



REPÚBLICA DE COLOMBIA  
DEPARTAMENTO DE ARAUCA  
MUNICIPIO DE SARAVENA  
NIT: 800102799-6



3

# SOLICITUD DE COTIZACIONES A PROVEEDORES



Calle 25 N° 15-40 Barrio Centro - Código Postal: 815010  
f @ alcaldíadesaravena - Teléfono: (+57) 8892055 - [www.saravena-arauca.gov.co](http://www.saravena-arauca.gov.co)  
[programassociales@saravena-arauca.gov.co](mailto:programassociales@saravena-arauca.gov.co) - [alcaldia@saravena-arauca.gov.co](mailto:alcaldia@saravena-arauca.gov.co)

---

**SOLICITUD COTIZACION A TODO COSTO**

1 mensaje

---

Secretaria Desarrollo Social Saravena Arauca <programassociales@saravena-arauca.gov.co>  
Para: CEPROCOL <ceprocol.20@gmail.com>

19 de agosto de 2026 a las 9:25

Cordial saludo.

Me permito compartir solicitud de cotización a todo costo. Lo anterior, para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente,



SECRETARIA DE  
**DESARROLLO  
SOCIAL**



Secretario de Desarrollo Social  
**Marvinn Sarely Pinilla Sarmiento**  
programassociales@saravena-arauca.gov.co  
Calle 25 N 15 40 Barrio Centro  
Teléfono: 3227458334 Ext 1501  
saravena-arauca.gov.co

---

 1. COTIZACION TALLERES AGRO.pdf  
1088K



REPÚBLICA DE COLOMBIA  
DEPARTAMENTO DE ARAUCA  
MUNICIPIO DE SARAVENA  
NIT: 800102799-6



5

Saravena, 19 de agosto de 2026

Señor:

ANGIE TATIANA MENDOZA GONZALEZ

R/L CENTRO PROFESIONALES DE COLOMBIA S.A.S. CEPROCOL

CARRERA 13 NRO 19 - 23 BARRIO COCHISE

Celular 3209841726

[ceprocol.20@gmail.com](mailto:ceprocol.20@gmail.com)

Saravena - Arauca

**ASUNTO:** Solicitud de cotización a todo costo

Cordial Saludo,

En el marco del proceso de elaboración del estudio de mercado, y con el fin de establecer precios de referencia que permitan determinar el valor estimado del proceso de contratación, respetuosamente solicitamos remitir cotización de los bienes y/o servicios requeridos, indicando el valor unitario de cada ítem, como se detalla a continuación;

| ITEM | DESCRIPCIÓN/PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UNIDAD | CANTIDAD |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| 1    | <p><b>TALLERES DE EDUCACION INFORMAL RELACIONADA CON EL AGRO Y LAS TIC</b></p> <p><b>Objetivo:</b><br/>Fortalecer las capacidades técnicas y operativas de los productores de los sistemas productivos de cacao, plátano, yuca y apicultura, mediante la apropiación y aplicación de herramientas de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC) orientadas al registro, organización, gestión, seguimiento, análisis y utilización de información relacionada con los procesos productivos y comerciales.</p> <p><b>DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD</b><br/>Se desarrollará un proceso de capacitación dirigido a cien (100) productores, distribuidos en cuatro (4) grupos de veinticinco (25) participantes cada uno, de acuerdo con las siguientes líneas productivas:</p> <p>Veinticinco (25) productores de cacao.<br/>Veinticinco (25) productores de plátano.<br/>Veinticinco (25) productores de yuca.<br/>Veinticinco (25) productores dedicados a la apicultura.</p> <p>Durante las jornadas se promoverá el uso de herramientas digitales para el registro y organización de información, elaboración de bases de datos sencillas, seguimiento de indicadores productivos, cálculo y control de costos, análisis de rendimientos, identificación de resultados y gestión de información relacionada con la comercialización.</p> <p><b>COMPONENTE TEMÁTICO</b></p> <p>1. <b>CACAO:</b> Gestión productiva, calidad y comercialización mediante herramientas TIC<br/>2. <b>PLÁTANO:</b> Optimización de la productividad y comercialización mediante herramientas TIC<br/>3. <b>YUCA:</b> Gestión de la producción y comercialización mediante herramientas TIC<br/>4. <b>APICULTURA:</b> Gestión de colmenas y producción mediante herramientas TIC.<br/>La capacitación dirigida a los productores apícolas estará orientada al</p> | UNIDAD | 1        |





