Código: 110-01-136

EL ALMACENISTA GENERAL DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA ARAUCA
CERTIFICA:

Que el proyecto denominado ***" APOYO Y FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA.***

Códigos UNSPSC	***Descripción***	***Fecha estimada inicio***	***Duración estimada contrato en meses***	***Modalidad***	***Fuente***	***valor***	***Datos responsables***
80111620 14111526 80161507 90101802 49221510 53101602 53121603 10101601 10121604 21101907 10111304 41111507 56101519 24131601 49121509 48101802	Apoyo y fortalecimiento para asociaciones en etapa de crecimiento del Municipio de Arauquita	Septiembre	1	SELECCION_ ABREVIADA	Sistema General de Participaciones - SGP	$ 100,000,000.00	Ubicación: Municipio de Arauquita - Arauca Nombre del responsable: Dayana Yineth Pinzón Cañas Secretaria de Desarrollo Económico y Medio Ambiente Celular: 3233924295 Correo: unidadproductiva@arauquita-arauca.gov.co

Se encuentra registrado en el Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2026. Resolución 127 del 20 de enero del año 2026.

Dado en Arauquita a los once (11) días del mes de septiembre del año (2026)

TONY EFRÉN MURILLO BRAVO

ELABORÓ: Rosana Ardila – Auxiliar Administrativo	**REVISÓ:** Tony Efrén Murillo Bravo	**APROBÓ:** Tony Efrén Murillo Bravo
FECHA: 11/09/2026	FECHA: 11/09/2026	FECHA: 11/09/2026

Arauquita, 24 de agosto de 2026

Rdo 24/08/2026
RM Proges Ltda
Liliana Acosta
10:25 am

Señores:
PROFESIONALES EN GESTION ESTRATEGICA Y TRABAJO SOCIAL EN EL TERRITORIO ARAUCANO LTDA PRO-GESTAR LTDA
R/L: LILIANA MARIA ACOSTA PARRA
NIT: 900479754-6
Dirección: Fortul, Arauca
Ciudad: Arauquita - Arauca
Teléfono: 3108039803
Correo electrónico: liliana.acosta2012@hotmail.com

Asunto: Solicitud de cotización de suministro para el proyecto **"FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA ".**

Cordial saludo,

Desde la Secretaría de Desarrollo Económico y Medio Ambiente nos encontramos en proceso de formulación de un proyecto cuyo objeto es **"FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA ".**

En este contexto, y con el fin de realizar un estudio de mercado que nos permita estimar los costos asociados a la ejecución de dicho proyecto, nos permitimos solicitar amablemente una cotización de los suministros relacionados a continuación:

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UND	CANT
1	**Suministro de Gorra unisex con malla, ajustable y logos bordados** **Descripción:** Gorra unisex elaborada con materiales de alta calidad, diseñada para brindar comodidad, frescura y durabilidad. Cuenta con paneles de malla transpirable en la parte posterior que favorecen la ventilación, ideal para actividades al aire libre, jornadas de trabajo, eventos institucionales y uso diario. Incorpora sistema de ajuste posterior que permite adaptarse cómodamente a diferentes tamaños de cabeza. Presenta logos bordados de excelente acabado, resistentes al desgaste y con alta definición, aportando una imagen profesional e institucional. Su diseño moderno y funcional la convierte en un accesorio práctico para protección solar y fortalecimiento de la identidad de la asociación.	Unidad	1
2	**Suministro de Camisa tipo polo, con logo bordado de cada asociación** **Descripción:** Camisa tipo polo confeccionada en tela de alta calidad, suave al tacto, cómoda y resistente al uso frecuente. Diseñada con cuello tejido y cierre frontal con botones, ofreciendo una presentación elegante y profesional. Incluye logo institucional bordado de alta definición, garantizando durabilidad y excelente acabado. Su diseño permite libertad de movimiento y confort durante jornadas laborales, actividades institucionales, eventos corporativos y trabajo de campo. Disponible en diferentes tallas y colores, adecuada para fortalecer la imagen de la asociación y la identificación del personal.	Unidad	1
3	**Suministro de morral para asociados con logos bordados de cada asociación** **Descripción:** La confección del morral debe guardar simetría en todo su conjunto; Debe ser impermeable, resistente a la tensión al rasgado. Morral de dos compartimentos con cierres. Debe estar dividido en forma trasversal por una cremallera resistente, con su respectivo deslizador, que sirve como cierre para el morral, la cremallera debe ir cubierta por una aletilla. Debe tener un compartimiento principal con amplio espacio y un bolsillo pequeño interno. Dentro del compartimento principal debe ir un compartimento acolchado para computador portátil hasta de 15". Bolsillo delantero frontal con organizador para camet, porta esferos. El bolsillo frontal del morral va en doble tela para formar un (1) bolsillo con cierre de cremallera. La cremallera del bolsillo va colocada en forma transversal de lado a lado de la sección y va cubierta por una aletilla. Acolchado en la espalda y bolsillo secreto en espalda. El morral lleva dos (2) cargaderas graduables y acolchonadas con hebillas plásticas para su graduación. Éstas deben tener una forma anatómica con extremos redondeados y van forradas en la misma tela, cada hombrera lleva una reata a lo largo terminada en una chapeta que asegura una hebilla doble puente para el ajuste de la correa en su parte inferior. 1 porta manija plástica.	Unidad	1

	Reflectivos en bolsillo delantero frontal y en correas. En los costados el morral debe contar con bolsillos de malla sintética. • **Dimensiones:** 43.5 cm alto x 27 cm ancho x 14 cm de profundidad. • **Material:** 100% poliéster o nailon, resistente al agua. • **Tamaño:** 45cm de alto x 25cm de ancho y 20cm de profundidad. ***Bordados:*** *en la parte frontal del morral llevará 6 logos bordados a máquina, a color, de buena* calidad. Tamaño de los logos proporcionales a las medidas de morral, distribuidos según se muestra en la imagen 3 de referencia. **Distribución de los logos:** • **En la parte frontal superior:** 1 logo de la alcaldía municipal de Arauquita bordado a máquina a 8 hilos. Tamaño: 3 cm de alto x 6,5 cm de largo. • **En la parte frontal central:** 1 logo del Proyecto tamaño de 3 cm de alto x 6,5 de largo. • **En la parte frontal inferior:** 1 logo de alusivo al campo aprobado x el supervisor, Tamaño de 3 cm de alto x 6,5 de largo.		
4	**Pollo de engorde:** Suministro de pollitos de engorde de un (1) día de edad, de linea genética comercial reconocida, clínicamente sanos, activos y uniformes, con plumón seco y limpio, ojos brillantes y activos, ombligo completamente cerrado y cicatrizado, patas hidratadas y sin lesiones, ausencia de deformaciones físicas y adecuada vitalidad.	Unidad	1
5	**Purina pollito de iniciación de 40 kg:** Alimento balanceado completo para pollos de engorde durante la etapa de iniciación, presentado en bulto de 40 kg, elaborado por fabricante registrado y comercializado en empaque original, íntegro, sellado y debidamente identificado. El producto deberá corresponder a la etapa de iniciación de pollos de engorde y cumplir con las especificaciones nutricionales, sanitarias y de almacenamiento establecidas por el fabricante. El alimento deberá entregarse seco, sin presencia de humedad, hongos, insectos, contaminación, olores extraños o alteraciones físicas, con lote y fecha de fabricación claramente identificados y con fecha de vencimiento vigente al momento de la entrega.	Bulto	1
6	**Purina de engorde de 40 kg:** Alimento balanceado completo para pollos de engorde en etapa de crecimiento y finalización, presentado en bulto de 40 kg, en empaque original, sellado, íntegro y debidamente identificado. El producto deberá ser específico para pollo de engorde, contar con registro y requisitos sanitarios aplicables, y entregarse en condiciones adecuadas de conservación, libre de humedad, hongos, insectos, contaminantes, olores extraños o alteraciones físicas, con lote, fecha de fabricación y fecha de vencimiento claramente identificados y vigentes al momento de la entrega.	Bulto	1
7	**Bebedero plástico automático para pollos sin soporte ni flotador:** Suministra el agua necesaria a tus aves con el bebedero plástico automático para pollos y gallinas sin soporte ni flotador rojo. Este innovador producto, en forma de campana, cuenta con 35 cm en su largo, 35 cm de ancho y 52 cm en cuanto a altura. **Características técnicas:** • Dimensiones externas (cm): • Largo: 35 cm • Ancho: 35 cm • Altura: 52 cm • Peso: 0,614 kg ± 2%	Unidad	1
8	**Comedero plástico automático para pollos sin soporte ni flotador:** Comedero para pollos modelo con capacidad hasta de 12 Kg ideal para evitar el desperdicio de suministros en alimento. Diseñado con material plástico cuenta con propiedades mecánicas que ayudan a garantizar una alimentación constante durante todo el día. Puedes usarse en el piso o suspendido y nivelar su altura dependiendo de su tamaño. **Características técnicas:** Dimensiones externas (cm): • Largo: 40 cm • Ancho: 40 cm • Altura: 38 cm • Peso: 0,749 kg ± 2%	Unidad	1

PROFESIONALES EN GESTIÓN ESTRATÉGICA Y TRABAJO SOCIAL EN EL TERRITORIO ARAUCANO LTDA.
NIT: 900479754 – 6

28/08/2026

PRO-GESTAR LTDA

Arauquita, 28 de agosto de 2026

Señores:
Alcaldía Municipal
Secretaria de Desarrollo Económico y Medio Ambiente
Almacén Municipal
Municipio de Arauquita
Departamento de Arauca

Asunto: Respuesta a solicitud de cotización de suministro

Cordial saludo,

En atención a la solicitud de cotización emitida por **secretaria de Desarrollo Económico y Medio Ambiente y Almacén Municipal**, nos permitimos presentar formalmente nuestra propuesta económica para el desarrollo de las actividades contempladas en el proyecto **APOYO Y FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA.**

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UND	CANT	VR UNITARIO	% IVA
1	Suministro de Gorra unisex con malla, ajustable y logos bordados	Unidad	1	$ 61.800,00	19%
2	Suministro de Camisa tipo polo, con logo bordado de cada asociación	Unidad	1	$ 94.760,00	19%
3	Suministro de morral para asociados con logos bordados de cada asociación	Unidad	1	$ 164.800,00	19%
4	Pollo de engorde	Unidad	1	$ 7.622,00	0%
5	Purina pollito de iniciación de 40 kg	Bulto	1	$ 189.520,00	0%
6	Purina de engorde de 40 kg	Bulto	1	$ 190.550,00	0%
7	Bebedero plástico automático para pollos sin soporte ni flotador	Unidad	1	$ 97.850,00	19%
8	Comedero plástico automático para pollos sin soporte ni flotador	Unidad	1	$ 55.568,50	19%
9	Báscula Electrónica Digital 40Kg	Unidad	1	$ 247.200,00	19%
10	Mesa en acero inoxidable de 90x200x50 Centímetros	Unidad	1	$ 3.831.600,00	19%
11	Congelador Horizontal 288 Lts	Unidad	1	$ 4.195.190,00	19%
12	Congelador horizontal 535 Lts	Unidad	1	$ 5.893.660,00	19%
13	*Estufa Cocina Industrial doble quemador – hayaquera, fabricada su* estructura en tubo 2 x 1 y ángulo de 1 1/2 forrada en acero brillante calibre 28 contiene parrilla en ángulo y pletina de 1 x 1/8 contiene 2 quemadores.	Unidad	1	$ 654.050,00	19%
14	Moldes para queso doble crema de 5 libras en acero inoxidable calibre 16 AISI 304	Unidad	1	$ 99.771,98	19%

Nota:

- Todos los valores son antes de IVA.
- Se anexa porcentaje de IVA
- La presente cotización tiene validez de (90) días
- Anexo cédula de Identidad; Certificado de Cámara de Comercio; RUT (Registro Único Tributario).

Estamos atentos a cualquier aclaración o requerimiento

Cordialmente,

Liliana Maria Acosta P.
LILIANA MARIA ACOSTA PARRA
RL PROGESTAR

CARRERA 10 N 12-74 Manz 4 Barrio Ramírez Urbanización Monterrey Email: Liliana.acosta2012@hotmail.com Celular: 3108039803- 3143260173

<table>
<tr><td>9</td><td>Báscula Electrónica Digital 40Kg: la Báscula Electrónica Digital de 40 Kg Con su pantalla LCD iluminada y funciones prácticas, esta báscula es perfecta para pesar tus productos con precisión.

