, ESTUDIOS SISMOLÓGICOS, ESTUDIOS OCEANOGRÁFICOS, ESTUDIOS DE INGENIERÍA, ASESORÍA LEGAL, ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS DEL RUNO ANIMAL, CARNES Y DESPOJOS COMESTIBLES, PESCADOS Y CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y TOROS, INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS, HUEVOS DE AVE, MIEL NATURAL, PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL, LOS DEMÁS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL, PRODUCTOS DEL REINO VEGETAL, PLANTAS VIVAS Y PRODUCTOS DE FLORICULTURA, LEGUMBRES Y HORTALIZAS, PLANTAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS ALIMENTICIOS, FRUTOS COMESTIBLES, CORTEZAS, CAFÉ, TE, YERBAS, MATE Y ESPECIAS, CEREALES, PRODUCTOS DE LA MOLINERÍA, MALTA, ALMIDÓN Y FÉCULA, GLUTEN DE TRIGO, SEMILLAS Y FRUTOS OLEAGINOSOS, SEMILLAS Y FRUTOS DIVERSOS, PLANTAS INDUSTRIALES O MEDICINALES, PAJA Y FORRAJES, GOMAS, RESINAS Y DEMÁS JUGOS Y EXTRACTOS VEGETALES, MATERIALES TRENZABLES Y DEMÁS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL, GRASAS Y ACEITES ANIMALES O VEGETALES, PRODUCTOS DE SU DESDOBLAMIENTO, GRASAS ALIMENTICIAS ELABORADAS, CERAS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL, PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTICIAS, BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE, TABACO Y SUCEDÁNEOS DEL TABACO ELABORADOS, PREPARACIONES DE CARNE, DE PESCADO O DE CRUSTÁCEOS, DE MOLUSCOS O DE OTROS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, AZUCARES Y ARTÍCULOS DE CONFITERÍA, CACAO Y SUS PREPARACIONES, PREPARACIONES ALIMENTICIAS DIVERSAS, BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE, RESIDUOS Y DESPERDICIOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTICIAS, ALIMENTOS PREPARADOS PARA ANIMALES, TABACO Y SUCEDÁNEOS DEL TABACO ELABORADOS, PRODUCTOS MINERALES, SAL, AZUFRE, TIERRAS, PIEDRAS, YESOS, CALES Y CEMENTOS, MINERALES, ESCORIAS Y CENIZAS, COMBUSTIBLES MINERALES, ACEITES MINERALES Y PRODUCTOS DE SU DESTILACIÓN, MATERIAS BITUMINOSAS, CERAS MINERALES, PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS QUÍMICAS O DE LAS INDUSTRIAS CONEXAS, PRODUCTOS QUÍMICOS INORGÁNICOS, PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, ABONOS, EXTRACTOS CURTIENTES O TINTÓREOS, TANINOS Y SUS DERIVADOS, PIGMENTOS Y DEMÁS MATERIALES COLORANTES, PINTURAS Y BARNICES, MASTIQUES, TINTAS, ACEITES ESENCIALES Y RESINOIDES, PREPARACIONES DE PERFUMERÍA DE TOCADOR O DE COSMÉTICA, JABONES, AGENTES DE SUPERFICIE ORGÁNICOS, PREPARACIONES PARA LAVAR, PREPARACIONES LUBRICANTES, CERAS ARTIFICIALES, CERAS PREPARADAS, PRODUCTOS DE LIMPIEZA, VELAS Y ARTÍCULOS SIMILARES, PASTAS PARA MOLDEAR, CERAS PARA ODONTOLOGÍA Y PREPARACIONES PARA ODONTOLOGÍA A DE YESO, MATERIAS ALBUMINOIDEAS -, PRODUCTOS A BASE DE ALMIDÓN O D FÉCULA MODIFICADOS, COLAS, ENZIMAS,