REPÚBLICA DE COLOMBIA  
DEPARTAMENTO DE ARAUCA  
MUNICIPIO DE SARAVENA  
NIT: 800102799-6



6

| ITEM | DESCRIPCIÓN/PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UNIDAD | CANTIDAD |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
|      | <p>uso de herramientas TIC para fortalecer la gestión y seguimiento de las colmenas, producción, costos y procesos de comercialización.</p> <p>Entre las temáticas se desarrollarán:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Registro y caracterización de colmenas.</li><li>• Seguimiento de revisiones y actividades de manejo.</li><li>• Registro de producción de miel y otros productos apícolas.</li><li>• Control de insumos, materiales y herramientas.</li><li>• Registro de costos asociados a la actividad apícola.</li><li>• Seguimiento de cosechas y rendimientos.</li><li>• Organización de información sobre productos obtenidos.</li><li>• Registro de precios y volúmenes comercializados.</li><li>• Identificación de costos e ingresos.</li><li>• Organización de información para la planificación de las actividades apícolas.</li></ul> <p><b>METODOLOGÍA:</b> Las capacitaciones se desarrollarán bajo una metodología teórico-práctica, participativa y contextualizada, considerando el nivel de conocimiento de los participantes y las características específicas de cada sistema productivo.</p> <p>La metodología contemplará:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Introducción conceptual: presentación de los fundamentos de las TIC y su importancia para la gestión de actividades agropecuarias.</li><li>• Demostración práctica: explicación del funcionamiento de herramientas digitales aplicables al registro y análisis de información productiva y comercial.</li><li>• Ejercicios aplicados: desarrollo de ejercicios utilizando información relacionada con situaciones reales o simuladas de cada actividad productiva.</li><li>• Registro y análisis de información: los participantes realizarán ejercicios de registro de producción, costos, rendimientos, ingresos y comercialización.</li><li>• Interpretación de resultados: se orientará a los productores en la lectura básica de la información registrada y su utilización para la toma de decisiones.</li><li>• Retroalimentación: espacio destinado a resolver inquietudes, fortalecer conocimientos y orientar a los participantes sobre la aplicación de las herramientas en sus propias unidades productivas.</li></ul> <p><b>DURACIÓN Y RECURSOS</b></p> <p>Cada capacitación tendrá una duración de cuatro (4) horas, para un total de ocho (8) jornadas especializadas, dos por cada línea productiva.</p> <p><b>Cada jornada contará con:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Salón adecuado para el desarrollo de la capacitación</li><li>• Recursos necesarios para el desarrollo de ejercicios prácticos: equipos de cómputo para que cada participante pueda realizar los ejercicios prácticos.</li><li>• Sillas para los participantes.</li><li>• Apoyo audiovisual.</li><li>• Equipo de proyección.</li><li>• Material didáctico y pedagógico.</li><li>• Facilitador o profesional con conocimientos en herramientas TIC y gestión de información aplicada al sector agropecuario.</li></ul> <p><b>ORIENTADO POR:</b><br/>Ingeniero agropecuario, Ingeniero agrónomo, Administrador de</p> |        |          |





REPÚBLICA DE COLOMBIA  
DEPARTAMENTO DE ARAUCA  
MUNICIPIO DE SARAVENA  
NIT: 800102799-6



| ITEM | DESCRIPCIÓN/PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UNIDAD | CANTIDAD |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
|      | empresas agropecuarias y/o áreas relacionadas. Mínimo un (01) año de graduado contado a partir del diploma de grado. Dos (02) certificaciones en ejercicio de su actividad profesional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |          |
| 2    | <b>REFRIGERIO:</b> Consta de sandwich de pollo y/o arepa rellena de pollo y vegetales, acompañado de jugo natural de tetra pack de 200 ml y/o bebida maltosa no alcohólica a base de malta botella mini (200 ml).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UNIDAD | 1        |
| 3    | <b>HIDRATACIÓN:</b> Agua en botella presentación pet de 600 ml. La hidratación será distribuida durante el evento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNIDAD | 1        |
| 4    | <b>CERTIFICADO DE ASISTENCIA:</b> Diseño e impresión de certificados de asistencia personalizados para los participantes de las capacitaciones, elaborados en tamaño carta (21,6 x 27,9 cm), impresos a full color sobre cartulina opalina mediante impresión láser de alta calidad. Cada certificado deberá contener los logos institucionales de la Alcaldía.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | UNIDAD | 1        |
| 5    | <b>MEMORIAS USB PERSONALIZADAS (32 GB):</b> Suministro de memorias USB personalizadas con capacidad de 32 GB, marcadas con los logos institucionales de la Alcaldía. Cada memoria contendrá material digital relacionado con las Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC) aplicadas al sector agropecuario, incluyendo información sobre las capacitaciones.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UNIDAD | 1        |
| 6    | <b>DISEÑO E IMPRESIÓN DE BROCHURES:</b> Diseño gráfico, diagramación e impresión de cien (100) brochures institucionales personalizados, de doce (12) páginas cada uno, dirigidos a productores agropecuarios, con información práctica sobre el uso y aprovechamiento de las TIC en sus actividades productivas y comerciales. El contenido incluirá herramientas digitales, aplicaciones móviles, acceso a información agropecuaria, comercialización en línea, uso de redes sociales, geolocalización, seguridad digital y recomendaciones para la protección de datos y prevención de fraudes. Deberá emplear lenguaje claro, recursos visuales y elementos gráficos institucionales. Asimismo, deberá incorporar la imagen institucional de la Alcaldía. | UNIDAD | 1        |
| 7    | <b>KIT DE APOYO:</b> Conformado por: Agenda con lapicero personalizado con logo institucional. color: surtido. cubierta: tapa dura. medidas 23x15cm. hojas: 80". Un termo de agua metálico x 600ml. material: aluminio. medidas: 20,5 x 7,4 cm con argolla, 17,5 x 7,4 cms sin argolla. Área impresión aprox: recomendada ancho 4,5 cms x 8 cms, sublimación de logo institucional caramañolas, con logos institucionales, colores surtidos. Una escarapela de material plástico transparente de alta resistencia. Tamaño: 7 cm de ancho x 10 cm de alto, impresión a color por una sola cara, con logo institucional y datos de identificación. Incluye porta escarapela: Cordón.                                                                            | UNIDAD | 1        |