Características técnicas:
La báscula tiene una sensibilidad de 2 gramos, lo que garantiza mediciones exactas. Cuenta con una pantalla LCD iluminada que facilita la lectura de los resultados. Además, tiene funciones de cuenta, recuerdo, cambio y memoria, lo que la hace muy versátil. Sus dimensiones son de 33 cm de largo, 34 cm de ancho y 12 cm de alto. Soporta un peso máximo de 40 kg

<table><tr><th>ÍTEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr><tr><td>Tipo</td><td>Balanzas y grameras</td></tr><tr><td>Ancho</td><td>34 cm</td></tr><tr><td>Alto</td><td>12 cm</td></tr><tr><td>Largo</td><td>33 cm</td></tr><tr><td>Material</td><td>Plástico</td></tr><tr><td>Color</td><td>Blanco</td></tr><tr><td>Peso máximo soportado</td><td>40 kg</td></tr></table></td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Mesa en acero inoxidable de 90x200x50 Centímetros</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Congelador Horizontal 288 Lts</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Congelador horizontal 535 Lts</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Estufa Cocina Industrial doble quemador – hayaquera, fabricada su estructura en tubo 2 x 1 y ángulo de 1 1/2 forrada en acero brillante calibre 28 contiene parrilla en ángulo y pletina de 1 x 1/8 contiene 2 quemadores.</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Moldes para queso doble crema de 5 libras en acero inoxidable calibre 16 AISI 304</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
</table>

Para la entrega de la respectiva cotización se requiere especificar la siguiente información:

- Tarifa gravable del IVA aplicada a cada suministro.
- Especificar si los precios corresponden a una oferta en cantidades al mayor o al detal.
- Validez de la cotización.

Los precios unitarios deben ser cotizados a todo costo incluyendo costos administrativos, garantías, transporte, impuestos de ley y los impuestos locales (estampilla proancianos 4%, estampillas procultura 2%, tasa pro-deporte y recreación 1%, rete Ica. 1% y estampilla para la justicia familiar 2%).

La entrega de la cotización solicitada se requiere adjuntar el documento de la cámara de comercio vigente y el Rut actualizado.

Nota aclaratoria: la cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

Atentamente;

DAYANA YINETH PINZON CAÑAS
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y MEDIO AMBIENTE

Arauquita, 24 de agosto de 2026

recibo 24/08/2026
Rh Progestar
Liliana Acosta
10:25 am

Señores:
PROFESIONALES EN GESTION ESTRATEGICA Y TRABAJO SOCIAL EN EL TERRITORIO ARAUCANO LTDA PRO-GESTAR LTDA
R/L: LILIANA MARIA ACOSTA PARRA
NIT: 900479754-6
Dirección: Fortul, Arauca
Ciudad: Arauquita - Arauca
Teléfono: 3108039803
Correo electrónico: liliana.acosta2012@hotmail.com

Asunto: Solicitud de cotización de servicio para el proyecto **"FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA ".**

Cordial saludo,

Desde la Secretaría de Desarrollo Económico y Medio Ambiente nos encontramos en proceso de formulación de un proyecto cuyo objeto es **"FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA ".**

En este contexto, y con el fin de realizar un estudio de mercado que nos permita estimar los costos asociados a la ejecución de dicho proyecto, nos permitimos solicitar amablemente una cotización de los servicios relacionados a continuación:

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UNDIDAD	CANTIDAD
1	**Servicio profesional de coordinación** **Experiencia general:** Profesional Médico Veterinario y/o zootecnista y/o Médico Veterinario Zootecnista y/o ingeniero agrónomo con un (01) año de experiencia a partir de la tarjeta profesional el cual se acreditará anexando copia de la tarjeta profesional y antecedentes disciplinarios. **Experiencia especifica:** Demostrar mediante certificaciones laborales como mínimo haber participado en tres (03) proyectos como profesional en el sector agropecuario. **Funciones del Coordinador del Proyecto** 1. **Coordinar integralmente la ejecución del proyecto**, realizando la planeación, organización, seguimiento y articulación de las actividades contempladas en el cronograma, garantizando el cumplimiento de los objetivos, metas, productos y resultados establecidos. 2. **Coordinar y articular las actividades con las Juntas Directivas de las dos asociaciones beneficiarias**, promoviendo la participación de sus integrantes, concertando las actividades y facilitando la comunicación entre las asociaciones, profesionales, proveedores y demás actores vinculados al proyecto. 3. **Realizar seguimiento al cumplimiento del cronograma de ejecución**, verificando que los talleres de fortalecimiento organizativo y asociativo, transformación de leche, manejo técnico de pollo, diseño de identidad y demás actividades se desarrollen dentro de los tiempos establecidos.. 4. **Coordinar la ejecución y seguimiento de los talleres programados**, verificando la asistencia de los participantes, disponibilidad de espacios, materiales, equipos, insumos, refrigerios, almuerzos y demás requerimientos necesarios para su adecuado desarrollo. 5. **Coordinar y hacer seguimiento a la adquisición, entrega y distribución de los bienes e insumos contemplados en el proyecto**, verificando que los productos entregados a las asociaciones correspondan a las cantidades y especificaciones técnicas establecidas. 6. **Realizar seguimiento a los procesos de diseño y construcción de la identidad gráfica de las asociaciones**, coordinando las reuniones entre el profesional de diseño y las Juntas Directivas, verificando la presentación de propuestas de logotipo, eslogan y aplicaciones gráficas, así como la incorporación de las observaciones y aprobación de los diseños finales. 7. **Verificar la adecuada articulación entre los componentes productivos y asociativos del proyecto**, promoviendo que los bienes, equipos, insumos y conocimientos entregados contribuyan al fortalecimiento de las capacidades productivas, transformación, generación de valor agregado y comercialización de las asociaciones beneficiarias. 8. **Realizar seguimiento al cumplimiento de las obligaciones de los profesionales, talleristas, proveedores y demás contratistas vinculados al proyecto**, verificando la entrega de productos, informes, evidencias y demás soportes establecidos para cada actividad. 9. **Consolidar y organizar las evidencias de ejecución del proyecto**, incluyendo registros de asistencia, registros fotográficos, actas, informes, formatos de entrega de bienes, certificados, soportes de capacitación y demás documentos necesarios para demostrar el cumplimiento de las actividades y productos.	**Mes**	**1**
2	**Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y Manejo técnico de levante y engorde de pollo** **Experiencia general:** Profesional Médico Veterinario y/o zootecnista y/o Médico Veterinario Zootecnista con un (01) año de experiencia a partir de la tarjeta profesional el cual se acreditará anexando copia de la tarjeta profesional y antecedentes disciplinarios. **Experiencia especifica:** El/la profesional deberá demostrar, mediante certificaciones laborales, haber participado como mínimo en tres (03) proyectos en calidad de profesional en el sector agropecuario.	**Taller**	**1**

Como actividad inicial, se realizará una pregunta orientadora o diagnóstico participativo para identificar los conocimientos y experiencias previas de los asistentes relacionados con la producción de pollo y el trabajo asociativo.

Posteriormente, se explicará la importancia de la participación durante las actividades prácticas.

2. Componente teórico: fortalecimiento organizativo y asociativo – 60 minutos

El tallerista desarrollará una exposición participativa sobre los principales elementos relacionados con el fortalecimiento de las organizaciones de productores.

Se abordarán los siguientes aspectos: Concepto e importancia de la organización y asociatividad; Beneficios del trabajo asociativo; Principios básicos de cooperación y solidaridad; Derechos y responsabilidades de los asociados; Roles y funciones dentro de una asociación; Comunicación efectiva entre los integrantes; Toma de decisiones colectivas; Manejo y prevención de conflictos; Trabajo en equipo; Compras y adquisición de insumos de manera asociativa; Producción y comercialización conjunta; Importancia de llevar registros y establecer acuerdos internos.

Actividad práctica dentro del componente teórico: los participantes se dividirán en cuatro grupos de cinco personas. Cada grupo identificará tres fortalezas, tres dificultades y tres oportunidades de mejora de su organización. Posteriormente, cada grupo socializará sus resultados y, con orientación del tallerista, se establecerán acciones básicas para fortalecer el trabajo asociativo.

1. Componente teórico: transformación de leche en queso y yogurt – 60 minutos

El tallerista desarrollará una capacitación técnica utilizando material audiovisual, ejemplos, equipos, utensilios y materias primas propias de una actividad de transformación de productos lácteos.

Se explicarán los principales aspectos relacionados con la transformación de la leche:

- **Calidad e higiene de la leche y condiciones de transformación:** Calidad de la leche, recepción y preparación de la materia prima, higiene personal, limpieza y desinfección de equipos y utensilios, condiciones del área de transformación y control de temperatura.
- **Elaboración y manejo del queso:** Principios básicos de elaboración, coagulación, formación y corte de la cuajada, desuerado, moldeado, salado, conservación e identificación de posibles defectos.
- **Elaboración y manejo del yogurt:** Tratamiento de la leche, incorporación del cultivo iniciador, fermentación, enfriamiento, saborización, envasado, conservación e identificación de posibles defectos.
- **Registros, costos, valor agregado y comercialización:** Registro de la producción, identificación de costos básicos de transformación, generación de valor agregado, presentación del producto y estrategias básicas de comercialización.

2. Pausa para refrigerio: Se realizará un espacio de refrigerio para los 20 participantes, promoviendo adicionalmente la interacción entre los productores y el intercambio de experiencias sobre sus sistemas productivos, procesos de organización y posibilidades de transformación de la leche.

5. Práctica 1: preparación del área, higiene y reconocimiento de equipos – 60 minutos

Los participantes se desplazarán al área destinada para la práctica de transformación; El tallerista realizará inicialmente una demostración sobre las condiciones básicas que debe reunir un espacio destinado a la transformación de leche.

Posteriormente, los cuatro grupos realizarán un recorrido de inspección, verificando: Condiciones generales del área; Limpieza de superficies; Disponibilidad de agua; Condiciones de los utensilios; Limpieza y desinfección; Organización de equipos; Disponibilidad de recipientes; Condiciones de almacenamiento de los insumos; Manejo de residuos; Condiciones de higiene personal; Elementos de protección; Riesgos de contaminación; Organización del flujo de trabajo.

Cada grupo utilizará una lista de chequeo para registrar los aspectos encontrados. Posteriormente, los participantes identificarán los principales puntos críticos y propondrán acciones correctivas. El tallerista explicará que una adecuada transformación comienza con el control de las condiciones de higiene y manipulación de la materia prima.

6. Práctica 2: elaboración de queso – 60 minutos

El tallerista realizará una demostración paso a paso del proceso básico de elaboración de queso, utilizando una formulación previamente establecida para la práctica. Los participantes observarán inicialmente el procedimiento y posteriormente realizarán las actividades bajo orientación del tallerista.

Se desarrollarán las siguientes actividades:

- **Recepción y revisión de la leche:** Se verificará la condición general de la materia prima mediante observación de: Apariencia; Color; Olor; Presencia de impurezas; Condiciones generales.

- **Filtrado:** Los participantes realizarán el filtrado de la leche para retirar posibles partículas o impurezas.
- **Medición:** Cada grupo realizará la medición de la cantidad de leche utilizada y registrará la información.
- **Tratamiento térmico:** El tallerista demostrará el procedimiento establecido para la práctica y explicará la importancia del control de temperatura.
- **Coagulación:** Se incorporará el coagulante de acuerdo con la formulación definida para el ejercicio. Se explicará la función del coagulante y los cambios que ocurren en la leche.
- **Corte de la cuajada:** Los participantes observarán las características de la cuajada y realizarán el corte bajo orientación del tallerista.
- **Desuerado:** Se realizará la separación de la cuajada y el suero.
- **Moldeado:** Los participantes colocarán la cuajada en los moldes disponibles y realizarán el procedimiento correspondiente.
- **Salado:** Se explicará la función de la sal y se realizará el procedimiento de acuerdo con la formulación definida.

Finalmente, se realizará una revisión inicial de las características del producto obtenido. Cada grupo llevará un registro de las cantidades utilizadas, procedimiento realizado, tiempos y observaciones.

8. Práctica 3: elaboración de yogurt – 60 minutos

Se realizará una demostración práctica sobre el proceso básico de elaboración de yogurt.

Los participantes, organizados en los cuatro grupos, desarrollarán las actividades bajo orientación del tallerista. Se realizarán las siguientes actividades:

- **Preparación de la leche**
  - Revisión de la materia prima.
  - Filtrado.
  - Medición de la leche.
  - Preparación de los recipientes.
- **Tratamiento térmico:** El tallerista realizará la demostración del procedimiento y explicará la importancia de controlar las condiciones del proceso.
- **Enfriamiento:** Se explicará la necesidad de alcanzar las condiciones apropiadas para continuar con la incorporación del cultivo.
- **Incorporación del cultivo:** Los participantes observarán la demostración y posteriormente realizarán la incorporación del cultivo iniciador de acuerdo con la formulación establecida.