PÓLVORA Y EXPLOSIVOS, ARTÍCULOS DE PIROTECNIA, FÓSFOROS, CERILLAS, ALEACIONES PIROFÓRICAS, MATERIAS INFLAMABLES, PRODUCTOS FOTOGRÁFICOS O CINEMATOGRÁFICOS, PRODUCTOS DIVERSAS DE LAS INDUSTRIAS, MATERIAS PLÁSTICAS Y MANUFACTURAS DE ESTAS MATERIAS, CAUCHO Y MANUFACTURAS DE CAUCHO, PULES, CUEROS, PELETERÍA Y MANUFACTURAS DE ESTAS MATERIAS, ARTÍCULOS DE GUARNICIONERÍA O DE TALABARTERÍA, ARTÍCULOS DE VIAJE, BOLSOS MANUFACTURAS DE TRIPA, PIELES Y CUEROS, MANUFACTURAS DE CUERO, PELETERÍA Y CONFECCIONES DE PELETERÍA, PELETERÍA ARTIFICIAL O FICTICIA, MADERA, CARBÓN VEGETAL Y MANUFACTURAS DE MADERA, CORCHO Y MANUFACTURAS DE CORCHO, MANUFACTURAS DE ESPARTERÍA O CESTERÍA, MADERA Y MANUFACTURAS DE MADERA, PRODUCTOS DE OTRAS MATERIAS FIBROSAS, CELULÓSICAS, DESPERDICIOS Y DESECHOS DE PAPEL O CARTÓN Y SUS APLICACIONES, PASTAS DE MADERA O DE OTRAS MATERIAS FIBROSAS CELULÓSICAS, DESPERDICIOS Y DESECHOS DE PAPEL O DE CARTÓN, PAPEL Y CARTÓN, MANUFACTURAS DE PASTA DE CELULOSA, DE PAPEL O DE CARTÓN, PRODUCTOS EDITORIALES, DE LA PRENSA O DE OTRAS INDUSTRIAS GRÁFICAS, TEXTOS MANUSCRITOS O MECANOGRAFIADOS Y PLANOS, MATERIAS TEXTILES Y SUS MANUFACTURAS, SEDAS, LANA O PELO FINO U ORDINARIO, HILADOS Y TEJIDOS DE CRIN, ALGODÓN, LAS DEMÁS FIBRAS Y TEXTILES VEGETALES, HILADOS DE PAPEL Y TEJIDOS DE HILADOS DE PAPEL, FILAMENTOS SINTÉTICOS O ARTIFICIALES, FIBRAS SINTÉTICAS O ARTIFICIALES, GUATA, FIELTRO, Y TELAS SIN TEJER, HILADOS ESPECIALES, CORDELES, CUERDAS Y CORDAJES; ARTÍCULOS DE CORDELERÍA, ALFOMBRAS Y DEMÁS REVESTIMIENTOS PARA EL SUELO, DE MATERIAS TEXTILES, TEJIDOS ESPECIALES, SUPERFICIALES TEXTILES CON PELO INSERTADO, ENCAJES, TAPICERÍA, PASAMANERÍA, BORDADOS, TEJIDOS IMPREGNADOS, RECUBIERTOS, REVESTIDOS O ESTRATIFICADOS, ARTÍCULOS TÉCNICOS DE MATERIALES TEXTILES, TEJIDOS DE PUNTO, PRENDAS Y COMPLEMENTOS DE VESTIR, DE PUNTO, PRENDAS Y COMPLEMENTOS DE VESTIR DE PUNTO, PRENDAS Y COMPLEMENTOS DE VESTIR, EXCEPTO LOS DE PUNTO, LOS DEMÁS ARTÍCULOS TEXTILES, CONFECCIONES DE PUNTO, LOS DEMÁS ARTÍCULOS TEXTILES, CONFECCIONADOS, CONJUNTOS