La cotización que se presente deberá cumplir con las siguientes condiciones mínimas:

- Incluir la totalidad de los costos directos e indirectos asociados para el suministro de los bienes y/o servicios y cualquier otro gasto a que haya lugar, así como los gravámenes adicionales aplicables, de conformidad con la normatividad vigente.
- Atender de manera estricta el documento de especificaciones técnicas, en el cual se describen las características establecidas en la ficha técnica que hace parte integral del presente documento.
- Indicar de forma clara y detallada la descripción del bien y/o servicio cotizado, su unidad de medida, presentación y valor unitario.
- Señalar expresamente la vigencia de la oferta.
- Indicar el plazo de entrega del bien y/o servicio.
- Incluir la información completa del proveedor, correspondiente a razón social, NIT, dirección, teléfono y correo electrónico.





REPÚBLICA DE COLOMBIA  
DEPARTAMENTO DE ARAUCA  
MUNICIPIO DE SARAVENA  
NIT: 800102799-6



8

- Manifestar expresamente que los valores cotizados se presentan únicamente con fines informativos y no generan compromiso contractual alguno.

Costos adicionales a considerar – Gravámenes del Municipio

Se informar al cotizante, que el valor de cada ítem deberá ser presentado a todo costo, incluyendo los impuestos y gravámenes vigentes. Para tal efecto, deberán considerarse los tributos departamentales y municipales aplicables al contrato de prestación, los cuales se relacionan a continuación.

| CONCEPTO                           | PORCENTAJE |
|------------------------------------|------------|
| ESTAMPILLA PRO ADULTO MAYOR        | 4%         |
| TASA PRO DEPORTE Y RECREACIÓN      | 1,5%       |
| ESTAMPILLA PRO CULTURA             | 1,5%       |
| ESTAMPILLA DE LA JUSTICIA FAMILIAR | 2%         |

Junto con la cotización deberán allegarse los siguientes documentos:

- Copia de la cédula del representante legal.
- Certificado de existencia y representación legal y/o Certificado de Matricula Mercantil expedido por la Cámara de Comercio, con una vigencia no superior a treinta (30) días
- RUT vigente

La respuesta a la presente solicitud, junto con los documentos anexos, deberá ser radicada en el archivo Municipal en la calle 25 No.15-40 primer piso dirigidos a la Secretaría de desarrollo social Municipal y/o correo institucional [agropecuaria@saravena-arauca.gov.co](mailto:agropecuaria@saravena-arauca.gov.co)

La información suministrada será utilizada exclusivamente como insumo para la elaboración del estudio de mercado y no genera compromiso contractual alguno, en concordancia con los principios que rigen la contratación estatal.

Agradecemos su atención y colaboración.

Cordialmente,

DR. MARVINN SARELY PINILLA SARMIENTO  
Secretario de Desarrollo Social Municipal  
VoBo. Componente Técnico

|                                                                      |          |            |
|----------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| Nombre: ERIKA JULIETH ROJAS<br>PATIÑO<br>Cargo: profesional de apoyo | Proyecto | Firma:<br> |
|----------------------------------------------------------------------|----------|------------|



## SOLICITUD COTIZACION A TODO COSTO

1 mensaje

Secretaria Desarrollo Social Saravena Arauca <programassociales@saravena-arauca.gov.co>  
Para: mavi.logisticasas@gmail.com

19 de agosto de 2026 a las 9:26

Cordial saludo,

Me permito compartir solicitud de cotización a todo costo. Lo anterior, para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente,



SECRETARIA DE  
**DESARROLLO  
SOCIAL**



Secretario de Desarrollo Social  
**Marvinn Sarely Pinilla Sarmiento**  
programassociales@saravena-arauca.gov.co  
Calle 25 N 15 40 Barrio Centro  
Teléfono: 3227458334 Ext 1501  
saravena-arauca.gov.co

 2. COTIZACION TALLERES AGRO.pdf  
1086K



REPÚBLICA DE COLOMBIA  
DEPARTAMENTO DE ARAUCA  
MUNICIPIO DE SARAVENA  
NIT: 800102799-6



10

Saravena, 19 de agosto de 2026

Señor:  
MANUEL ANTONIO VILLAMIZAR VILLAMIZAR  
R/L SUMINISTROS Y SERVICIOS MAVI S.A.S  
3118889677  
CARRERA 14 NRO 22 - 56 BARRIO CENTRO  
[mavi.logisticasas@gmail.com](mailto:mavi.logisticasas@gmail.com)  
Saravena - Arauca