  Se explicará:
  - Función del cultivo; Importancia de la higiene; Forma adecuada de incorporación y Mezclado.
- **Fermentación:** Se explicará el principio básico de la fermentación y los factores que pueden influir en la calidad del yogurt.

  Se analizarán: Temperatura; Tiempo; Calidad de la leche; Cultivo e Higiene.
- **Evaluación del producto: Los participantes observarán las características del yogurt, especialmente:**
  - Consistencia; Textura; Apariencia; Olor.
- **Saborización y envasado:** Cuando corresponda, se realizará la incorporación de fruta o saborizante y posteriormente el envasado del producto en recipientes adecuados. Se explicará la importancia de mantener condiciones higiénicas durante el proceso.

9. Práctica 4: costos, registros, valor agregado y comercialización – 60 minutos

Como actividad final, los participantes aprenderán a utilizar registros sencillos para realizar seguimiento al proceso de transformación.
Cada grupo diligenciará un formato básico con información relacionada con:

- Cantidad de leche utilizada.
- Cantidad de queso obtenido.
- Cantidad de yogurt obtenido.
- Insumos utilizados.

	• Cantidad de envases. • Costos de materia prima. • Costos de insumos. • Costos de empaque. • Otros costos asociados. • Cantidad de producto terminado. • Presentación del producto. **10. Cierre y evaluación:** Al finalizar las actividades prácticas se realizará una retroalimentación general, en la cual los participantes expresarán los principales conocimientos adquiridos y las prácticas que consideran aplicables a sus unidades productivas. Se realizará una evaluación sencilla mediante preguntas orientadoras: • ¿Qué aprendimos sobre asociatividad? • ¿Qué aprendimos sobre transformación de la leche? • ¿Cuál es la importancia de la higiene? • ¿Qué etapas tiene la elaboración del queso? • ¿Qué etapas tiene la elaboración del yogurt? • ¿Por qué es importante llevar registros? • ¿Qué ventajas tiene transformar la leche? • ¿Qué ventajas tendría realizar la transformación y comercialización de manera asociativa? • ¿Qué actividad consideran que pueden implementar después del taller? Cada grupo socializará un aprendizaje principal y un compromiso de aplicación. El tallerista realizará la retroalimentación final, resolverá las inquietudes y verificará el cumplimiento de los objetivos establecidos. **11. Elementos para la práctica** • Leche, Recipientes, Ollas o recipientes aptos para el proceso, Coladores o filtros, Jarras medidoras, Balanza, Termómetro, Utensilios de manipulación, Moldes para queso, Recipientes para suero, Coagulante; Cultivo iniciador para yogurt; Sal, Fruta o saborizante; Envases para yogurt, Material de empaque, Elementos de limpieza y desinfección, Delantales, Gorros, Guantes u otros elementos definidos para la práctica. La cantidad de insumos deberá establecerse de acuerdo con el volumen de leche disponible y el número de participantes; así mismo el contratista deberá tener los materiales e insumos para el desarrollo de la práctica de la elaboración del queso y yogurt.		
4	**Servicio de diseño e identidad de asociaciones agropecuarias del municipio de Arauquita** **Experiencia general:** Profesional diseñador industrial y/o Administración de Empresas agropecuarias y/o Comunicación Social y/o carreras afines con un (01) año de experiencia a partir de la tarjeta profesional el cual se acreditará anexando copia de la tarjeta profesional y antecedentes disciplinarios. **Experiencia especifica:** Preferiblemente experiencia en diseño de identidad visual para organizaciones, asociaciones, emprendimientos, empresas, organizaciones comunitarias o proyectos productivos. **3. Actividad que desarrollará el profesional** El profesional deberá realizar dos reuniones de trabajo con los directivos de las dos asociaciones agropecuarias del municipio de Arauquita, con el propósito de conocer su actividad productiva, objetivos, características, valores y elementos que permitan construir una identidad gráfica acorde con cada organización. A partir de estas reuniones, deberá desarrollar para cada asociación: • Conceptualización de la identidad visual. • Diseño de propuesta de logotipo. • Propuesta de eslogan. • Definición de elementos gráficos básicos. • Diseño aplicado a gorra. • Diseño aplicado a camisa tipo polo. • Diseño aplicado a morral. • Diseño de libreta empresarial. • Presentación de las propuestas a los directivos de cada asociación. • Realización de los ajustes solicitados. • Presentación de los diseños finales para aprobación. **3. Productos/entregables del servicio de diseño** **Para cada una de las dos asociaciones:** **Producto** — **Cantidad** Propuesta de logotipo — 1 por asociación Propuesta de eslogan — 1 por asociación Diseño final de identidad gráfica — 1 por asociación Diseño para gorra — 1 por asociación Diseño para camisa tipo polo — 1 por asociación Diseño para morral — 1 por asociación	**Taller**	**1**

	Diseño de libreta empresarial — 1 por asociación Presentación de propuestas a la Junta Directiva — 1 por asociación Ajustes según observaciones — Según requerimiento Artes finales aprobados para producción — 1 paquete por asociación		
5	**Servicio de diseño e impresión de libretas empresariales para productores** **Diseño e Impresión Full Color de Libreta Personalizada** **Características Generales:** • **Tamaño**: 250 mm de ancho x 200 mm de largo. • **Tipo de Papel**: Cuadriculado. • **Encuadernación**: Anillado. • **Pasta**: Dura, resistente y de alta calidad. • **Número de Hojas**: 200 hojas de color blanco cuadriculada. • **Marca de Agua**: Escudo del municipio de Arauquita, presente en todas las páginas. • **Página Inicial**: Incluirá un calendario correspondiente a la vigencia 2026-2027. **Estructura de la Libreta:** La libreta se distribuirá en dos secciones: 1. **Programador Mensual**: Para planificación y seguimiento de actividades mensuales. **Diseño de la Portada:** El diseño de la portada será aprobado por la unidad ejecutora, e incluirá: • Logo de la Administración. • Objeto del Proyecto. • Imágenes relacionadas con el alcance del proyecto.	**Unidad**	**1**
6	**Servicio de apoyo logístico para ejecución de talleres** Para el desarrollo del taller, se deberá contar con el apoyo logístico necesario para cumplir el objetivo. Esto incluirá la provisión de un tablero, dos papelógrafos, un proyector (video beam), tres marcadores, un portátil, veinte sillas, tres mesas y un espacio adecuado para la ejecución del taller.	**Unidad**	**1**
7	**Servicio de refrigerio para ejecución de talleres** El taller contará con sus respectivos refrigerios para cada uno de los participantes, con el propósito de garantizar condiciones adecuadas de bienestar durante el desarrollo de la jornada del taller, teniendo en cuenta la duración de la actividad y la necesidad de mantener la participación de la comunidad. En este sentido, se dispondrá de un refrigerio balanceado e individual, el cual estará conformado por los siguientes elementos: • Sándwich con proteína (carne y/o pollo), queso y vegetales preparado de manera higiénica y adecuada para el consumo. • Jugo natural y/o bebida personal, que contribuya a la hidratación de los participantes durante la jornada. • Fruta y/o Porción de fruta fresca, como complemento nutritivo del refrigerio. **Nota:** Todos los alimentos y bebidas deben entregarse en empaques individuales higiénicos y resistentes que garanticen su adecuada conservación y manipulación; esto incluye el uso de recipientes de material desechable y/o PET debidamente cerrados, así como envoltura de papel grado alimenticio, asegurando que cada unidad esté acompañada obligatoriamente por servilletas. **Lugar:** La actividad se desarrollará en la zona urbana y/o rural del municipio de Arauquita, correspondientes al predio o área que disponga la asociación beneficiaria y que cuenten con condiciones adecuadas, disponibilidad de espacio y características óptimas para el correcto desarrollo de la actividad proyectada. **ACTIVIDAD** — **SERVICIO DE REFRIGERIO** Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y Manejo técnico de levante y engorde de pollo — 20 Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y transformación de leche en queso y yogurt — 20 Servicio de diseño e identidad de asociaciones agropecuarias del municipio de Arauquita — 40 **TOTAL** — **80**	**Unidad**	**1**
8	**Servicio de almuerzo para ejecución de talleres** El taller teórico–práctica contemplará la entrega de almuerzo para cada uno de los participantes, con el propósito de garantizar condiciones adecuadas de bienestar durante el desarrollo de la jornada del taller, teniendo en cuenta la duración de las actividades y la necesidad de mantener la participación de la comunidad.	**Unidad**	**1**

En este sentido, se dispondrá de un almuerzo balanceado e individual, el cual estará conformado por los siguientes elementos:

- Almuerzo completo, compuesto por proteína (carne y/o pollo y/o cerdo y/o pescado), carbohidrato tipo cereal (arroz), porción de vegetales, porción de tubérculos y sopa
- Jugo natural y/o bebida personal, que contribuya a la hidratación de los participantes durante la jornada.
- Fruta y/o Porción de fruta fresca, como complemento nutritivo del almuerzo
- Bolsa de Agua de 350ml

Nota: Todos los alimentos y bebidas deben entregarse en empaques individuales higiénicos y resistentes que garanticen su adecuada conservación y manipulación; esto incluye el uso de recipientes de material desechable y/o PET debidamente cerrados, así como envoltura de papel grado alimenticio, asegurando que cada unidad esté acompañada obligatoriamente por sus respectivos cubiertos y servilletas.

Lugar: La actividad se desarrollará en la zona rural y/o urbana del municipio de Arauquita, departamento de Arauca, correspondientes al predio o área que disponga las asociaciones beneficiarias y que cuenten con condiciones adecuadas, disponibilidad de espacio y características óptimas para el correcto desarrollo de la actividad proyectada.

ACTIVIDAD	SERVICIO DE ALMUERZOS
Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y Manejo técnico de levante y engorde de pollo	20
Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y transformación de leche en queso y yogurt	20
Servicio de diseño e identidad de asociaciones agropecuarias del municipio de Arauquita	40
TOTAL	**80**

Para la entrega de la respectiva cotización se requiere especificar la siguiente información:

- Tarifa gravable del IVA aplicada a cada suministro.
- Especificar si los precios corresponden a una oferta en cantidades al mayor o al detal.
- Validez de la cotización.

Los precios unitarios deben ser cotizados a todo costo incluyendo costos administrativos, garantías, transporte, impuestos de ley y los impuestos locales (estampilla proancianos 4%, estampillas procultura 2%, tasa pro-deporte y recreación 1%, rete ica. 1% y estampilla para la justicia familiar 2%).
La entrega de la cotización solicitada se requiere adjuntar el documento de la cámara de comercio vigente y el Rut actualizado.

Nota aclaratoria: la cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

Atentamente;

DAYANA LYNETH PINZON CAÑAS
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y MEDIO AMBIENTE

PROFESIONALES EN GESTIÓN ESTRATÉGICA Y TRABAJO SOCIAL EN EL TERRITORIO ARAUCANO LTDA.
NIT: 900479754 - 6

PRO-GESTAR LTDA

28/08/2026

Arauquita, 28 de agosto de 2026

Señores:
Alcaldía Municipal
Secretaria de Desarrollo Económico y Medio Ambiente
Municipio de Arauquita
Departamento de Arauca

Asunto: propuesta económica de servicio

A continuación, se relacionan los servicios solicitados para el proyecto **APOYO Y FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA.**

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UND	CANT	VR UNITARIO	% IVA
1	Servicio profesional de coordinación	Mes	1	$ 4.635.000,00	0%
2	Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y Manejo técnico de levante y engorde de pollo	Taller	1	$ 4.635.000,00	0%
3	Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, *asociativo y transformación de leche en queso y yogurt*	Taller	1	$ 6.695.000,00	0%
4	Servicio de diseño e identidad de asociaciones agropecuarias del municipio de Arauquita	Taller	1	$ 2.060.000,00	0%
5	Servicio de diseño e impresión de libretas empresariales para productores	Unidad	1	$ 144.200,00	0%
6	Servicio de apoyo logístico para ejecución de talleres	Unidad	1	$ 1.339.000,00	0%
7	Servicio de refrigerio para ejecución de talleres	Unidad	1	$ 19.570,00	0%
8	Servicio de almuerzo para ejecución de talleres	Unidad	1	$ 25.750,00	0%

Nota:

- Todos los valores son antes de IVA.
- Se anexa porcentaje de IVA
- La presente cotización tiene validez de (90) días
- Anexo cédula de Identidad; Certificado de Cámara de Comercio; RUT (Registro Único Tributario).