O SURTIDOS, PRENDERÍA Y TRAPOS, CALZADO, SOMBRERÍA, PARAGUAS, QUITASOLES, BASTONES, LÁTIGOS, FUSTAS Y SUS PARTES, PLUMAS PREPARADAS Y ARTÍCULOS DE PLUMAS, FLORES ARTIFICIALES, MANUFACTURAS DE CABELLO, CALZADO, POLAINAS, BOTINES Y ARTÍCULOS ANÁLOGOS, PARTES DE ESTOS ARTÍCULOS DE SOMBRERÍA Y SUS PARTES, PARAGUAS, SOMBRILLAS, LÁTIGOS, FUSTAS Y SUS PARTES, PLUMAS Y PLUMÓN PREPARADOS Y ARTÍCULOS DE PLUMAS O PLUMÓN, FLORES ARTIFICIALES, MANUFACTURAS DE CABELLO, CALZADO, POLAINAS, BOTINES Y ARTÍCULOS ANÁLOGOS, PARTES DE ESTOS ARTÍCULOS, MANUFACTURAS DE PIEDRA, YESO, CEMENTO, AMIANTO, MICA O MATERIAS ANÁLOGAS, PRODUCTOS CERÁMICOS, VIDRIO Y MANUFACTURAS DE VIDRIO, MANUFACTURAS DE PIEDRA, VIDRIO Y MANUFACTURAS DE VIDRIO, PERLAS FINAS O CULTIVADAS, PIEDRAS PRECIOSAS Y SEMIPRECIOSAS O SIMILARES, METALES PRECIOSOS, CHAPADOS DE METALES PRECIOSOS Y MANUFACTURAS DE ESAS MATERIAS, BISUTERÍA, MONEDAS, METALES COMUNES Y MANUFACTURAS DE ESTOS METALES, FUNDICIÓN, HIERRO Y ACERO, MANUFACTURA DE FUNDICIÓN DE HIERRO O DE ACERO, COBRE Y MANUFACTURAS DE COBRE, NÍQUEL Y MANUFACTURAS DE NÍQUEL, ALUMINIO Y MANUFACTURAS DE ALUMINIO, PLOMO Y MANUFACTURAS DE PLOMO, CINC Y MANUFACTURAS DE ZINC, ESTAÑO Y MANUFACTURAS DE ESTAÑO, LOS DEMÁS METALES COMUNES, HERRAMIENTAS Y ÚTILES, ARTÍCULOS DE CUCHILLERÍA Y CUBIERTOS DE MESA, DE METALES COMUNES, PARTES DE ESTOS ARTÍCULOS, DE METALES COMUNES, MAQUINAS Y APARATOS, MATERIAL ELÉCTRICO Y SUS PARTÍS, APARATOS PARA LA GRABACIÓN O LA REPRODUCCIÓN DE SONIDO, APARATOS PARA LA GRABACIÓN O REPRODUCCIÓN DE IMÁGENES Y SONIDOS DE TELEVISIÓN Y PROGRAMAS DE RADIO, PROGRAMAS DE DIFUSIÓN MASIVA Y LAS PARTES Y ACCESORIOS DE APARATOS, REACTORES NUCLEARES, CALDERAS, MAQUINAS, ARTEFACTOS MECÁNICOS, PARTÍS DE ESTAS MAQUINAS REACTORES NUCLEARES, CALDERAS, APARATOS Y ARTEFACTOS PARTES DE ESTAS MAQUINAS O APARATOS, MATERIAL Y PARTES, APARATOS PARA LA GRABACIÓN, O LA REPRODUCCIÓN DE IMAGINES Y SONIDO EN TELEVISIÓN Y LAS PARTES Y ACCESORIOS DE ESTOS APARATOS, MATERIAL DE TRANSPORTE, VEHÍCULOS Y MATERIAL PARA VÍAS