**ASUNTO:** Solicitud de cotización a todo costo

Cordial Saludo,

En el marco del proceso de elaboración del estudio de mercado, y con el fin de establecer precios de referencia que permitan determinar el valor estimado del proceso de contratación, respetuosamente solicitamos remitir cotización de los bienes y/o servicios requeridos, indicando el valor unitario de cada ítem, como se detalla a continuación;

| ITEM | DESCRIPCIÓN/PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UNIDAD | CANTIDAD |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| 1    | <p><b>TALLERES DE EDUCACIÓN INFORMAL RELACIONADA CON EL AGRO Y LAS TIC</b></p> <p><b>Objetivo:</b><br/>Fortalecer las capacidades técnicas y operativas de los productores de los sistemas productivos de cacao, plátano, yuca y apicultura, mediante la apropiación y aplicación de herramientas de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC) orientadas al registro, organización, gestión, seguimiento, análisis y utilización de información relacionada con los procesos productivos y comerciales.</p> <p><b>DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD</b><br/>Se desarrollará un proceso de capacitación dirigido a cien (100) productores, distribuidos en cuatro (4) grupos de veinticinco (25) participantes cada uno, de acuerdo con las siguientes líneas productivas:</p> <p>Veinticinco (25) productores de cacao.<br/>Veinticinco (25) productores de plátano.<br/>Veinticinco (25) productores de yuca.<br/>Veinticinco (25) productores dedicados a la apicultura.</p> <p>Durante las jornadas se promoverá el uso de herramientas digitales para el registro y organización de información, elaboración de bases de datos sencillas, seguimiento de indicadores productivos, cálculo y control de costos, análisis de rendimientos, identificación de resultados y gestión de información relacionada con la comercialización.</p> <p><b>COMPONENTE TEMÁTICO</b></p> <p>1. <b>CACAO:</b> Gestión productiva, calidad y comercialización mediante herramientas TIC<br/>2. <b>PLÁTANO:</b> Optimización de la productividad y comercialización mediante herramientas TIC<br/>3. <b>YUCA:</b> Gestión de la producción y comercialización mediante herramientas TIC<br/>4. <b>APICULTURA:</b> Gestión de colmenas y producción mediante herramientas TIC</p> <p>La capacitación dirigida a los productores apícolas estará orientada al</p> | UNIDAD | 1        |





REPÚBLICA DE COLOMBIA  
DEPARTAMENTO DE ARAUCA  
MUNICIPIO DE SARAVENA  
NIT: 800102799-6



11

| ITEM | DESCRIPCIÓN/PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | UNIDAD | CANTIDAD |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
|      | <p>uso de herramientas TIC para fortalecer la gestión y seguimiento de las colmenas, producción, costos y procesos de comercialización.</p> <p>Entre las temáticas se desarrollarán:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Registro y caracterización de colmenas.</li><li>• Seguimiento de revisiones y actividades de manejo.</li><li>• Registro de producción de miel y otros productos apícolas.</li><li>• Control de insumos, materiales y herramientas.</li><li>• Registro de costos asociados a la actividad apícola.</li><li>• Seguimiento de cosechas y rendimientos.</li><li>• Organización de información sobre productos obtenidos.</li><li>• Registro de precios y volúmenes comercializados.</li><li>• Identificación de costos e ingresos.</li><li>• Organización de información para la planificación de las actividades apícolas.</li></ul> <p><b>METODOLOGÍA:</b> Las capacitaciones se desarrollarán bajo una metodología teórico-práctica, participativa y contextualizada, considerando el nivel de conocimiento de los participantes y las características específicas de cada sistema productivo.</p> <p>La metodología contemplará:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Introducción conceptual: presentación de los fundamentos de las TIC y su importancia para la gestión de actividades agropecuarias.</li><li>• Demostración práctica: explicación del funcionamiento de herramientas digitales aplicables al registro y análisis de información productiva y comercial.</li><li>• Ejercicios aplicados: desarrollo de ejercicios utilizando información relacionada con situaciones reales o simuladas de cada actividad productiva.</li><li>• Registro y análisis de información: los participantes realizarán ejercicios de registro de producción, costos, rendimientos, ingresos y comercialización.</li><li>• Interpretación de resultados: se orientará a los productores en la lectura básica de la información registrada y su utilización para la toma de decisiones.</li><li>• Retroalimentación: espacio destinado a resolver inquietudes, fortalecer conocimientos y orientar a los participantes sobre la aplicación de las herramientas en sus propias unidades productivas.</li></ul> <p><b>DURACIÓN Y RECURSOS</b></p> <p>Cada capacitación tendrá una duración de cuatro (4) horas, para un total de ocho (8) jornadas especializadas, dos por cada línea productiva.</p> <p>Cada jornada contará con:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Salón adecuado para el desarrollo de la capacitación</li><li>• Recursos necesarios para el desarrollo de ejercicios prácticos: equipos de cómputo para que cada participante pueda realizar los ejercicios prácticos.</li><li>• Sillas para los participantes.</li><li>• Apoyo audiovisual.</li><li>• Equipo de proyección.</li><li>• Material didáctico y pedagógico.</li><li>• Facilitador o profesional con conocimientos en herramientas TIC y gestión de información aplicada al sector agropecuario.</li></ul> <p><b>ORIENTADO POR:</b></p> |        |          |