Estamos atentos a cualquier aclaración o requerimiento

Cordialmente,

LILIANA MARIA ACOSTA P.
LILIANA MARIA ACOSTA PARRA
RL PROGESTAR

CARRERA 10 N 12-74 Manz 4 Barrio Ramírez Urbanización Monterrey Email: Liliana.acosta2012@hotmail.com Celular: 3108039803- 3143260173

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

37.746.052
ACOSTA PARRA

LILIANA MARIA

Liliana Maria Acosta P





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 30-SEP-1979
TOLEDO
(NORTE DE SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.50 O+ F
ESTATURA G.S RH SEXO

12-DIC-1997 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-4002500-00186788-F-0037746052-20091016 0017197207A 3 1750102012

DIAN | Formulario del Registro Único Tributario | **001**

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario: 141150544644

(415)7707212489984(8020) 000014115054464 4

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

IDENTIFICACIÓN

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

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

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

35. Razón social: PROFESIONALES EN GESTION ESTRATEGICA Y TRABAJO SOCIAL EN EL TERRITORIO ARAUCANO LTDA

36. Nombre comercial | 37. Sigla: PRO.GESTAR LTDA

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Arauca 8 1	Fortul 3 0 0

41. Dirección principal: CR 10 12 74 MZ 4 BRR RAMIREZ

42. Correo electrónico: lili.ingamb@gmail.com

43. Código postal | 44. Teléfono 1: 3 2 0 9 7 1 1 8 7 2 | 45. Teléfono 2: 3 1 0 6 0 3 9 8 0 3

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
0 1 6 1	2 0 1 4 0 9 0 1	7 0 2 0	2 0 1 1 1 1 2 3	8 5 5 1	0 1 2 7		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 5 7 1 4 4 2 4 8 5 2 5 5

- 05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
- 07- Retención en la fuente a título de rent
- 14- Informante de exogena
- 42- Obligado a llevar contabilidad
- 48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
- 52 - Facturador electrónico
- 55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros

54. Código

Exportadores

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

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

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz, en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6 1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre: ACOSTA PARRA LILIANA MARIA

985. Cargo: Representante legal Certificado

Fecha generación documento PDF: 12-03-2026 09:52:07AM

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN | Formulario del Registro Único Tributario | 001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141150544644

(415)7707212489984(8020) 000014115054464 4

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

Características y formas de las organizaciones

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

Constitución, Registro y Última Reforma

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

Vigencia

80. Desde

81. Hasta

Composición del Capital

82. Nacional 0 %

83. Nacional público 0 . 0 %

84. Nacional privado 0 . 0 %

85. Extranjero 0 %

86. Extranjero público 0 . 0 %

87. Extranjero privado 0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Ítem	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 1 5 0 1 0 1		
2				
3				
4				
5				

Vinculación económica

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

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

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

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

Fecha generación documento PDF: 12-03-2026 09:52:07AM

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Página 3 de 5 Hoja 3

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141150544644

(415)7707212489984(8020) 000014115054464 4

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

Representación

1
- 98. Representación: REPRS LEGAL PRIN 1 8 | 99. Fecha inicio ejercicio representación: 2 0 1 5 1 2 0 1
- 100. Tipo de documento: Cédula de Ciudadanía 1 3 | 101. Número de identificación: 3 7 7 4 6 0 5 2 | 102. DV | 103. Número de tarjeta profesional
- 104. Primer apellido: ACOSTA | 105. Segundo apellido: PARRA | 106. Primer nombre: LILIANA | 107. Otros nombres: MARIA
- 108. Número de identificación Tributaria (NIT) | 109. DV | 110. Razón social representante legal

2
- 98. Representación | 99. Fecha inicio ejercicio representación
- 100. Tipo de documento | 101. Número de identificación | 102. DV | 103. Número de tarjeta profesional
- 104. Primer apellido | 105. Segundo apellido | 106. Primer nombre | 107. Otros nombres
- 108. Número de identificación Tributaria (NIT) | 109. DV | 110. Razón social representante legal

3
- 98. Representación | 99. Fecha inicio ejercicio representación
- 100. Tipo de documento | 101. Número de identificación | 102. DV | 103. Número de tarjeta profesional
- 104. Primer apellido | 105. Segundo apellido | 106. Primer nombre | 107. Otros nombres
- 108. Número de identificación Tributaria (NIT) | 109. DV | 110. Razón social representante legal

4
- 98. Representación | 99. Fecha inicio ejercicio representación
- 100. Tipo de documento | 101. Número de identificación | 102. DV | 103. Número de tarjeta profesional
- 104. Primer apellido | 105. Segundo apellido | 106. Primer nombre | 107. Otros nombres
- 108. Número de identificación Tributaria (NIT) | 109. DV | 110. Razón social representante legal

5
- 98. Representación | 99. Fecha inicio ejercicio representación
- 100. Tipo de documento | 101. Número de identificación | 102. DV | 103. Número de tarjeta profesional
- 104. Primer apellido | 105. Segundo apellido | 106. Primer nombre | 107. Otros nombres
- 108. Número de identificación Tributaria (NIT) | 109. DV | 110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 12-03-2026 09:52:07AM

DIAN

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

001

Página 4 de 5 Hoja 4

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141150544644

(415)7707212489984(8020) 000014115054464 4

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

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

1
- 111. Tipo de documento: Cédula de Ciudadanía 1 3 | 112. Número de identificación: 7 9 9 5 1 6 4 5 | 113. DV | 114. Nacionalidad: COLOMBIA 1 6 9
- 115. Primer apellido: RODRIGUEZ | 116. Segundo apellido: TELLEZ | 117. Primer nombre: JOHN | 118. Otros nombres: HAROLD
- 119. Razón social
- 120. Valor capital del socio: 50,000,000 | 121. % Participación | 122. Fecha de ingreso: 2 0 1 1 1 0 2 5 | 123. Fecha de retiro

2
- 111. Tipo de documento: Cédula de Ciudadanía 1 3 | 112. Número de identificación: 3 7 7 4 6 0 5 2 | 113. DV | 114. Nacionalidad: COLOMBIA 1 6 9
- 115. Primer apellido: ACOSTA | 116. Segundo apellido: PARRA | 117. Primer nombre: LILIANA | 118. Otros nombres: MARIA
- 119. Razón social
- 120. Valor capital del socio: 50,000,000 | 121. % Participación | 122. Fecha de ingreso: 2 0 1 1 1 0 2 5 | 123. Fecha de retiro

3
- 111. Tipo de documento: Cédula de Ciudadanía 1 3 | 112. Número de identificación: 3 7 8 6 3 4 3 7 | 113. DV | 114. Nacionalidad: COLOMBIA 1 6 9
- 115. Primer apellido: ORTIZ | 116. Segundo apellido: DELGADO | 117. Primer nombre: EMILCE | 118. Otros nombres
- 119 Razón social
- 120. Valor capital del socio: 50,000,000 | 121. % Participación | 122. Fecha de ingreso: 2 0 1 1 1 0 2 5 | 123. Fecha de retiro

4
- 111. Tipo de documento | 112. Número de identificación | 113. DV | 114. Nacionalidad
- 115 Primer apellido | 116. Segundo apellido | 117. Primer nombre | 118. Otros nombres
- 119. Razón social
- 120. Valor capital del socio | 121. % Participación | 122. Fecha de ingreso | 123. Fecha de retiro

5
- 111. Tipo de documento | 112. Número de identificación | 113. DV | 114. Nacionalidad
- 115 Primer apellido | 116. Segundo apellido | 117. Primer nombre | 118. Otros nombres
- 119 Razón social
- 120. Valor capital del socio | 121. % Participación | 122. Fecha de ingreso | 123. Fecha de retiro

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 12-03-2026 09:52:07AM

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Página 5 de 5 Hoja 5

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141150544644

(415)7707212489984(8020) 000014113054464 4

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

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía	1 3 3 0 1 8 7 7 3 - 9		1 2 6 7 7 8 T

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
CRUZ	SANCHEZ	SANDRA	PATRICIA

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento
2 0 1 9 0 4 1 3

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social : PROFESIONALES EN GESTION ESTRATEGICA Y TRABAJO SOCIAL EN EL TERRITORIO ARAUCANO LTDA
Sigla : PRO-GESTAR LTDA
Nit : 900479754-6
Domicilio: Fortul, Arauca

MATRÍCULA

Matricula No: 15722
Fecha de matrícula: 23 de noviembre de 2011
Ultimo año renovado: 2025
Fecha de renovación: 31 de marzo de 2025
Grupo NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : CALLE 10 NRO 12 - 74 MANZANA 4 BARRIO RAMIREZ URBANIZACION MONTERREY
Municipio : Fortul, Arauca
Correo electrónico : liliana.acosta2012@hotmail.com
Teléfono comercial 1 : 3108039803
Teléfono comercial 2 : No reportó.
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judiciai : CALLE 10 NRO 12 - 74 MANZANA 4 BARRIO RAMIREZ URBANIZACION MONTERREY
Municipio : Fortul, Arauca
Correo electrónico de notificación : liliana.acosta2012@hotmail.com
Teléfono para notificación 1 : 3108039803

La persona jurídica **SI** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

Por Acta No. 1 del 25 de octubre de 2011 de la Asamblea Constitutiva de Fortul, inscrito en esta Cámara de Comercio el 23 de noviembre de 2011, con el No. 2340 del Libro IX, se constituyó la persona jurídica de naturaleza comercial denominada PROFESIONALES EN GESTION ESTRATEGICA Y TRABAJO SOCIAL EN EL TERRITORIO ARAUCANO LTDA, Sigla PRO-GESTAR LTDA.

REFORMAS ESPECIALES

Por Acta No. 1 del 26 de marzo de 2014 de la Asamblea De Accionistas de Saravena, inscrito en esta Cámara de Comercio el 06 de junio de 2014, con el No. 3081 del Libro IX, se decretó REFORMA

CÁMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL

Fecha expedición: 27/08/2026 - 18:34:57 Recibo No. S000252947, Valor 6100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN wgfp6e7Zee

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sil.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=56 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

ESTATUTARIAS CESION DE CUOTAS

Por Acta No. 2 del 20 de octubre de 2015 de la Asamblea De Accionistas de Saravena, inscrito en esta Cámara de Comercio el 01 de diciembre de 2015, con el No. 3517 del Libro IX, se decretó REFORMA DE ESTATUTOS CESION DE CUOTAS

Por Acta No. 4 del 11 de octubre de 2020 de la Asamblea Extraordinaria de Fortul, inscrito en esta Cámara de Comercio el 02 de septiembre de 2021, con el No. 5438 del Libro IX, se decretó REFORMA AL CAPITAL POR CESION DE CUOTAS

TÉRMINO DE DURACIÓN La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es hasta el 23 de noviembre de 2031.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No. 2 del 20 de octubre de 2015 de la Asamblea De Accionistas, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 01 de diciembre de 2015 con el No. 3518 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
REPRESENTANTE LEGAL Y/O GERENTE	LILIANA MARIA ACOSTA PARRA	C.C. No. 37.746.052

Por Acta No. 4 del 11 de octubre de 2020 de la Asamblea Extraordinaria, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 03 de septiembre de 2021 con el No. 5441 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
SUBGERENTE	JOHN HAROLD RODRIGUEZ TELLEZ	C.C. No. 79.951.645

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: A0161
Actividad secundaria Código CIIU: M7020
Otras actividades Código CIIU: P8551 G4721

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 31 de marzo de 2026.

Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CÁMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL

Fecha expedición: 27/08/2025 - 18:34:57 Recibo No. S000252947, Valor 6100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN wgfp6e72ee

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sil.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=56 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $148.658.030,00 Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : A0161.

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.
Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

EL SECRETARIO
DANIEL ANTONIO CORONEL MEJIA

*** FINAL DEL CERTIFICADO ***

Arauquita, 24 de agosto de 2026

Rdo: Jenifer Acosta
24/08/2026
9:00 Am.

