



Arauca, junio de 2022

Señores  
**A QUIEN PUEDA INTERESAR**

## REF. SOLICITUD DE COTIZACIÓN RACIONES ALIMENTARIAS PAE

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para el proyecto denominado: **“IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA”**, para la ejecución del PAE durante la vigencia 2023, en las sedes educativas mayoritarias y mayoritariamente indígenas, priorizadas por la Entidad Territorial. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa, las cuales se relacionan a continuación:

- 1. Raciones estudiantes No Residentes**
  - 1.1 Complemento Alimentario Tipo Almuerzo
  - 1.2 Complemento Alimentario Jornada mañana
  - \* Ración Industrializada
- 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 las raciones bajo la modalidad de atención “Preparado en sitio” y a su vez el costo de la ración industrializada; como ración emergente (Solo para la atención de estudiantes no residentes), de acuerdo con la descripción de las actividades y requerimientos técnicos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización por usted efectuada, contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa; además de la información ya mencionada, se adjunta el documento denominado **“ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE y sus anexos**, el cual fue elaborado por la Entidad Territorial y contiene la información del proyecto en mención, que le servirá de base para establecer el precio del servicio cotizado.



Especificaciones Técnicas Ministerio  
de Educación Nacional  
Proceso E. Atención al Ciudadano  
Proceso H. Gestión del Talento Humano  
Proceso C. Gestión de la Cobertura  
Proceso D. Calidad del Servicio Educativo

FR-GC-02  
VERSIÓN: 03  
EMISIÓN: 10/02/2022

**GOBERNACIÓN DE ARAUCA**  
**“COMPROMETIDOS CON LA CALIDAD”**  
CALLE 20 CARRERA 21 ESQUINA, TELEFAX 8851946;  
CÓDIGO POSTAL 810001  
ARAUCA-ARAUCA (COLOMBIA). E-MAIL: [ARCHIVOGENERAL@ARAUCA.GOV.CO](mailto:ARCHIVOGENERAL@ARAUCA.GOV.CO)  
NIT. 800102838 - 5 **PAG. 1**



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 físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal.




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

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3208397810 y/o correo [paeaarauca2017@gmail.com](mailto:paeaarauca2017@gmail.com).

*Se anexa documento Estructura de Costos en la Operación del PAE y sus anexos.*

Atentamente,

  
**MARÍA ALICIA GARCÉS BLANCO**  
 Coordinadora PAE

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohorquez Alvarez	Profesional de Apoyo PAE	
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo PAE	
Revisó y Aprobó:	Maria Alicia Garces Blanco	Coordinadora PAE	





## GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Proyecto denominado “IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA”, por medio del cual se pretende garantizar la atención del programa de alimentación escolar en el Departamento de Arauca, a 22.603 estudiantes en 409 sedes educativas, durante la vigencia 2023, mediante la entrega de: un complemento alimentario tipo almuerzo para estudiantes de jornada única, un complemento alimentario jornada mañana; para estudiantes de los grados preescolares, complemento alimentario tipo almuerzo para estudiantes de zona rural y rural dispersa y la entrega de cinco tiempos de comida (Desayuno, Refrigerio Media Mañana, Almuerzo, Refrigerio Media Tarde y Comida) para estudiantes de residencias escolares; lo anterior regulado de acuerdo a los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE (Resolución 335 de 2021).

Este proyecto, se encuentra establecido para la atención de los beneficiarios del PAE, durante las semanas de trabajo académico establecidas en el calendario escolar de la vigencia 2023, por un periodo de 180 días calendario escolar de lunes a viernes (sin incluir días festivos); para estudiantes regulares no residentes y por un periodo de 274 días calendario escolar de lunes a domingo (incluyendo días festivos) para estudiantes de residencias escolares.

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio acorde a las condiciones establecidas en la Resolución No. 335 de 2021 de la UAPA y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes, focalizados por las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Ítems	Componente / Actividad	Unidad de Medida	Número de beneficiarios (A)	Número de días atendidos (B)	Número total de raciones (C) = (A * B)
<b>1.</b>	<b>Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria.</b>				
1.1	Prestar el servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residente (lunes a viernes, sin incluir días festivos).				
1.1.1	Complemento alimentario almuerzo.	Ración	18.661	180	3.358.980
1.1.2	Complemento alimentario jornada mañana.	Ración	600	180	108.000
1.2	Prestar el servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes a domingo, incluyendo días festivos).				
1.2.1	Desayuno	Ración	144	274	39.456
1.2.2	Refrigerio Mañana	Ración	144	274	39.456
1.2.3	Almuerzo	Ración	144	274	39.456
1.2.4	Refrigerio Tarde	Ración	144	274	39.456
1.2.5	Comida	Ración	144	274	39.456
<b>2</b>	<b>Prestar el servicio de alimentación escolar a la población indígena.</b>				
2.1	Prestar el servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residente (lunes a viernes, sin incluir días festivos).				
2.1.1	Complemento alimentario almuerzo.	Ración	2.805	180	504.900





2.2	Prestar el servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes a domingo, incluyendo días festivos).				
2.2.1	Desayuno	Ración	393	274	107.682
2.2.2	Refrigerio Mañana	Ración	393	274	107.682
2.2.3	Almuerzo	Ración	393	274	107.682
2.2.4	Refrigerio Tarde	Ración	393	274	107.682
2.2.5	Comida	Ración	393	274	107.682

## 1. ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar tanto para la población mayoritaria como para la población indígena, 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 establecidas por la Entidad Territorial.

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 ítem, se tiene en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. El número de manipuladoras y su perfil se encuentra descrito en las fichas técnicas de la operación.