REPÚBLICA DE COLOMBIA  
DEPARTAMENTO DE ARAUCA  
MUNICIPIO DE SARAVENA  
NIT: 800102799-6



12

| ITEM | DESCRIPCIÓN/PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UNIDAD | CANTIDAD |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
|      | Ingeniero agropecuario, Ingeniero agrónomo, Administrador de empresas agropecuarias y/o áreas relacionadas. Mínimo un (01) año de graduado contado a partir del diploma de grado. Dos (02) certificaciones en ejercicio de su actividad profesional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |          |
| 2    | <b>REFRIGERIO:</b> Consta de sandwich de pollo y/o arepa rellena de pollo y vegetales, acompañado de jugo natural de tetra pack de 200 ml y/o bebida maltosa no alcohólica a base de malta botella mini (200 ml).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UNIDAD | 1        |
| 3    | <b>HIDRATACIÓN:</b> Agua en botella presentación pet de 600 ml. La hidratación será distribuida durante el evento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNIDAD | 1        |
| 4    | <b>CERTIFICADO DE ASISTENCIA:</b> Diseño e impresión de certificados de asistencia personalizados para los participantes de las capacitaciones, elaborados en tamaño carta (21,6 x 27,9 cm), impresos a full color sobre cartulina opalina mediante impresión láser de alta calidad. Cada certificado deberá contener los logos institucionales de la Alcaldía.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | UNIDAD | 1        |
| 5    | <b>MEMORIAS USB PERSONALIZADAS (32 GB):</b> Suministro de memorias USB personalizadas con capacidad de 32 GB, marcadas con los logos institucionales de la Alcaldía. Cada memoria contendrá material digital relacionado con las Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC) aplicadas al sector agropecuario, incluyendo información sobre las capacitaciones.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UNIDAD | 1        |
| 6    | <b>DISEÑO E IMPRESIÓN DE BROCHURES:</b> Diseño gráfico, diagramación e impresión de cien (100) brochures institucionales personalizados, de doce (12) páginas cada uno, dirigidos a productores agropecuarios, con información práctica sobre el uso y aprovechamiento de las TIC en sus actividades productivas y comerciales. El contenido incluirá herramientas digitales, aplicaciones móviles, acceso a información agropecuaria, comercialización en línea, uso de redes sociales, geolocalización, seguridad digital y recomendaciones para la protección de datos y prevención de fraudes. Deberá emplear lenguaje claro, recursos visuales y elementos gráficos institucionales. Asimismo, deberá incorporar la imagen institucional de la Alcaldía. | UNIDAD | 1        |
| 7    | <b>KIT DE APOYO:</b> Conformado por: <b>Agenda con lapicero personalizado con logo institucional.</b> color: surtido. cubierta: tapa dura. medidas 23x15cm. hojas: 80". <b>Un termo de agua metálico x 600ml.</b> material: aluminio. medidas: 20,5 x 7,4 cm con argolla, 17,5 x 7,4 cms sin argolla. Área impresión aprox: recomendada ancho 4,5 cms x 8 cms, sublimación de logo institucional caramañolas, con logos institucionales, colores surtidos. <b>Una escarapela</b> de material plástico transparente de alta resistencia. Tamaño: 7 cm de ancho x 10 cm de alto, impresión a color por una sola cara, con logo institucional y datos de identificación. Incluye porta escarapela: Cordón.                                                       | UNIDAD | 1        |

La cotización que se presente deberá cumplir con las siguientes condiciones mínimas:

- Incluir la totalidad de los costos directos e indirectos asociados para el suministro de los bienes y/o servicios y cualquier otro gasto a que haya lugar, así como los gravámenes adicionales aplicables, de conformidad con la normatividad vigente.
- Atender de manera estricta el documento de especificaciones técnicas, en el cual se describen las características establecidas en la ficha técnica que hace parte integral del presente documento.
- Indicar de forma clara y detallada la descripción del bien y/o servicio cotizado, su unidad de medida, presentación y valor unitario.
- Señalar expresamente la vigencia de la oferta.
- Indicar el plazo de entrega del bien y/o servicio.
- Incluir la información completa del proveedor, correspondiente a razón social, NIT, dirección, teléfono y correo electrónico.





REPÚBLICA DE COLOMBIA  
DEPARTAMENTO DE ARAUCA  
MUNICIPIO DE SARAVENA  
NIT: 800102799-6



13

- Manifestar expresamente que los valores cotizados se presentan únicamente con fines informativos y no generan compromiso contractual alguno.