Señores:
Proyectos, Diseños, Consultorías, y Construcciones S.A.S
R/L: Oscar Leandro Sepulveda Carvajalino
NIT: 900.510.586-7
Dirección: CALLE 2 NRO. 7 - 85 BARRIO LAS FLORES
Ciudad: Arauquita - Arauca
Teléfono: 3138922246
Correo electrónico: prodicoc.sas@hotmail.com

Asunto: Solicitud de cotización de suministro para el proyecto **"FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA ".**

Cordial saludo,

Desde la Secretaría de Desarrollo Económico y Medio Ambiente nos encontramos en proceso de formulación de un proyecto cuyo objeto es **"FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA ".**

En este contexto, y con el fin de realizar un estudio de mercado que nos permita estimar los costos asociados a la ejecución de dicho proyecto, nos permitimos solicitar amablemente una cotización de los suministros relacionados a continuación:

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UND	CANT
1	**Suministro de Gorra unisex con malla, ajustable y logos bordados** **Descripción:** Gorra unisex elaborada con materiales de alta calidad, diseñada para brindar comodidad, frescura y durabilidad. Cuenta con paneles de malla transpirable en la parte posterior que favorecen la ventilación, ideal para actividades al aire libre, jornadas de trabajo, eventos institucionales y uso diario. Incorpora sistema de ajuste posterior que permite adaptarse cómodamente a diferentes tamaños de cabeza. Presenta logos bordados de excelente acabado, *resistentes al desgaste y con alta definición, aportando una imagen profesional e institucional. Su* diseño moderno y funcional la convierte en un accesorio práctico para protección solar y fortalecimiento de la identidad de la asociación.	Unidad	1
2	**Suministro de Camisa tipo polo, con logo bordado de cada asociación** **Descripción:** Camisa tipo polo confeccionada en tela de alta calidad, suave al tacto, cómoda y resistente al uso frecuente. Diseñada con cuello tejido y cierre frontal con botones, ofreciendo una presentación elegante y profesional. Incluye logo institucional bordado de alta definición, garantizando durabilidad y excelente acabado. Su diseño permite libertad de movimiento y confort durante jornadas laborales, actividades institucionales, eventos corporativos y trabajo de campo. Disponible en diferentes tallas y colores, adecuada para fortalecer la imagen de la asociación y la identificación del personal.	Unidad	1
3	**Suministro de morral para asociados con logos bordados de cada asociación** **Descripción:** La confección del morral debe guardar simetría en todo su conjunto; Debe ser impermeable, resistente a la tensión al rasgado. Morral de dos compartimentos con cierres. Debe estar dividido en forma trasversal por una cremallera resistente, con su respectivo deslizador, que sirve como cierre para el morral, la cremallera debe ir cubierta por una aletilla. Debe tener un compartimiento principal con amplio espacio y un bolsillo pequeño interno. Dentro del compartimento principal debe ir un compartimento acolchado para computador portátil hasta de 15". Bolsillo delantero frontal con organizador para carnet, porta esferos. El bolsillo frontal del morral va en doble tela para formar un (1) bolsillo con cierre de cremallera. La cremallera del bolsillo va colocada en forma transversal de lado a lado de la sección y va cubierta por una aletilla. Acolchado en la espalda y bolsillo secreto en espalda. El morral lleva dos (2) cargaderas graduables y acolchonadas con hebillas plásticas para su graduación. Éstas deben tener una forma anatómica con extremos redondeados y van forradas en la misma tela, cada hombrera lleva una reata a lo largo terminada en una chapeta que asegura una hebilla doble puente para el ajuste de la correa en su parte inferior. 1 porta manija plástica.	Unidad	1

	Reflectivos en bolsillo delantero frontal y en correas. En los costados el morral debe contar con bolsillos de malla sintética. • **Dimensiones:** 43.5 cm alto x 27 cm ancho x 14 cm de profundidad. • **Material:** 100% poliéster o nailon, resistente al agua. • **Tamaño:** 45cm de alto x 25cm de ancho y 20cm de profundidad. **Bordados:** en la parte frontal del morral llevará 6 logos bordados a máquina, a color, de buena calidad. Tamaño de los logos proporcionales a las medidas de morral, distribuidos según se muestra en la imagen 3 de referencia. **Distribución de los logos:** • **En la parte frontal superior:** 1 logo de la alcaldía municipal de Arauquita bordado a máquina a 8 hilos. Tamaño: 3 cm de alto x 6,5 cm de largo. • **En la parte frontal central:** 1 logo del Proyecto tamaño de 3 cm de alto x 6,5 de largo. • **En la parte frontal inferior:** 1 logo de alusivo al campo aprobado x el supervisor, Tamaño de 3 cm de alto x 6,5 de largo.		
4	**Pollo de engorde:** Suministro de pollitos de engorde de un (1) dia de edad, de línea genética comercial reconocida, clínicamente sanos, activos y uniformes, con plumón seco y limpio, ojos brillantes y activos, ombligo completamente cerrado y cicatrizado, patas hidratadas y sin lesiones, ausencia de deformaciones físicas y adecuada vitalidad.	Unidad	1
5	**Purina pollito de iniciación de 40 kg:** Alimento balanceado completo para pollos de engorde durante la etapa de iniciación, presentado en bulto de 40 kg, elaborado por fabricante registrado y comercializado en empaque original, integro, sellado y debidamente identificado. El producto deberá corresponder a la etapa de iniciación de pollos de engorde y cumplir con las especificaciones nutricionales, sanitarias y de almacenamiento establecidas por el fabricante. El alimento deberá entregarse seco, sin presencia de humedad, hongos, insectos, contaminación, olores extraños o alteraciones físicas, con lote y fecha de fabricación claramente identificados y con fecha de vencimiento vigente al momento de la entrega.	Bulto	1
6	**Purina de engorde de 40 kg:** Alimento balanceado completo para pollos de engorde en etapa de crecimiento y finalización, presentado en bulto de 40 kg, en empaque original, sellado, integro y debidamente identificado. El producto deberá ser especifico para pollo de engorde, contar con registro y requisitos sanitarios aplicables, y entregarse en condiciones adecuadas de conservación, libre de humedad, hongos, insectos, contaminantes, olores extraños o alteraciones físicas, con lote, fecha de fabricación y fecha de vencimiento claramente identificados y vigentes al momento de la entrega.	Bulto	1
7	**Bebedero plástico automático para pollos sin soporte ni flotador:** Suministra el agua necesaria a tus aves con el bebedero plástico automático para pollos y gallinas sin soporte ni flotador rojo. Este innovador producto, en forma de campana, cuenta con 35 cm en su largo, 35 cm de ancho y 52 cm en cuanto a altura. **Características técnicas:** • Dimensiones externas (cm): • Largo: 35 cm • Ancho: 35 cm • Altura: 52 cm • Peso: 0,614 kg ± 2%	Unidad	1
8	**Comedero plástico automático para pollos sin soporte ni flotador:** Comedero para pollos modelo con capacidad hasta de 12 Kg ideal para evitar el desperdicio de suministros en alimento. Diseñado con material plástico cuenta con propiedades mecánicas que ayudan a garantizar una alimentación constante durante todo el día. Puedes usarse en el piso o suspendido y nivelar su altura dependiendo de su tamaño. **Características técnicas:** Dimensiones externas (cm): • Largo: 40 cm • Ancho: 40 cm • Altura: 38 cm • Peso: 0,749 kg ± 2%	Unidad	1

<table>
<tr><td>9</td><td>Báscula Electrónica Digital 40Kg: la Báscula Electrónica Digital de 40 Kg Con su pantalla LCD iluminada y funciones prácticas, esta báscula es perfecta para pesar tus productos con precisión.

Características técnicas:
La báscula tiene una sensibilidad de 2 gramos, lo que garantiza mediciones exactas. Cuenta con una pantalla LCD iluminada que facilita la lectura de los resultados. Además, tiene funciones de cuenta, recuerdo, cambio y memoria, lo que la hace muy versátil. Sus dimensiones son de 33 cm de largo, 34 cm de ancho y 12 cm de alto. Soporta un peso máximo de 40 kg

<table><tr><th>ÍTEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr><tr><td>Tipo</td><td>Balanzas y grameras</td></tr><tr><td>Ancho</td><td>34 cm</td></tr><tr><td>Alto</td><td>12 cm</td></tr><tr><td>Largo</td><td>33 cm</td></tr><tr><td>Material</td><td>Plástico</td></tr><tr><td>Color</td><td>Blanco</td></tr><tr><td>Peso máximo soportado</td><td>40 kg</td></tr></table></td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Mesa en acero inoxidable de 90x200x50 Centímetros</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Congelador Horizontal 288 Lts</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Congelador horizontal 535 Lts</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Estufa Cocina Industrial doble quemador – hayaquera, fabricada su estructura en tubo 2 x 1 y ángulo de 1 1/2 forrada en acero brillante calibre 28 contiene parrilla en ángulo y pletina de 1 x 1/8 contiene 2 quemadores.</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Moldes para queso doble crema de 5 libras en acero inoxidable calibre 16 AISI 304</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
</table>

Para la entrega de la respectiva cotización se requiere especificar la siguiente información:

- Tarifa gravable del IVA aplicada a cada suministro.
- Especificar si los precios corresponden a una oferta en cantidades al mayor o al detal.
- Validez de la cotización.

Los precios unitarios deben ser cotizados a todo costo incluyendo costos administrativos, garantías, transporte, impuestos de ley y los impuestos locales (estampilla proancianos 4%, estampillas procultura 2%, tasa pro-deporte y recreación 1%, rete Ica. 1% y estampilla para la justicia familiar 2%).

La entrega de la cotización solicitada se requiere adjuntar el documento de la cámara de comercio vigente y el Rut actualizado.

Nota aclaratoria: la cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

Atentamente;

DAYANA YINETH PINZON CAÑAS
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y MEDIO AMBIENTE

PRODICOC S.A.S.

Arauquita, 28 de agosto de 2026

Señores:
Alcaldía Municipal
Secretaria de Desarrollo Económico y Medio Ambiente
Almacén Municipal
Municipio de Arauquita
Departamento de Arauca

Asunto: propuesta económica de suministro

A continuación, se relacionan los bienes solicitados para el proyecto **APOYO Y FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA.**

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UND	CANT	VR UNITARIO	% IVA
1	Suministro de Gorra unisex con malla, ajustable y logos bordados	Unidad	1	$ 59.400,00	19%
2	Suministro de Camisa tipo polo, con logo bordado de cada asociación	Unidad	1	$ 91.080,00	19%
3	Suministro de morral para asociados con logos bordados de cada asociación	Unidad	1	$ 158.400,00	19%
4	Pollo de engorde	Unidad	1	$ 7.326,00	0%
5	Purina pollito de iniciación de 40 kg	Bulto	1	$ 182.160,00	0%
6	Purina de engorde de 40 kg	Bulto	1	$ 183.150,00	0%
7	Bebedero plástico automático para pollos sin soporte ni flotador	Unidad	1	$ 94.050,00	19%
8	Comedero plástico automático para pollos sin soporte ni flotador	Unidad	1	$ 53.410,50	19%
9	Báscula Electrónica Digital 40Kg	Unidad	1	$ 237.600,00	19%
10	Mesa en acero inoxidable de 90x200x50 Centímetros	Unidad	1	$ 3.682.800,00	19%
11	Congelador Horizontal 288 Lts	Unidad	1	$ 4.032.270,00	19%
12	Congelador horizontal 535 Lts	Unidad	1	$ 5.664.780,00	19%
13	Estufa Cocina Industrial doble quemador – hayaquera, fabricada su estructura en tubo 2 x 1 y ángulo de 1 1/2 forrada en acero brillante calibre 28 contiene parrilla en ángulo y pletina de 1 x 1/8 contiene 2 quemadores.	Unidad	1	$ 628.650,00	19%
14	Moldes para queso doble crema de 5 libras en acero inoxidable calibre 16 AISI 304	Unidad	1	$ 95.897,34	19%

Nota:

- Todos los valores son antes de IVA.
- Se anexa porcentaje de IVA
- La presente cotización tiene validez de (90) días
- Anexo cédula de Identidad; Certificado de Cámara de Comercio; RUT (Registro Único Tributario).

Gracias por su atención prestada

Atentamente,

OSCAR LEANDRO SEPULVEDA CARVAJALINO
Representante Legal
PROYECTOS, DISEÑOS, CONSULTORIAS Y CONSTRUCCIONES S.A.S
"PRODICOC S.A.S"
NIT. 900.510.586-7

(+57) 313 892 2246
C/ 2, Nº 7-85 - Barrio Las FloresArauquita - Arauca
prodicoc.sas@gmail.com

Arauquita, 24 de agosto de 2026

Rdo: Jenifer Acosta
24/08/2026
9:00 Am.