FÉRREAS O SIMILARES Y SUS PARTES, APARATOS MECÁNICOS (INCLUSO ELECTROMECÁNICOS) DE SEÑALIZACIÓN PARA LAS VÍAS DE COMUNICACIÓN, VEHÍCULOS, AUTOMÓVILES, TRACTORES, CICLOS Y DEMÁS VEHÍCULOS TERRESTRES, SU PARTES Y ACCESORIOS, MERCANCÍAS Y PRODUCTOS DIVERSOS, MUEBLES, MOBILIARIO MÓDICO QUIRÚRGICO, ARTÍCULOS DE CAMA Y SIMILARES, APARATOS DE ALUMBRADO NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS, JUGUETES, JUEGOS Y ARTÍCULOS PARA RECREO O PARA DEPORTE; SUS PARTES Y ACCESORIOS, MANUFACTURAS DIVERSAS, OBJETOS DE ARTE, DE COLECCIÓN O DE ANTIG&UUML;EDAD, OBJETOS DE ARTE, DE COLECCIÓN, DE ANTIG&UUML;EDAD, DISPOSICIONES DE TRATAMIENTO ESPECIAL, OTROS, REPARACIONES LOCATIVAS, VENTA Y ADMINISTRACIÓN DE SEGUROS, PROGRAMAS Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE GOBIERNOS EN LÍNEA, TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN TIC, PROGRAMAS DE SEGURIDAD PARA LOS SISTEMAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN TIC, SISTEMAS DE PROMOCIÓN PARA EL DESARROLLO EMPRESARIAL, SISTEMAS DE COMUNICACIÓN Y DE INFORMACIÓN PARA LA PARTICIPACIÓN COMUNITARIA, INSTALACIÓN Y SUMINISTRO DE CABINAS PARA LA COMUNICACIÓN, INSTALACIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIA, ELEMENTOS, BIENES Y ELECTRODOMÉSTICOS, DESARROLLO DE INTERVENTORÍAS EN TODAS LAS AÉREAS, DISEÑO Y MONTAJE DE ESTAND PARA LA PROMOCIÓN PRODUCTIVA, AGROPECUARIA, CULTURAL, EMPRESARIAL Y SOCIAL, CONSTRUCCIÓN DE RESERVORIOS DE AGUA, CONSTRUCCIÓN MEJORAMIENTO UBICACIÓN Y MANTENIMIENTO DE PLAZAS DE FERIAS, CONSTRUCCIÓN DE VIVEROS Y ZONAS VERDES, DESARROLLO DE LA COMPETITIVIDAD PRODUCTIVA Y LA COMERCIALIZACIÓN EN GENERAL, DISEÑO DE POLÍTICAS PÚBLICAS PARA TODOS LOS SECTORES, APOYO Y DESARROLLO A PARTICIPACIÓN EN EVENTOS INTERNACIONALES, NACIONALES Y REGIONALES, COMPRA, VENTA, CRÍA Y SEBA DE SEMOVIENTES, SUMINISTRO DE PAPELERÍA, DESARROLLO DE CAMPAÑAS DE SANIDAD ANIMAL Y HUMANA, SUMINISTRO, COMPRA Y VENTA DE ESPECIES FLORÍSTICAS Y FAUNÍSTICAS, ESPECIES ARBUSTIVOS DE TODO TIPO Y SEMOVIENTES Y EN GENERAL DESARROLLO DE TODA ACTIVIDAD LICITA COMERCIALMENTE. DISEÑO, PRODUCCIÓN Y EJECUCIÓN DE PROYECTOS DE PUBLICIDAD AUDITIVA, VISUAL EN MEDIOS RADIALES, MURALES, PASACALLES, TELEVISIVO Y ADEMÁS COMPRA Y VENTA DE MATERIALES RELACIONADOS CON LA PUBLICIDAD. COMPRA Y VENTA DE IMPLEMENTOS DEPORTIVOS, CONSTRUCCIÓN Y ADECUACIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA DEPORTIVA. DESARROLLAR ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN, PREVENCIÓN, ASESORÍAS, CAPACITACIÓN Y EDUCACIÓN EN SALUD Y DEPORTE. ASISTENCIA TÉCNICA EDUCATIVA, CAPACITACIÓN, TALLERES CONFERENCIAS, INTERVENTORÍAS.**LA FUNDACION FUDAC PUEDE DESARROLLAR, ADMINISTRAR, OPERAR Y REALIZAR ALIANZAS PARA ATENDER POBLACIÓN VULNERABLE, POBLACIÓN EN EXTREMA POBREZA, INDÍGENAS, DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA, RETORNADOS, PROYECTOS Y PROGRAMAS DE PAZ, CONVIVENCIA SOCIAL, INTEGRACIÓN DE REINSERTADOS, ATENCIÓN DE PROGRAMAS HUMANITARIOS, ATENCIÓN A VÍCTIMAS DEL CONFLICTO. IMPLEMENTAR LA ESTRATEGIA OBRAS PDET A TRAVÉS DE LA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES ENFOCADAS AL FORTALECIMIENTO COMUNITARIO Y DE CONTROL SOCIAL, MEDIANTE LA EJECUCIÓN DE OBRAS DE BAJA ESCALA Y RÁPIDA EJECUCIÓN QUE CONTRIBUYAN A LA RECONSTRUCCIÓN SOCIAL Y ECONÓMICA DE LAS COMUNIDADES ASENTADAS EN LOS TERRITORIOS OBJETO DE INTERVENCIÓN. PODRÁ PRESTAR SERVICIOS DE GESTIÓN, SERVICIOS PROFESIONALES DE EMPRESAS Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS. PODRÁ ATENDER PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PROGRAMAS MUNDIALES DE ALIMENTOS, PROGRAMAS DE ATENCIÓN HUMANITARIA, PROGRAMAS DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL, ALIANZAS ESTRATÉGICAS PARA ATENDER EL CONFLICTO ARMADO, PROGRAMAS DE APOYO SOCIAL Y COMUNITARIO, DE PEQUEÑA, MEDIANA Y GRAN INFRAESTRUCTURA PARA EL DESARROLLO. PODRÁ REALIZAR ALIANZAS PÚBLICO PRIVADAS, Y FIRMAR CONVENIOS NACIONALES E INTERNACIONALES PARA ATENDER LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS PARA EL DESARROLLO DEL PAÍS. PODRÁ ATENDER PROYECTOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL ACUERDO FINAL PARA LA TERMINACIÓN DEL CONFLICTO Y LA CONSTRUCCIÓN DE UNA PAZ ESTABLE Y DURADERA, EJECUCIÓN Y OPERACIÓN DE PROYECTOS PARA LA PAZ, PROYECTOS PARA LA ERRADICACIÓN Y SUSTITUCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS, ATENCIÓN A LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, PROYECTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ACCESO A LOS