Costos adicionales a considerar – Gravámenes del Municipio

Se informar al cotizante, que el valor de cada ítem deberá ser presentado a todo costo, incluyendo los impuestos y gravámenes vigentes. Para tal efecto, deberán considerarse los tributos departamentales y municipales aplicables al contrato de prestación, los cuales se relacionan a continuación.

| CONCEPTO                           | PORCENTAJE |
|------------------------------------|------------|
| ESTAMPILLA PRO ADULTO MAYOR        | 4%         |
| TASA PRO DEPORTE Y RECREACIÓN      | 1,5%       |
| ESTAMPILLA PRO CULTURA             | 1,5%       |
| ESTAMPILLA DE LA JUSTICIA FAMILIAR | 2%         |

Junto con la cotización deberán allegarse los siguientes documentos:

- Copia de la cédula del representante legal.
- Certificado de existencia y representación legal y/o Certificado de Matricula Mercantil expedido por la Cámara de Comercio, con una vigencia no superior a treinta (30) días
- RUT vigente

La respuesta a la presente solicitud, junto con los documentos anexos, deberá ser radicada en el archivo Municipal en la calle 25 No.15-40 primer piso dirigidos a la Secretaría de desarrollo social Municipal y/o correo institucional [agropecuaria@saravena-arauca.gov.co](mailto:agropecuaria@saravena-arauca.gov.co)

La información suministrada será utilizada exclusivamente como insumo para la elaboración del estudio de mercado y no genera compromiso contractual alguno, en concordancia con los principios que rigen la contratación estatal.

Agradecemos su atención y colaboración.

Cordialmente,

DR. MARVIN SARELLY PINILLA SARMIENTO  
Secretario de Desarrollo Social Municipal  
VoBo. Componente Técnico

|                                       |          |        |
|---------------------------------------|----------|--------|
| Nombre: ERIKA JULIETH ROJAS<br>PATIÑO | Proyecto | Firma: |
| Cargo: profesional de apoyo           |          |        |





Secretaria Desarrollo Social Saravena Arauca <programassociales@saravena-arauca.gov.co>

## SOLICITUD COTIZACION A TODO COSTO

1 mensaje

Secretaria Desarrollo Social Saravena Arauca <programassociales@saravena-arauca.gov.co>  
Para: funcepro@gmail.com

19 de agosto de 2026 a las 9:28

Cordial saludo,

Me permito compartir solicitud de cotización a todo costo. Lo anterior, para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente,



SECRETARIA DE  
**DESARROLLO  
SOCIAL**



Secretario de Desarrollo Social  
**Marvinn Sarely Pinilla Sarmiento**  
programassociales@saravena-arauca.gov.co  
Calle 25 N 15 40 Barrio Centro  
Teléfono: 3227458334 Ext 1501  
saravena-arauca.gov.co

3. COTIZACION TALLERES AGRO.pdf  
1085K



REPÚBLICA DE COLOMBIA  
DEPARTAMENTO DE ARAUCA  
MUNICIPIO DE SARAVENA  
NIT: 800102799-6



15

Saravena, 19 de agosto de 2026

Señor:

JESUS JOHAN RUIZ SILVA

R/L FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE COLOMBIA

3107925202

CARERA 22A NRO 18 - 10 BARRIO PRADO

[funcepro@gmail.com](mailto:funcepro@gmail.com)

Saravena - Arauca

**ASUNTO:** Solicitud de cotización a todo costo

Cordial Saludo,

En el marco del proceso de elaboración del estudio de mercado, y con el fin de establecer precios de referencia que permitan determinar el valor estimado del proceso de contratación, respetuosamente solicitamos remitir cotización de los bienes y/o servicios requeridos, indicando el valor unitario de cada ítem, como se detalla a continuación;

| ITEM | DESCRIPCIÓN/PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UNIDAD | CANTIDAD |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| 1    | <p><b>TALLERES DE EDUCACIÓN INFORMAL RELACIONADA CON EL AGRO Y LAS TIC</b></p> <p><b>Objetivo:</b><br/>Fortalecer las capacidades técnicas y operativas de los productores de los sistemas productivos de cacao, plátano, yuca y apicultura, mediante la apropiación y aplicación de herramientas de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC) orientadas al registro, organización, gestión, seguimiento, análisis y utilización de información relacionada con los procesos productivos y comerciales.</p> <p><b>DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD</b><br/>Se desarrollará un proceso de capacitación dirigido a cien (100) productores, distribuidos en cuatro (4) grupos de veinticinco (25) participantes cada uno, de acuerdo con las siguientes líneas productivas:</p> <p>Veinticinco (25) productores de cacao.<br/>Veinticinco (25) productores de plátano.<br/>Veinticinco (25) productores de yuca.<br/>Veinticinco (25) productores dedicados a la apicultura.</p> <p>Durante las jornadas se promoverá el uso de herramientas digitales para el registro y organización de información, elaboración de bases de datos sencillas, seguimiento de indicadores productivos, cálculo y control de costos, análisis de rendimientos, identificación de resultados y gestión de información relacionada con la comercialización.</p> <p><b>COMPONENTE TEMÁTICO</b></p> <p>1. <b>CACAO:</b> Gestión productiva, calidad y comercialización mediante herramientas TIC<br/>2. <b>PLÁTANO:</b> Optimización de la productividad y comercialización mediante herramientas TIC<br/>3. <b>YUCA:</b> Gestión de la producción y comercialización mediante herramientas TIC<br/>4. <b>APICULTURA:</b> Gestión de colmenas y producción mediante herramientas TIC</p> <p>La capacitación dirigida a los productores apícolas estará orientada al</p> | UNIDAD | 1        |