Señores:
Proyectos, Diseños, Consultorías, y Construcciones S.A.S
R/L: Oscar Leandro Sepulveda Carvajalino
NIT: 900.510.586-7
Dirección: CALLE 2 NRO. 7 - 85 BARRIO LAS FLORES
Ciudad: Arauquita - Arauca
Teléfono: 3138922246
Correo electrónico: prodicoc.sas@hotmail.com

Asunto: Solicitud de cotización de servicio para el proyecto **"FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA ".**

Cordial saludo,

Desde la Secretaría de Desarrollo Económico y Medio Ambiente nos encontramos en proceso de formulación de un proyecto cuyo objeto es **"FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA ".**

En este contexto, y con el fin de realizar un estudio de mercado que nos permita estimar los costos asociados a la ejecución de dicho proyecto, nos permitimos solicitar amablemente una cotización de los servicios relacionados a continuación:

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UNDIDAD	CANTIDAD
1	**Servicio profesional de coordinación** **Experiencia general:** Profesional Médico Veterinario y/o zootecnista y/o Médico Veterinario Zootecnista y/o ingeniero agrónomo con un (01) año de experiencia a partir de la tarjeta profesional el cual se acreditará anexando copia de la tarjeta profesional y antecedentes disciplinarios. **Experiencia especifica:** Demostrar mediante certificaciones laborales como mínimo haber participado en tres (03) proyectos como profesional en el sector agropecuario. **Funciones del Coordinador del Proyecto** 19. **Coordinar integralmente la ejecución del proyecto**, realizando la planeación, organización, seguimiento y articulación de las actividades contempladas en el cronograma, garantizando el cumplimiento de los objetivos, metas, productos y resultados establecidos. 20. **Coordinar y articular las actividades con las Juntas Directivas de las dos asociaciones beneficiarias**, promoviendo la participación de sus integrantes, concertando las actividades y facilitando la comunicación entre las asociaciones, profesionales, proveedores y demás actores vinculados al proyecto. 21. **Realizar seguimiento al cumplimiento del cronograma de ejecución**, verificando que los talleres de fortalecimiento organizativo y asociativo, transformación de leche, manejo técnico de pollo, diseño de identidad y demás actividades se desarrollen dentro de los tiempos establecidos. 22. **Coordinar la ejecución y seguimiento de los talleres programados**, verificando la asistencia de los participantes, disponibilidad de espacios, materiales, equipos, insumos, refrigerios, almuerzos y demás requerimientos necesarios para su adecuado desarrollo. 23. **Coordinar y hacer seguimiento a la adquisición, entrega y distribución de los bienes e insumos contemplados en el proyecto**, verificando que los productos entregados a las asociaciones correspondan a las cantidades y especificaciones técnicas establecidas. 24. **Realizar seguimiento a los procesos de diseño y construcción de la identidad gráfica de las asociaciones**, coordinando las reuniones entre el profesional de diseño y las Juntas Directivas, verificando la presentación de propuestas de logotipo, eslogan y aplicaciones gráficas, así como la incorporación de las observaciones y aprobación de los diseños finales. 25. **Verificar la adecuada articulación entre los componentes productivos y asociativos del proyecto**, promoviendo que los bienes, equipos, insumos y conocimientos entregados contribuyan al fortalecimiento de las capacidades productivas, transformación, generación de valor agregado y comercialización de las asociaciones beneficiarias. 26. **Realizar seguimiento al cumplimiento de las obligaciones de los profesionales, talleristas, proveedores y demás contratistas vinculados al proyecto**, verificando la entrega de productos, informes, evidencias y demás soportes establecidos para cada actividad. 27. **Consolidar y organizar las evidencias de ejecución del proyecto**, incluyendo registros de asistencia, registros fotográficos, actas, informes, formatos de entrega de bienes, certificados, soportes de capacitación y demás documentos necesarios para demostrar el cumplimiento de las actividades y productos.	**Mes**	**1**
2	**Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y Manejo técnico de levante y engorde de pollo** **Experiencia general:** Profesional Médico Veterinario y/o zootecnista y/o Médico Veterinario Zootecnista con un (01) año de experiencia a partir de la tarjeta profesional el cual se acreditará anexando copia de la tarjeta profesional y antecedentes disciplinarios. **Experiencia especifica:** El/la profesional deberá demostrar, mediante certificaciones laborales, haber participado como mínimo en tres (03) proyectos en calidad de profesional en el sector agropecuario.	**Taller**	**1**

Metodología y desarrollo del taller teórico-práctico

Taller teórico-práctico en fortalecimiento organizativo, asociativo y manejo técnico de levante y engorde de pollo

- **Duración:** 6 horas de formación
- **Participantes:** 20 personas
- **Modalidad:** Teórico-práctica
- **Distribución:** 2 horas teóricas y 4 horas prácticas.

El taller se desarrollará mediante una metodología participativa, demostrativa y de "aprender haciendo", orientada a fortalecer las capacidades organizativas y asociativas de los beneficiarios y, simultáneamente, desarrollar conocimientos y habilidades para el adecuado manejo del sistema productivo de levante y engorde de pollo.

Los 20 participantes se organizarán en cuatro grupos de cinco personas, quienes participarán activamente en las demostraciones, ejercicios, prácticas de campo y actividades de análisis.

1. Inicio, presentación y contextualización: Se realizará la recepción y registro de los participantes, presentación del tallerista, explicación de los objetivos, metodología y agenda de trabajo.

Como actividad inicial, se realizará una pregunta orientadora o diagnóstico participativo para identificar los conocimientos y experiencias previas de los asistentes relacionados con la producción de pollo y el trabajo asociativo.

Posteriormente, se explicará la importancia de la participación durante las actividades prácticas.

2. Componente teórico: fortalecimiento organizativo y asociativo – 60 minutos

El tallerista desarrollará una exposición participativa sobre los principales elementos relacionados con el fortalecimiento de las organizaciones de productores.
Se abordarán los siguientes aspectos: Concepto e importancia de la organización y asociatividad; Beneficios del trabajo asociativo; Principios básicos de cooperación y solidaridad; Derechos y responsabilidades de los asociados; Roles y funciones dentro de una asociación; Comunicación efectiva entre los integrantes; Toma de decisiones colectivas; Manejo y prevención de conflictos; Trabajo en equipo; Compras y adquisición de insumos de manera asociativa; Producción y comercialización conjunta; Importancia de llevar registros y establecer acuerdos internos.

Actividad práctica dentro del componente teórico: los participantes se dividirán en cuatro grupos de cinco personas. Cada grupo identificará tres fortalezas, tres dificultades y tres oportunidades de mejora de su organización. Posteriormente, cada grupo socializará sus resultados y, con orientación del tallerista, se establecerán acciones básicas para fortalecer el trabajo asociativo.

3. Componente teórico: manejo técnico de levante y engorde de pollo – 60 minutos

Se desarrollará una capacitación técnica utilizando material audiovisual, ejemplos y elementos propios de una unidad productiva.
Se explicarán los principales aspectos del proceso productivo: Preparación y adecuación del galpón; Condiciones de temperatura y ventilación; Manejo de iluminación; Densidad de aves; Manejo de la cama; Recepción y adaptación de los pollitos; Manejo de alimentación según etapa; Manejo y suministro de agua; Limpieza y funcionamiento de comederos y bebederos; Bioseguridad; Prevención de enfermedades; Identificación de signos de alerta; Manejo de mortalidad; Importancia del pesaje de las aves; Registro de peso y consumo de alimento; Seguimiento de mortalidad.

Durante la explicación se utilizarán situaciones reales o casos hipotéticos, permitiendo que los participantes identifiquen posibles errores de manejo y propongan soluciones.

4. Pausa para refrigerio

Se realizará un espacio de refrigerio para los 20 participantes, promoviendo adicionalmente la interacción entre los productores y el intercambio de experiencias sobre sus sistemas productivos.

5. Práctica 1: reconocimiento del galpón y medidas de bioseguridad – 60 minutos

Los participantes se desplazarán a la unidad productiva o espacio destinado para la práctica.
El tallerista realizará inicialmente una demostración sobre las condiciones que debe reunir un espacio adecuado para el levante y engorde de pollo.

Posteriormente, los cuatro grupos realizarán un recorrido de inspección, verificando: Estado general del galpón; Ventilación; Iluminación; Condiciones de la cama; Densidad de aves; Ubicación de comederos; Ubicación y funcionamiento de bebederos; Disponibilidad de agua; Condiciones de limpieza; Manejo de residuos; Ingreso de personas; Posibles riesgos sanitarios.

Cada grupo utilizará una lista de chequeo para registrar los aspectos encontrados. Al finalizar, los grupos identificarán los principales puntos críticos y propondrán acciones correctivas.

	6. Práctica 2: manejo, observación y pesaje de las aves – 60 minutos El tallerista realizará una demostración sobre la forma adecuada de acercarse, capturar y manipular las aves, procurando evitar situaciones de estrés o lesiones. Posteriormente, los participantes realizarán, bajo orientación del tallerista: Observación del comportamiento de las aves; Identificación de aves aparentemente sanas; Identificación de signos visibles de alerta; Observación de condición corporal; Selección de una muestra de aves; Pesaje individual o por muestra; Registro de los pesos obtenidos; Cálculo del peso promedio. Los participantes analizarán los resultados y comprenderán la importancia de realizar seguimiento periódico al peso de las aves para determinar el comportamiento productivo del lote. **7. Práctica 3: alimentación, agua y manejo de equipos – 60 minutos** Se realizará una demostración práctica sobre el manejo de la alimentación y el suministro de agua. Los participantes identificarán los tipos de alimento utilizados durante las diferentes etapas y realizarán ejercicios relacionados con: Reconocimiento del alimento de iniciación y engorde; Revisión del estado del alimento; Manejo y distribución del alimento; Identificación de desperdicios; Limpieza de comederos; Revisión de bebederos; Verificación del suministro de agua; Identificación de fugas o pérdidas; Ubicación adecuada de los equipos; Revisión del funcionamiento de los equipos. Cada grupo realizará una evaluación práctica de comederos y bebederos, identificando posibles problemas y planteando recomendaciones para reducir desperdicios y mejorar el acceso de las aves al alimento y al agua. **8. Práctica 4: registros productivos y plan de mejora – 60 minutos** Como actividad final, los participantes aprenderán a utilizar registros sencillos para realizar seguimiento al proceso productivo. Se realizará un ejercicio práctico de registro de: Número de aves; Peso de las aves; Consumo de alimento; Mortalidad; Fecha de inicio del lote; Fecha de seguimiento; Observaciones de manejo. Con los datos obtenidos durante las prácticas, los grupos realizarán ejercicios sencillos para determinar: Peso promedio; Porcentaje de mortalidad; Ganancia de peso; Identificación de posibles pérdidas; Aspectos que requieren mejora. **9. Cierre y evaluación** Al finalizar las actividades prácticas se realizará una retroalimentación general, en la cual los participantes expresarán los principales conocimientos adquiridos y las prácticas que consideran aplicables a sus unidades productivas. Se aplicará una evaluación sencilla de conocimientos y/o satisfacción y se verificará el cumplimiento de los objetivos del taller.		
3	**Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y transformación de leche en queso y yogurt** **Experiencia general:** Profesional ingeniero agroindustrial y/o alimentos con un (01) año de experiencia a partir de la tarjeta profesional el cual se acreditará anexando copia de la tarjeta profesional y antecedentes disciplinarios. **Experiencia especifica:** El/la profesional deberá demostrar, mediante certificaciones laborales, haber participado como mínimo en tres (03) proyectos en calidad de profesional en el sector agropecuario. **Metodología y desarrollo del taller teórico-práctico** Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y transformación de leche en queso y yogurt **Duración:** 6 horas de formación • **Participantes:** 20 personas • **Modalidad:** Teórico-práctica • **Distribución:** 2 horas teóricas y 4 horas prácticas. El taller se desarrollará mediante una metodología participativa, demostrativa y de "aprender haciendo", orientada a fortalecer las capacidades organizativas y asociativas de los beneficiarios y, simultáneamente, desarrollar conocimientos y habilidades para el adecuado manejo del sistema productivo de levante y engorde de pollo. Los 20 participantes se organizarán en cuatro grupos de cinco personas, quienes participarán activamente en las demostraciones, ejercicios, prácticas de campo y actividades de análisis. 7. **Inicio, presentación y contextualización:** Se realizará la recepción y registro de los participantes, presentación del tallerista, explicación de los objetivos, metodología y agenda de trabajo.	**Taller**	**1**

Como actividad inicial, se realizará una pregunta orientadora o diagnóstico participativo para identificar los conocimientos y experiencias previas de los asistentes relacionados con la producción de pollo y el trabajo asociativo.

Posteriormente, se explicará la importancia de la participación durante las actividades prácticas.

8. Componente teórico: fortalecimiento organizativo y asociativo – 60 minutos

El tallerista desarrollará una exposición participativa sobre los principales elementos relacionados con el fortalecimiento de las organizaciones de productores.

Se abordarán los siguientes aspectos: Concepto e importancia de la organización y asociatividad; Beneficios del trabajo asociativo; Principios básicos de cooperación y solidaridad; Derechos y responsabilidades de los asociados; Roles y funciones dentro de una asociación; Comunicación efectiva entre los integrantes; Toma de decisiones colectivas; Manejo y prevención de conflictos; Trabajo en equipo; Compras y adquisición de insumos de manera asociativa; Producción y comercialización conjunta; Importancia de llevar registros y establecer acuerdos internos.

Actividad práctica dentro del componente teórico: los participantes se dividirán en cuatro grupos de cinco personas. Cada grupo identificará tres fortalezas, tres dificultades y tres oportunidades de mejora de su organización. Posteriormente, cada grupo socializará sus resultados y, con orientación del tallerista, se establecerán acciones básicas para fortalecer el trabajo asociativo.