ALIMENTOS DE LOS HOGARES MEDIANTE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE AUTOCONSUMO, LA PROMOCIÓN DE HÁBITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE Y EL RESCATE DE LOS PRODUCTOS LOCALES, EJECUCIÓN DE PROGRAMAS DE FAMILIAS EN SU TIERRA FEST, PARA CONTRIBUIR A LA ESTABILIZACIÓN SOCIO ECONÓMICA DE LOS HOGARES VICTIMAS DE DESPLAZAMIENTO FORZADO, RETOMADOS O REUBICADOS EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD, ATENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES. A SU VEZ PODRÁ DESARROLLAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y COMERCIALIZACIÓN DE TODA CLASE DE ALIMENTOS Y/O ALIMENTACIÓN PARA TODO TIPO DE CONSUMIDORES EN GENERAL Y A PERSONAL DE EMPRESAS INDUSTRIALES, EMPRESARIALES, INTERNOS DE ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS, PERSONAL DE LA FUERZA PÚBLICA EN TODAS SUS ÁREAS, EMPLEADOS DE EMPRESAS PETROLÍFERAS, MINERAS, HIDROELÉCTRICAS Y EN GENERAL PARA TODO TIPO DE INSTITUCIONES PÚBLICAS Y/O PRIVADAS, INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y/O PRIVADAS, PACIENTES HOSPITALARIOS, COLEGIALES, ESCOLARES, ESTUDIANTES, ALIMENTACIÓN PARA ADULTOS MAYORES, NIÑEZ, ADOLESCENCIA, ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN EN CASINOS, RESTAURANTES, CATERING, ALIMENTOS FRESCOS, PROCESADOS, ELABORADOS Y EN GENERAL TODO TIPO DE PREPARACIONES O FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN EN GENERAL, SERVICIO A LA MESA O COMERCIALIZACIÓN AL POR MENOR Y AL POR MAYOR DE PRODUCTOS FRESCOS, PREPARADOS, PROCESADOS, EN CALIENTE, FRÍOS, REFRIGERADOS EN GENERAL TODO ALIMENTO FRESCO O AL QUE SE LE HAYA PRACTICADO ALGUNA PREPARACIÓN, PROCESAMIENTO O TRANSFORMACIÓN, PREPARARLOS, TRANSPORTARLOS, DISTRIBUIRLOS, Y SERVIRLOS.