REPÚBLICA DE COLOMBIA  
DEPARTAMENTO DE ARAUCA  
MUNICIPIO DE SARAVENA  
NIT: 800102799-6



16

| ITEM | DESCRIPCIÓN/PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | UNIDAD | CANTIDAD |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
|      | <p>uso de herramientas TIC para fortalecer la gestión y seguimiento de las colmenas, producción, costos y procesos de comercialización.</p> <p>Entre las temáticas se desarrollarán:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Registro y caracterización de colmenas.</li><li>• Seguimiento de revisiones y actividades de manejo.</li><li>• Registro de producción de miel y otros productos apícolas.</li><li>• Control de insumos, materiales y herramientas.</li><li>• Registro de costos asociados a la actividad apícola.</li><li>• Seguimiento de cosechas y rendimientos.</li><li>• Organización de información sobre productos obtenidos.</li><li>• Registro de precios y volúmenes comercializados.</li><li>• Identificación de costos e ingresos.</li><li>• Organización de información para la planificación de las actividades apícolas.</li></ul> <p><b>METODOLOGÍA:</b> Las capacitaciones se desarrollarán bajo una metodología teórico-práctica, participativa y contextualizada, considerando el nivel de conocimiento de los participantes y las características específicas de cada sistema productivo.</p> <p>La metodología contemplará:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Introducción conceptual: presentación de los fundamentos de las TIC y su importancia para la gestión de actividades agropecuarias.</li><li>• Demostración práctica: explicación del funcionamiento de herramientas digitales aplicables al registro y análisis de información productiva y comercial.</li><li>• Ejercicios aplicados: desarrollo de ejercicios utilizando información relacionada con situaciones reales o simuladas de cada actividad productiva.</li><li>• Registro y análisis de información: los participantes realizarán ejercicios de registro de producción, costos, rendimientos, ingresos y comercialización.</li><li>• Interpretación de resultados: se orientará a los productores en la lectura básica de la información registrada y su utilización para la toma de decisiones.</li><li>• Retroalimentación: espacio destinado a resolver inquietudes, fortalecer conocimientos y orientar a los participantes sobre la aplicación de las herramientas en sus propias unidades productivas.</li></ul> <p><b>DURACIÓN Y RECURSOS</b></p> <p>Cada capacitación tendrá una duración de cuatro (4) horas, para un total de ocho (8) jornadas especializadas, dos por cada línea productiva.</p> <p>Cada jornada contará con:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Salón adecuado para el desarrollo de la capacitación</li><li>• Recursos necesarios para el desarrollo de ejercicios prácticos: equipos de cómputo para que cada participante pueda realizar los ejercicios prácticos.</li><li>• Sillas para los participantes.</li><li>• Apoyo audiovisual.</li><li>• Equipo de proyección.</li><li>• Material didáctico y pedagógico.</li><li>• Facilitador o profesional con conocimientos en herramientas TIC y gestión de información aplicada al sector agropecuario.</li></ul> <p><b>ORIENTADO POR:</b></p> |        |          |





REPÚBLICA DE COLOMBIA  
DEPARTAMENTO DE ARAUCA  
MUNICIPIO DE SARAVENA  
NIT: 800102799-6



17

| ITEM | DESCRIPCIÓN/PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UNIDAD | CANTIDAD |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
|      | Ingeniero agropecuario, Ingeniero agrónomo, Administrador de empresas agropecuarias y/o áreas relacionadas. Mínimo un (01) año de graduado contado a partir del diploma de grado. Dos (02) certificaciones en ejercicio de su actividad profesional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |          |
| 2    | <b>REFRIGERIO:</b> Consta de sandwich de pollo y/o arepa rellena de pollo y vegetales, acompañado de jugo natural de tetra pack de 200 ml y/o bebida maltosa no alcohólica a base de malta botella mini (200 ml).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UNIDAD | 1        |
| 3    | <b>HIDRATACIÓN:</b> Agua en botella presentación pet de 600 ml. La hidratación será distribuida durante el evento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNIDAD | 1        |
| 4    | <b>CERTIFICADO DE ASISTENCIA:</b> Diseño e impresión de certificados de asistencia personalizados para los participantes de las capacitaciones, elaborados en tamaño carta (21,6 x 27,9 cm), impresos a full color sobre cartulina opalina mediante impresión láser de alta calidad. Cada certificado deberá contener los logos institucionales de la Alcaldía.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | UNIDAD | 1        |
| 5    | <b>MEMORIAS USB PERSONALIZADAS (32 GB):</b> Suministro de memorias USB personalizadas con capacidad de 32 GB, marcadas con los logos institucionales de la Alcaldía. Cada memoria contendrá material digital relacionado con las Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC) aplicadas al sector agropecuario, incluyendo información sobre las capacitaciones.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UNIDAD | 1        |
| 6    | <b>DISEÑO E IMPRESIÓN DE BROCHURES:</b> Diseño gráfico, diagramación e impresión de cien (100) brochures institucionales personalizados, de doce (12) páginas cada uno, dirigidos a productores agropecuarios, con información práctica sobre el uso y aprovechamiento de las TIC en sus actividades productivas y comerciales. El contenido incluirá herramientas digitales, aplicaciones móviles, acceso a información agropecuaria, comercialización en línea, uso de redes sociales, geolocalización, seguridad digital y recomendaciones para la protección de datos y prevención de fraudes. Deberá emplear lenguaje claro, recursos visuales y elementos gráficos institucionales. Asimismo, deberá incorporar la imagen institucional de la Alcaldía. | UNIDAD | 1        |
| 7    | <b>KIT DE APOYO:</b> Conformado por: <b>Agenda con lapicero personalizado con logo institucional.</b> color: surtido. cubierta: tapa dura. medidas 23x15cm. hojas: 80". <b>Un termo de agua metálico x 600ml.</b> material: aluminio. medidas: 20,5 x 7,4 cm con argolla, 17,5 x 7,4 cms sin argolla. Área impresión aprox: recomendada ancho 4,5 cms x 8 cms, sublimación de logo institucional caramañolas, con logos institucionales, colores surtidos. <b>Una escarapela</b> de material plástico transparente de alta resistencia. Tamaño: 7 cm de ancho x 10 cm de alto, impresión a color por una sola cara, con logo institucional y datos de identificación. Incluye porta escarapela: Cordón.                                                       | UNIDAD | 1        |