5. Componente teórico: transformación de leche en queso y yogurt – 60 minutos

El tallerista desarrollará una capacitación técnica utilizando material audiovisual, ejemplos, equipos, utensilios y materias primas propias de una actividad de transformación de productos lácteos.

Se explicarán los principales aspectos relacionados con la transformación de la leche:

- **Calidad e higiene de la leche y condiciones de transformación:** Calidad de la leche, recepción y preparación de la materia prima, higiene personal, limpieza y desinfección de equipos y utensilios, condiciones del área de transformación y control de temperatura.
- **Elaboración y manejo del queso:** Principios básicos de elaboración, coagulación, formación y corte de la cuajada, desuerado, moldeado, salado, conservación e identificación de posibles defectos.
- **Elaboración y manejo del yogurt:** Tratamiento de la leche, incorporación del cultivo iniciador, fermentación, enfriamiento, saborización, envasado, conservación e identificación de posibles defectos.
- **Registros, costos, valor agregado y comercialización:** Registro de la producción, identificación de costos básicos de transformación, generación de valor agregado, presentación del producto y estrategias básicas de comercialización.

6. Pausa para refrigerio: Se realizará un espacio de refrigerio para los 20 participantes, promoviendo adicionalmente la interacción entre los productores y el intercambio de experiencias sobre sus sistemas productivos, procesos de organización y posibilidades de transformación de la leche.

5. Práctica 1: preparación del área, higiene y reconocimiento de equipos – 60 minutos

Los participantes se desplazarán al área destinada para la práctica de transformación; El tallerista realizará inicialmente una demostración sobre las condiciones básicas que debe reunir un espacio destinado a la transformación de leche.

Posteriormente, los cuatro grupos realizarán un recorrido de inspección, verificando: Condiciones generales del área; Limpieza de superficies; Disponibilidad de agua; Condiciones de los utensilios; Limpieza y desinfección; Organización de equipos; Disponibilidad de recipientes; Condiciones de almacenamiento de los insumos; Manejo de residuos; Condiciones de higiene personal; Elementos de protección; Riesgos de contaminación; Organización del flujo de trabajo.

Cada grupo utilizará una lista de chequeo para registrar los aspectos encontrados. Posteriormente, los participantes identificarán los principales puntos críticos y propondrán acciones correctivas. El tallerista explicará que una adecuada transformación comienza con el control de las condiciones de higiene y manipulación de la materia prima.

6. Práctica 2: elaboración de queso – 60 minutos

El tallerista realizará una demostración paso a paso del proceso básico de elaboración de queso, utilizando una formulación previamente establecida para la práctica. Los participantes observarán inicialmente el procedimiento y posteriormente realizarán las actividades bajo orientación del tallerista.

Se desarrollarán las siguientes actividades:

- **Recepción y revisión de la leche:** Se verificará la condición general de la materia prima mediante observación de: Apariencia; Color; Olor; Presencia de impurezas; Condiciones generales.

- **Filtrado:** Los participantes realizarán el filtrado de la leche para retirar posibles partículas o impurezas.
- **Medición:** Cada grupo realizará la medición de la cantidad de leche utilizada y registrará la información.
- **Tratamiento térmico:** El tallerista demostrará el procedimiento establecido para la práctica y explicará la importancia del control de temperatura.
- **Coagulación:** Se incorporará el coagulante de acuerdo con la formulación definida para el ejercicio. Se explicará la función del coagulante y los cambios que ocurren en la leche.
- **Corte de la cuajada:** Los participantes observarán las características de la cuajada y realizarán el corte bajo orientación del tallerista.
- **Desuerado:** Se realizará la separación de la cuajada y el suero.
- **Moldeado:** Los participantes colocarán la cuajada en los moldes disponibles y realizarán el procedimiento correspondiente.
- **Salado:** Se explicará la función de la sal y se realizará el procedimiento de acuerdo con la formulación definida.

Finalmente, se realizará una revisión inicial de las características del producto obtenido. Cada grupo llevará un registro de las cantidades utilizadas, procedimiento realizado, tiempos y observaciones.

8. Práctica 3: elaboración de yogurt – 60 minutos

Se realizará una demostración práctica sobre el proceso básico de elaboración de yogurt.

Los participantes, organizados en los cuatro grupos, desarrollarán las actividades bajo orientación del tallerista. Se realizarán las siguientes actividades:

- **Preparación de la leche**
  - Revisión de la materia prima.
  - Filtrado.
  - Medición de la leche.
  - Preparación de los recipientes.
- **Tratamiento térmico:** El tallerista realizará la demostración del procedimiento y explicará la importancia de controlar las condiciones del proceso.
- **Enfriamiento:** Se explicará la necesidad de alcanzar las condiciones apropiadas para continuar con la incorporación del cultivo.
- **Incorporación del cultivo:** Los participantes observarán la demostración y posteriormente realizarán la incorporación del cultivo iniciador de acuerdo con la formulación establecida.

  Se explicará:
  - Función del cultivo; Importancia de la higiene; Forma adecuada de incorporación y Mezclado.
- **Fermentación:** Se explicará el principio básico de la fermentación y los factores que pueden influir en la calidad del yogurt.

  Se analizarán: Temperatura; Tiempo; Calidad de la leche; Cultivo e Higiene.
- **Evaluación del producto: Los participantes observarán las características del yogurt, especialmente:**
  - Consistencia; Textura; Apariencia; Olor.
- **Saborización y envasado:** Cuando corresponda, se realizará la incorporación de fruta o saborizante y posteriormente el envasado del producto en recipientes adecuados. Se explicará la importancia de mantener condiciones higiénicas durante el proceso.

9. Práctica 4: costos, registros, valor agregado y comercialización – 60 minutos

Como actividad final, los participantes aprenderán a utilizar registros sencillos para realizar seguimiento al proceso de transformación.
Cada grupo diligenciará un formato básico con información relacionada con:

- Cantidad de leche utilizada.
- Cantidad de queso obtenido.
- Cantidad de yogurt obtenido.
- Insumos utilizados.

	• Cantidad de envases. • Costos de materia prima. • Costos de insumos. • Costos de empaque. • Otros costos asociados. • Cantidad de producto terminado. • Presentación del producto. **10. Cierre y evaluación:** Al finalizar las actividades prácticas se realizará una retroalimentación general, en la cual los participantes expresarán los principales conocimientos adquiridos y las prácticas que consideran aplicables a sus unidades productivas. Se realizará una evaluación sencilla mediante preguntas orientadoras: • ¿Qué aprendimos sobre asociatividad? • ¿Qué aprendimos sobre transformación de la leche? • ¿Cuál es la importancia de la higiene? • ¿Qué etapas tiene la elaboración del queso? • ¿Qué etapas tiene la elaboración del yogurt? • ¿Por qué es importante llevar registros? • ¿Qué ventajas tiene transformar la leche? • ¿Qué ventajas tendría realizar la transformación y comercialización de manera asociativa? • ¿Qué actividad consideran que pueden implementar después del taller? Cada grupo socializará un aprendizaje principal y un compromiso de aplicación. El tallerista realizará la retroalimentación final, resolverá las inquietudes y verificará el cumplimiento de los objetivos establecidos. **11. Elementos para la práctica** • Leche, Recipientes, Ollas o recipientes aptos para el proceso, Coladores o filtros, Jarras medidoras, Balanza, Termómetro, Utensilios de manipulación, Moldes para queso, Recipientes para suero, Coagulante; Cultivo iniciador para yogurt; Sal, Fruta o saborizante; Envases para yogurt, Material de empaque, Elementos de limpieza y desinfección, Delantales, Gorros, Guantes u otros elementos definidos para la práctica. La cantidad de insumos deberá establecerse de acuerdo con el volumen de leche disponible y el número de participantes; así mismo el contratista deberá tener los materiales e insumos para el desarrollo de la práctica de la elaboración del queso y yogurt.		
4	**Servicio de diseño e identidad de asociaciones agropecuarias del municipio de Arauquita** **Experiencia general:** Profesional diseñador industrial y/o Administración de Empresas agropecuarias y/o Comunicación Social y/o carreras afines con un (01) año de experiencia a partir de la tarjeta profesional el cual se acreditará anexando copia de la tarjeta profesional y antecedentes disciplinarios. **Experiencia especifica:** Preferiblemente experiencia en diseño de identidad visual para organizaciones, asociaciones, emprendimientos, empresas, organizaciones comunitarias o proyectos productivos. **9. Actividad que desarrollará el profesional** El profesional deberá realizar dos reuniones de trabajo con los directivos de las dos asociaciones agropecuarias del municipio de Arauquita, con el propósito de conocer su actividad productiva, objetivos, características, valores y elementos que permitan construir una identidad gráfica acorde con cada organización. A partir de estas reuniones, deberá desarrollar para cada asociación: • Conceptualización de la identidad visual. • Diseño de propuesta de logotipo. • Propuesta de eslogan. • Definición de elementos gráficos básicos. • Diseño aplicado a gorra. • Diseño aplicado a camisa tipo polo. • Diseño aplicado a morral. • Diseño de libreta empresarial. • Presentación de las propuestas a los directivos de cada asociación. • Realización de los ajustes solicitados. • Presentación de los diseños finales para aprobación. **3. Productos/entregables del servicio de diseño** **Para cada una de las dos asociaciones:** **Producto** — **Cantidad** Propuesta de logotipo — 1 por asociación Propuesta de eslogan — 1 por asociación Diseño final de identidad gráfica — 1 por asociación Diseño para gorra — 1 por asociación Diseño para camisa tipo polo — 1 por asociación Diseño para morral — 1 por asociación	**Taller**	**1**

	Diseño de libreta empresarial: 1 por asociación Presentación de propuestas a la Junta Directiva: 1 por asociación Ajustes según observaciones: Según requerimiento Artes finales aprobados para producción: 1 paquete por asociación		
5	**Servicio de diseño e impresión de libretas empresariales para productores** **Diseño e Impresión Full Color de Libreta Personalizada** **Características Generales:** • **Tamaño**: 250 mm de ancho x 200 mm de largo. • **Tipo de Papel**: Cuadriculado. • **Encuadernación**: Anillado. • **Pasta**: Dura, resistente y de alta calidad. • **Número de Hojas**: 200 hojas de color blanco cuadriculada. • **Marca de Agua**: Escudo del municipio de Arauquita, presente en todas las páginas. • **Página Inicial**: Incluirá un calendario correspondiente a la vigencia 2026-2027. **Estructura de la Libreta:** La libreta se distribuirá en dos secciones: 3. **Programador Mensual**: Para planificación y seguimiento de actividades mensuales. **Diseño de la Portada:** El diseño de la portada será aprobado por la unidad ejecutora, e incluirá: • Logo de la Administración. • Objeto del Proyecto. • Imágenes relacionadas con el alcance del proyecto.	**Unidad**	**1**
6	**Servicio de apoyo logístico para ejecución de talleres** Para el desarrollo del taller, se deberá contar con el apoyo logístico necesario para cumplir el objetivo. Esto incluirá la provisión de un tablero, dos papelógrafos, un proyector (video beam), tres marcadores, un portátil, veinte sillas, tres mesas y un espacio adecuado para la ejecución del taller.	**Unidad**	**1**
7	**Servicio de refrigerio para ejecución de talleres** El taller contará con sus respectivos refrigerios para cada uno de los participantes, con el propósito de garantizar condiciones adecuadas de bienestar durante el desarrollo de la jornada del taller, teniendo en cuenta la duración de la actividad y la necesidad de mantener la participación de la comunidad. En este sentido, se dispondrá de un refrigerio balanceado e individual, el cual estará conformado por los siguientes elementos: • Sándwich con proteína (carne y/o pollo), queso y vegetales preparado de manera higiénica y adecuada para el consumo. • Jugo natural y/o bebida personal, que contribuya a la hidratación de los participantes durante la jornada. • Fruta y/o Porción de fruta fresca, como complemento nutritivo del refrigerio. **Nota:** Todos los alimentos y bebidas deben entregarse en empaques individuales higiénicos y resistentes que garanticen su adecuada conservación y manipulación; esto incluye el uso de recipientes de material desechable y/o PET debidamente cerrados, así como envoltura de papel grado alimenticio, asegurando que cada unidad esté acompañada obligatoriamente por servilletas. **Lugar:** La actividad se desarrollará en la zona urbana y/o rural del municipio de Arauquita, correspondientes al predio o área que disponga la asociación beneficiaria y que cuenten con condiciones adecuadas, disponibilidad de espacio y características óptimas para el correcto desarrollo de la actividad proyectada. **ACTIVIDAD** / **SERVICIO DE REFRIGERIO** Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y Manejo técnico de levante y engorde de pollo: 20 Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y transformación de leche en queso y yogurt: 20 Servicio de diseño e identidad de asociaciones agropecuarias del municipio de Arauquita: 40 **TOTAL**: **80**	**Unidad**	**1**
8	**Servicio de almuerzo para ejecución de talleres** El taller teórico–práctica contemplará la entrega de almuerzo para cada uno de los participantes, con el propósito de garantizar condiciones adecuadas de bienestar durante el desarrollo de la jornada del taller, teniendo en cuenta la duración de las actividades y la necesidad de mantener la participación de la comunidad.	**Unidad**	**1**

En este sentido, se dispondrá de un almuerzo balanceado e individual, el cual estará conformado por los siguientes elementos:

- Almuerzo completo, compuesto por proteína (carne y/o pollo y/o cerdo y/o pescado), carbohidrato tipo cereal (arroz), porción de vegetales, porción de tubérculos y sopa
- Jugo natural y/o bebida personal, que contribuya a la hidratación de los participantes durante la jornada.
- Fruta y/o Porción de fruta fresca, como complemento nutritivo del almuerzo
- Bolsa de Agua de 350ml

Nota: Todos los alimentos y bebidas deben entregarse en empaques individuales higiénicos y resistentes que garanticen su adecuada conservación y manipulación; esto incluye el uso de recipientes de material desechable y/o PET debidamente cerrados, así como envoltura de papel grado alimenticio, asegurando que cada unidad esté acompañada obligatoriamente por sus respectivos cubiertos y servilletas.