CERTIFICA

JUNTA DIRECTIVA - PRINCIPALES

POR ACTA NÚMERO 15 DEL 29 DE MARZO DE 2023 DE REUNION EXTRAORDINARIA DEL CONSEJO DE FUNDADORES, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 6096 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 14 DE ABRIL DE 2023, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
MIEMBRO PRINCIPAL JUNTA DIRECTIVA	RIOBO TORRADO MARIA ISABEL	CC 1,090,483,086

CERTIFICA

REPRESENTANTES LEGALES - PRINCIPALES

POR ACTA NÚMERO 19 DEL 20 DE DICIEMBRE DE 2024 DE ASAMBLEA EXTRAORDINARIA DE SOCIOS, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 6516 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 23 DE DICIEMBRE DE 2024, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION

REPRESENTANTE LEGAL Y/O GERENTE	NAVEA MANRIQUE FREDDY MAURICIO	CC 17,594,866

CERTIFICA - FACULTADES Y LIMITACIONES

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PRESIDENTE: A. ACTUAR COMO REPRESENTANTE LEGAL DE LA FUNDACIÓN. B. CONVOCAR Y PRESIDIR CON LOS LÍMITES QUE SEÑALAN LOS PRESENTES ESTATUTOS, TODAS LAS ASAMBLEAS GENERALES, REUNIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA Y ACTOS SOCIALES DE LA FUNDACIÓN. C. VELAR POR LOS INTERESES DE LA FUNDACIÓN DEBIENDO FIRMAR LAS ACTAS, CONTRATOS, CONVENIOS, CORRESPONDENCIA ESPECIAL, MEMORIAS Y TODOS LOS DOCUMENTOS EMANADOS DE LA FUNDACIÓN; SIN DICHA FIRMA TALES ACTOS NO TENDRÁN VALIDES. D. ESTABLECER ACCIÓN JURÍDICA A QUIENES MALVERSEN, DESTRUYAN O DAÑEN LOS FONDOS O BIENES DE LA FUNDACIÓN. E. ORDENAR LOS GASTOS Y FIRMAR CONJUNTAMENTE CON EL TESORERO DE LA FUNDACIÓN LOS PAGOS, DENTRO DE SUS LIMITACIONES. APROBAR LOS ACTOS Y CONTRATOS QUE COMPROMETAN A LA FUNDACIÓN Y LOS QUE SEÑALEN LOS ESTATUTOS, REGLAMENTOS, ACUERDOS DE LA ASAMBLEA O LA JUNTA DIRECTIVA, RESOLUCIONES O DEMÁS DOCUMENTOS. G. PRESENTAR A LA ASAMBLEA GENERAL DE FUNDADORES INFORME ESCRITO SOBRE LA MARCHA DE LA FUNDACIÓN Y EN LAS REUNIONES EXTRAORDINARIAS EXPLICACIONES SOBRE LOS MOTIVOS DE LA CONVOCATORIA. H. HACER CUMPLIR LA LEY, LOS ESTATUTOS, LOS REGLAMENTOS INTERNOS, LOS ACUERDOS DE LA ASAMBLEA, LAS RESOLUCIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA, Y LOS PRINCIPIOS DE LA FUNDACIÓN. I. LAS DEMÁS QUE CORRESPONDAN A LA NATURALEZA DE SU CARGO. J. NOMBRAR LOS FUNCIONARIOS Y CARGOS QUE SEAN NECESARIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA FUNDACIÓN. K. CELEBRAR LOS ACTOS Y LOS CONTRATOS PARA EL DESARROLLO DEL OBJETO SOCIAL DE LA FUNDACIÓN LOS CUALES PUEDE CELEBRAR EN CUMPLIMIENTO DE SU FUNCIÓN DE REPRESENTANTE LEGAL INDEFINIDAMENTE SIN LÍMITE DE CUANTÍA ECONÓMICA. L. COLOCAR A CONSIDERACIÓN Y APROBACIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA Y DE LA ASAMBLEA, LOS PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS DE LA FUNDACIÓN. M. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCESOS DETERMINADOS POR LA JUNTA DIRECTIVA EN LA FORMULACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS PROYECTOS. N. VELARA QUE LOS PROYECTOS SE PRESENTEN DE MANERA OPORTUNA Y CON ADECUADA CALIDAD. O. PODRÁ SUSCRIBIR TODO TIPO DE CONTRATOS Y/O CONVENIOS CON CUALQUIER ENTIDAD PRIVADA, MIXTA O PÚBLICA SIN LÍMITE DE CUANTÍA.