La cotización que se presente deberá cumplir con las siguientes condiciones mínimas:

- Incluir la totalidad de los costos directos e indirectos asociados para el suministro de los bienes y/o servicios y cualquier otro gasto a que haya lugar, así como los gravámenes adicionales aplicables, de conformidad con la normatividad vigente.
- Atender de manera estricta el documento de especificaciones técnicas, en el cual se describen las características establecidas en la ficha técnica que hace parte integral del presente documento.
- Indicar de forma clara y detallada la descripción del bien y/o servicio cotizado, su unidad de medida, presentación y valor unitario.
- Señalar expresamente la vigencia de la oferta.
- Indicar el plazo de entrega del bien y/o servicio.
- Incluir la información completa del proveedor, correspondiente a razón social, NIT, dirección, teléfono y correo electrónico.



Calle 25 N° 15-40 Barrio Centro - Código Postal: 815010  
f @ alcaldíadesaravena - Teléfono: (+57) 8892055 - [www.saravena-arauca.gov.co](http://www.saravena-arauca.gov.co)  
[programassociales@saravena-arauca.gov.co](mailto:programassociales@saravena-arauca.gov.co) - [alcaldia@saravena-arauca.gov.co](mailto:alcaldia@saravena-arauca.gov.co)



REPÚBLICA DE COLOMBIA  
DEPARTAMENTO DE ARAUCA  
MUNICIPIO DE SARAVENA  
NIT: 800102799-6



18

- Manifestar expresamente que los valores cotizados se presentan únicamente con fines informativos y no generan compromiso contractual alguno.

Costos adicionales a considerar – Gravámenes del Municipio

Se informar al cotizante, que el valor de cada ítem deberá ser presentado a todo costo, incluyendo los impuestos y gravámenes vigentes. Para tal efecto, deberán considerarse los tributos departamentales y municipales aplicables al contrato de prestación, los cuales se relacionan a continuación.

| CONCEPTO                           | PORCENTAJE |
|------------------------------------|------------|
| ESTAMPILLA PRO ADULTO MAYOR        | 4%         |
| TASA PRO DEPORTE Y RECREACIÓN      | 1,5%       |
| ESTAMPILLA PRO CULTURA             | 1,5%       |
| ESTAMPILLA DE LA JUSTICIA FAMILIAR | 2%         |

Junto con la cotización deberán allegarse los siguientes documentos:

- Copia de la cédula del representante legal.
- Certificado de existencia y representación legal y/o Certificado de Matricula Mercantil expedido por la Cámara de Comercio, con una vigencia no superior a treinta (30) días
- RUT vigente

La respuesta a la presente solicitud, junto con los documentos anexos, deberá ser radicada en el archivo Municipal en la calle 25 No.15-40 primer piso dirigidos a la Secretaría de desarrollo social Municipal y/o correo institucional [agropecuaria@saravena-arauca.gov.co](mailto:agropecuaria@saravena-arauca.gov.co)

La información suministrada será utilizada exclusivamente como insumo para la elaboración del estudio de mercado y no genera compromiso contractual alguno, en concordancia con los principios que rigen la contratación estatal.

Agradecemos su atención y colaboración.

Cordialmente,

**DR. MARVINN SARELY PINILLA SARMIENTO**  
Secretario de Desarrollo Social Municipal  
VoBo. Componente Técnico

|                                                                   |          |        |
|-------------------------------------------------------------------|----------|--------|
| Nombre: ERIKA JULIETH ROJAS PATIÑO<br>Cargo: profesional de apoyo | Proyecto | Firma: |
|-------------------------------------------------------------------|----------|--------|