De igual manera, se debe tener en cuenta, los elementos de la dotación de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas dos (2) al inicio del contrato, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación de los manipuladores en el marco de la ejecución del contrato. La dotación de trabajo y demás elementos de protección o de bioseguridad.

- **Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. 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, establecida en la Resolución 00335 de 2021, y basándose en las costumbres culturales, 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, elaboro los ciclos de menús de 20 días para la atención del PAE para estudiantes externos, para cada una de las poblaciones atendidas (población mayoritaria y población indígena). De igual manera, para las residencias escolares se elaboraron ciclos de menús de 28 días (Ver Anexos. Ciclos de menús para la Ración para preparar en sitio PAE Mayoritario).

Para el cálculo de las cantidades de materias, se anexan al presente documento, el análisis químico de las raciones alimentarias, tanto para el PAE Mayoritario, como para el PAE indígena, en donde se establecen el peso bruto por alimento necesario, para la preparación de cada uno de los menús.

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 cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de alimentación saludable y sostenible de la Resolución 0035 de 2021.

## 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.

- **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 sus lugares de entrega en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.

Son 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, relación de cupos por sedes educativas y minuta.

- **Plan de saneamiento básico y Control de calidad:** el plan de saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; 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 cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento básico (Anexo. Plan de Saneamiento Básico), para cubrir las necesidades de los sitios de consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación vigente, con respecto a cada uno de ellos.

Los elementos que demanda cada programa se encuentren relacionados a continuación:

#### **Programa de limpieza y desinfección:**

- ✓ Detergente biodegradable-lavado de platos en crema.
- ✓ Jabón aseo general, sin olor biodegradable en polvo o líquido.
- ✓ Desinfectante líquido, cloro al 5.25%.
- ✓ Jabón anti-bacterial líquido-desinfección de manos sin olor.
- ✓ Esponja plástica para el lavado de ollas.
- ✓ Esponja abrasiva, lavado de menaje.
- ✓ Delantal plástico, lavado de menaje.
- ✓ Guantes plásticos, lavado elementos de aseo.
- ✓ Tapabocas desechable.
- ✓ Gorro de tela o malla.
- ✓ Toallas desechables para secado de manos.
- ✓ Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm.
- ✓ Vaso dosificador plástico x 100 ml.
- ✓ Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños).
- ✓ Papel higiénico doble hoja x rollo.
- ✓ Balde plástico de 10 L colores claros.
- ✓ Formatos de registro diario.
- ✓ Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon.
- ✓ Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma.
- ✓ Recogedor de basura plástico con mango.
- ✓ Cepillo largo, cerdas duras- lavado de pisos.
- ✓ Cepillo pequeño, de mano- lavado de superficies (mesones).
- ✓ Cepillo para limpiar techo (limpia telarañas).
- ✓ Bolsas plásticas biodegradable, tamaño pequeño
- ✓ Bolsas plásticas biodegradable, tamaño grande
- ✓ Kit de canecas para el manejo de residuos
- ✓ Recipiente plástico con tapa (50x50 cm) / restos alimentos.





#### **Programa de manejo de residuos sólidos:**

- ✓ Bolsas plásticas biodegradable, tamaño pequeño
- ✓ Bolsas plásticas biodegradable, tamaño grande
- ✓ Kit de canecas para el manejo de residuos.
- ✓ 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.

#### **Programa de abastecimiento de agua potable:**

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

#### **Programa de capacitación a manipuladores:**

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

#### **Programa de mantenimiento de equipos:**

- ✓ Diagnóstico y mantenimiento preventivo de equipos.
- ✓ Mantenimiento correctivo.
- ✓ Mantenimiento de instalaciones hidráulicas y sanitarias.

#### **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 relaciona 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 a la ficha técnica, adicional a estos se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, los cuales están ubicados en las principales ciudades del país, dado la no 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.

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

La relación de recurso humano se describe en TABLA 2 Necesidad de Recurso Humano, de la ficha técnica, con su perfil y justificación.

- **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, y distribución de gas combustible; 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.
- Consumibles y papelería: Este rublo se destina a cubrir los gastos de adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.
- 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.





- **Socialización y mesas públicas del proyecto:** La socialización del contrato se hace antes de empezar la ejecución, en los siete municipios del Departamento. Las mesas públicas deben ser realizadas, por lo menos dos veces durante el año escolar. El operador del programa debe correr con los gastos de logística de la realización de estos eventos. El operador debe correr con los gastos generados por la logística que conlleva la socialización del contrato y la instalación de las mesas públicas, para tratar temas puntuales que tienen que ver con el cabal funcionamiento del Servicio Público de Bienestar Familiar (SPBF), detectando anomalías, proponiendo correctivos y propiciando escenarios de prevención, cualificación y mejoramiento de este.
- **Servicios públicos:** Los servicios necesarios para la prestación del servicio en cada uno de los municipios (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas y oficinas, mientras que el servicio gas es para preparación de alimentos en los comedores escolares).
- **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 encuentra establecido en la Ordenanzas departamentales 014E/2017 y 020/2020; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:

TRIBUTO APLICABLE	TARIFA
Estampilla Prodesarrollo Dptal	0,5%
Estampilla Procultura	2,0%
Estampilla Probienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Prodesarrollo Fronterizo	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
<b>LIQUIDACIÓN PROVISIONAL</b>	<b>5,0%</b>

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

## ANEXOS

- Ficha técnica Operación PAE Mayoritario.
- Ficha técnica Operación PAE indígena.
- Resolución No. 00335 de 2021 de UApA y anexos.
- Resolución No 18858 de 2018 del MEN.
- Ubicación de las sedes educativas priorizadas por el PAE
- Distribución de las Raciones alimentarias por sede educativa.
- Ciclos de menús y análisis químico de los ciclos de menús.
- Plan de Saneamiento Básico.
- Carga impositiva Departamental.