CERTIFICA

REVISOR FISCAL - PRINCIPALES

POR ACTA NÚMERO 1 DEL 22 DE MAYO DE 2008 DE ASAMBLEA DE FUNDADORES, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 2298 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 01 DE JULIO DE 2008, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION	T. PROF
REVISOR FISCAL	MORENO MALDONADO JOSE ARISTOBULO	CC 13,448,632	23151T

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es GRAN EMPRESA

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el

formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $62,822,586,300
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : N7730

CERTIFICA

PATRIMONIO: EL PATRIMONIO INICIAL DE LA FUNDACION EQUIVALE A LA SUMA DE $800.000.000,00 (OCHOCIENTOS MILLONES PESOS MCTE) Y SERA INTEGRADO POR: LAS DONACIONES DE LOS FUNDADORES. LOS AUXILIOS QUE RECIBA DE ENTIDADES PUBLICAS O PRIVADAS. DONACIONES, HERENCIAS O LEGADOS QUE RECIBA DE PERSONAS NATURALES O JURIDICAS. LOS BENEFICIOS QUE OBTENGA DE SUS ACTIVIDADES. POR TODOS LOS BIENES QUE POR CUALQUIER CONCEPTO INGRESEN EN LA FUNDACION.

IMPORTANTE

LA PERSONA JURIDICA DE QUE TRATA ESTE CERTIFICADO SE ENCUENTRA SUJETA A LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE LAS AUTORIDADES QUE EJERCEN ESTA FUNCION, POR LO TANTO DEBERA PRESENTAR ANTE LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE, EL CERTIFICADO DE REGISTRO RESPECTIVO, EXPEDIDO POR LA CAMARA DE COMERCIO, DENTRO DE LOS 10 DIAS HABILES SIGUIENTES A LA FECHA DE INSCRIPCION, MAS EL TERMINO DE LA DISTANCIA CUANDO EL DOMICILIO DE LA PERSONA JURIDICA SIN ANIMO DE LUCRO QUE SE REGISTRA ES DIFERENTE AL DE LA CAMARA DE COMERCIO QUE LE CORRESPONDE. EN EL CASO DE REFORMAS ESTATUTARIAS ADEMAS SE ALLEGARA COPIA DE LOS ESTATUTOS.TODA AUTORIZACION, PERMISO, LICENCIA O RECONOCIMIENTO DE CARACTER OFICIAL, SE TRAMITARA CON POSTERIORIDAD A LA INSCRIPCION DE LAS PERSONAS JURIDICAS SIN ANIMO DE LUCRO EN LA RESPECTIVA CAMARA DE COMERCIO

CERTIFICA

LA INFORMACIÓN ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRÍCULA Y RENOVACIÓN DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE

CERTIFICA

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUÍ CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCIÓN, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS. EL DÍA SÁBADO NO SE DEBE CONTAR COMO DÍA HÁBIL.

VALOR DEL CERTIFICADO : $12,100

CERTIFICADO EXPEDIDO A TRAVES DEL PORTAL DE SERVICIOS VIRTUALES (SII)

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CAMARA DE COMERCIO DE ARAUCA contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No obstante, si usted va a imprimir este certificado, lo puede hacer desde su computador, con la certeza de que el mismo fue expedido a través del canal virtual de la cámara de comercio y que la persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado impreso, puede verificar hasta po 60 días y cuantas veces lo requiera, el contenido del mismo, ingresando al enlace https://siifront.confecamaras.co/cv/48 seleccionando la cámara de comercio e indicando el código de verificación J7vfvRQxAe

Fecha expedición: 2026/10/09 - 10:08:06 **** **Recibo No.** S000241286 **** **Num. Operación.** 99-USUPUBXX-20261009-0007

CODIGO DE VERIFICACIÓN J7vfvRQxAe

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.



SECRETARIO REGISTROS PUBLICOS
MARIANELA BOTELLO SANGUINO

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141261524859

(415)7707212489984(8020) 000014126152485 9

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 2 3 0 4 4 1	6	Impuestos y Aduanas de Arauca	3 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
FUNDACION FUDAC

36. Nombre comercial	37. Sigla
FUNDACION FUDAC	FUDAC

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Arauca 8 1	Arauca 0 0 1

41. Dirección principal
CR 19 10 49 BRR LAS CANADAS

42. Correo electrónico fudacfundacion2020@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
8 1 0 0 0 1	3 1 0 3 1 3 4 8 9 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
9 4 9 9	2 0 1 3 0 6 1 4	8 2 9 9	2 0 1 3 0 6 1 4	1 0 8 4	5 6 2 9		

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	4	7	1	4	8	5	2	5																		

04- Impto renta y compl. régimen especial
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros

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

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 61. Fecha 2026-07-14 / 04:10:45PM

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 NAVEA MANRIQUE FREDDY MAURICIO
985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141261524859

(415)7707212489984(8020) **000014126152485 9**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 2 3 0 4 4 1	6	Impuestos y Aduanas de Arauca	3 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		69. Otras organizaciones no clasificadas	1 6	70. Beneficio	2

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 1	
72. Número	0 0 0 0 1	
73. Fecha	2 0 0 8 0 5 2 2	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 0 8 0 7 0 1	
77. No. Matrícula mercantil	0 0 S 0 5 0 0 5 2 7	
78. Departamento	8 1	
79. Ciudad/Municipio	0 0 1	
Vigencia		
80. Desde	2 0 0 8 0 5 2 2	
81. Hasta	9 9 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: Gobernación 9

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: 141261524859

(415)7707212489984(8020) **000014126152485 9**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 2 3 0 4 4 1	6	Impuestos y Aduanas de Arauca	3 4	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 4 1 2 2 0

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	1 7 5 9 4 8 6 6		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
NAVEA	MANRIQUE	FREDDY	MAURICIO

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

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

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

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141261524859

(415)7707212489984(8020) **000014126152485 9**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 2 3 0 4 4 1	6	Impuestos y Aduanas de Arauca	3 4	

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

1

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

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
RIOBO	TORRADO	MARIA	ISABEL

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 3 0 3 2 9	

2

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

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

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Página 5 de 5 **Hoja 5**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141261524859

(415)7707212489984(8020) **000014126152485 9**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 2 3 0 4 4 1	6	Impuestos y Aduanas de Arauca	3 4	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 3 4 4 8 6 3 2		2 3 1 5 1 T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
MORENO	MALDONADO	JOSE	ARISTOBULO

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento
2 0 0 8 0 7 0 1

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 17.594.866

NAVEA MANRIQUE

APELLIDOS

FREDDY MAURICIO

NOMBRES

FREDDY NAVEA

FIRMA



REPUBLICA DE COLOMBIA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 10-JUN-1982

ARAUCA

(ARAUCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.60 ESTATURA

O- G.S. RH

M SEXO

30-AGO-2000 ARAUCA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL

CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-4000100-00353965-M-0017594866-20120104 0028877890A 1 8121660104