Lugar: La actividad se desarrollará en la zona rural y/o urbana del municipio de Arauquita, departamento de Arauca, correspondientes al predio o área que disponga las asociaciones beneficiarias y que cuenten con condiciones adecuadas, disponibilidad de espacio y características óptimas para el correcto desarrollo de la actividad proyectada.

ACTIVIDAD	SERVICIO DE ALMUERZOS
Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y Manejo técnico de levante y engorde de pollo	20
Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y transformación de leche en queso y yogurt	20
Servicio de diseño e identidad de asociaciones agropecuarias del municipio de Arauquita	40
TOTAL	**80**

Para la entrega de la respectiva cotización se requiere especificar la siguiente información:

- Tarifa gravable del IVA aplicada a cada suministro.
- Especificar si los precios corresponden a una oferta en cantidades al mayor o al detal.
- Validez de la cotización.

Los precios unitarios deben ser cotizados a todo costo incluyendo costos administrativos, garantías, transporte, impuestos de ley y los impuestos locales (estampilla proancianos 4%, estampillas procultura 2%, tasa pro-deporte y recreación 1%, rete Ica. 1% y estampilla para la justicia familiar 2%).
La entrega de la cotización solicitada se requiere adjuntar el documento de la cámara de comercio vigente y el Rut actualizado.

Nota aclaratoria: la cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

Atentamente;

DAYANA YINETH PINZON CAÑAS
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y MEDIO AMBIENTE

PRODICOC S.A.S.

28/8/2026

Arauquita, 28 de agosto de 2026

Señores:
Alcaldía Municipal
Secretaria de Desarrollo Económico y Medio Ambiente
Municipio de Arauquita
Departamento de Arauca

Asunto: propuesta económica de servicio

A continuación, se relacionan los servicios solicitados para el proyecto **APOYO Y FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA.**

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UND	CANT	VR UNITARIO	% IVA
1	Servicio profesional de coordinación	Mes	1	$ 4.455.000,00	0%
2	Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y Manejo técnico de levante y engorde de pollo	Taller	1	$ 4.455.000,00	0%
3	Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y transformación de leche en queso y yogurt	Taller	1	$ 6.435.000,00	0%
4	Servicio de diseño e identidad de asociaciones agropecuarias del municipio de Arauquita	Taller	1	$ 1.980.000,00	0%
5	Servicio de diseño e impresión de libretas empresariales para productores	Unidad	1	$ 138.600,00	0%
6	Servicio de apoyo logístico para ejecución de talleres	Unidad	1	$ 1.287.000,00	0%
7	Servicio de refrigerio para ejecución de talleres	Unidad	1	$ 18.810,00	0%
8	Servicio de almuerzo para ejecución de talleres	Unidad	1	$ 24.750,00	0%

Nota:

- Todos los valores son antes de IVA.
- Se anexa porcentaje de IVA
- La presente cotización tiene validez de (90) dias
- Anexo cédula de Identidad; Certificado de Cámara de Comercio; RUT (Registro Único Tributario).

Gracias por su atención prestada

Atentamente,

OSCAR LEANDRO SEPULVEDA CARVAJALINO
Representante Legal
PROYECTOS, DISEÑOS, CONSULTORIAS Y CONSTRUCCIONES S.A.S
"PRODICOC S.A.S"
NIT. 900.510.586-7

(+57) 313 892 2246
C/ 2, Nº 7-85 - Barrio Las FloresArauquita - Arauca
prodicoc.sas@gmail.com

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **13.175.058**

SEPULVEDA CARVAJALINO

APELLIDOS

OSCAR LEANDRO

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **07-MAY-1982**

OCAÑA
(NORTE DE SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.70	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

14-MAY-2001 OCAÑA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

A-4001000-00946223-M-0013175058-20171011 0058066219A 3 47588436

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141260223663

(415)7707212489984(8020) 000014126022366 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 5 1 0 5 8 6	7	Impuestos y Aduanas de Arauca	

IDENTIFICACIÓN

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

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

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

35 Razón social
PROYECTOS, DISEÑOS, CONSULTORIAS Y CONSTRUCCIONES S.A.S

36. Nombre comercial	37. Sigla
	"PRODICOC S.A.S"

UBICACIÓN

38 País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Arauca 8 1	Arauquita 0 6 5

41. Dirección principal
CL 2 7 85 BRR LAS FLORES

42. Correo electrónico		
prodicoc.sas@hotmail.com		
43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 3 8 9 2 2 2 4 6	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
7 1 1 2	2 0 1 0 0 2 2 2	4 2 2 0	2 0 1 9 0 3 3 0	4 6 2 0	4 6 6 3		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

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

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
16- Obligación facturar por ingresos bienes
19- Productor de bienes y/o servicios exen
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

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

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2026-07-06 / 11:54:50AM

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

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre SEPULVEDA CARVAJALINO OSCAR LEANDRO
985. Cargo Representante legal Certificado

Fecha generación documento PDF: 06-07-2026 11:55:00AM

DOCUMENTO CERTIFICADO SIN COSTO

EL PRIMER JUEVES HABIL DE DICIEMBRE DE ESTE AÑO SE ELEGIRA JUNTA DIRECTIVA DE LA **CAMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO** LA INSCRIPCION DE LISTAS DE CANDIDATOS DEBE HACERSE DURANTE LA SEGUNDA QUINCENA DEL MES DE OCTUBRE, ESTO ES, DESDE EL 16 DE OCTUBRE Y HASTA EL 3 DE NOVIEMBRE DE 2026 - OFICIO 2026-01-132881 DEL 25 DE MARZO DE 2026 SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES.

PARA INFORMACION DETALLADA PODRA COMUNICARSE AL TELEFONO **3203021117** O DIRIGIRSE A LA SEDE PRINCIPAL, A LAS SEDES AUTORIZADAS PARA ESTE EFECTO, O A TRAVÉS DE LA PÁGINA WEB **https://www.cpiedemonte.co/**

****

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O DE INSCRIPCIÓN DE DOCUMENTOS.

Con fundamento en las matrículas e inscripciones del Registro Mercantil,

CERTIFICA

NOMBRE, SIGLA, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: PROYECTOS, DISEÑOS, CONSULTORIAS Y CONSTRUCCIONES S.A.S
SIGLA: "PRODICOC S.A.S"
ORGANIZACIÓN JURÍDICA: SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA
CATEGORÍA : PERSONA JURÍDICA PRINCIPAL
NIT : 900510586-7
ADMINISTRACIÓN DIAN : ARAUCA
DOMICILIO : ARAUQUITA

MATRICULA - INSCRIPCIÓN

MATRÍCULA NO : 16165
FECHA DE MATRÍCULA : MARZO 14 DE 2012
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2026
FECHA DE RENOVACION DE LA MATRÍCULA : MARZO 31 DE 2026
ACTIVO TOTAL : 738,748,588.00
GRUPO NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN Y DATOS GENERALES

DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL : CALLE 2 NRO. 7 - 85 BARRIO LAS FLORES
MUNICIPIO / DOMICILIO: 81065 - ARAUQUITA
TELÉFONO COMERCIAL 1 : 3138922246
TELÉFONO COMERCIAL 2 : NO REPORTÓ
TELÉFONO COMERCIAL 3 : NO REPORTÓ
CORREO ELECTRÓNICO No. 1 : prodicoc.sas@hotmail.com

DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIÓN JUDICIAL : CALLE 2 NRO. 7 - 85 BARRIO LAS FLORES
MUNICIPIO : 81065 - ARAUQUITA
CORREO ELECTRÓNICO : prodicoc.sas@hotmail.com

NOTIFICACIONES A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO

De acuerdo con lo establecido en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, **SI AUTORIZO** para que me notifiquen personalmente a través del correo electrónico de notificación : prodicoc.sas@hotmail.com

CERTIFICA - ACTIVIDAD ECONÓMICA

ACTIVIDAD PRINCIPAL : M7112 - ACTIVIDADES DE INGENIERíA Y OTRAS ACTIVIDADES CONEXAS DE CONSULTORíA TéCNICA
ACTIVIDAD SECUNDARIA : F4220 - CONSTRUCCION DE PROYECTOS DE SERVICIO PUBLICO
OTRAS ACTIVIDADES : G4620 - COMERCIO AL POR MAYOR DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS; ANIMALES VIVOS
OTRAS ACTIVIDADES : G4663 - COMERCIO AL POR MAYOR DE MATERIALES DE CONSTRUCCION, ARTICULOS DE FERRETERIA, PINTURAS, PRODUCTOS DE VIDRIO, EQUIPO Y MATERIALES DE FONTANERIA Y CALEFACCION

CERTIFICA - CONSTITUCIÓN

POR ACTA NÚMERO 1 DEL 22 DE FEBRERO DE 2012 SUSCRITA POR ASAMBLEA CONSTITUTIVA, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 2507 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 14 DE MARZO DE 2012, SE INSCRIBE : LA CONSTITUCIÓN DE PERSONA JURIDICA DENOMINADA PRODUCCION Y DISTRIBUCION DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS R&O S.A.S.

CERTIFICA - RELACION DE NOMBRES QUE HA TENIDO

QUE LA PERSONA JURÍDICA HA TENIDO LOS SIGUIENTES NOMBRES O RAZONES SOCIALES

1) PRODUCCION Y DISTRIBUCION DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS R&O S.A.S
2) PRODUCCION Y DISTRIBUCION DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS S.A.S
3) PRODUCCION Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS Y CONSTRUCCIÓN DE OBRAS CIVILES S.A.S
Actual.) PROYECTOS, DISEÑOS, CONSULTORIAS Y CONSTRUCCIONES S.A.S

CERTIFICA - CAMBIOS DE NOMBRE O RAZON SOCIAL

POR ACTA NÚMERO 2 DEL 23 DE ABRIL DE 2013 SUSCRITO POR ASAMBLEA DE ACCIONISTAS REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 2854 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 08 DE JULIO DE 2013, LA PERSONA JURIDICA CAMBIO SU NOMBRE DE PRODUCCION Y DISTRIBUCION DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS R&O S.A.S POR PRODUCCION Y DISTRIBUCION DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS S.A.S

POR DOCUMENTO PRIVADO NÚMERO 4 DEL 05 DE ENERO DE 2015 SUSCRITO POR ASAMBLEA DE ACCIONISTAS REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 3205 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 15 DE ENERO DE 2015, LA PERSONA JURIDICA CAMBIO SU NOMBRE DE PRODUCCION Y DISTRIBUCION DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS S.A.S POR PRODUCCION Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS Y CONSTRUCCIÓN DE OBRAS CIVILES S.A.S

POR ACTA NÚMERO 5 DEL 24 DE MAYO DE 2019 SUSCRITO POR ARAUQUITA REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 4505 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 06 DE JUNIO DE 2019, LA PERSONA JURIDICA CAMBIO SU NOMBRE DE PRODUCCION Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS Y CONSTRUCCIÓN DE OBRAS CIVILES S.A.S POR PROYECTOS, DISEÑOS, CONSULTORIAS Y CONSTRUCCIONES S.A.S

CERTIFICA - REFORMAS

DOCUMENTO	FECHA	PROCEDENCIA DOCUMENTO		INSCRIPCION	FECHA
AC-2	20130423	ASAMBLEA DE ACCIONISTAS	ARAUQUITA	RM09-2854	20130708
DP-4	20150105	ASAMBLEA DE ACCIONISTAS	ARAUQUITA	RM09-3205	20150115
AC-5	20190524	ARAUQUITA	ARAUQUITA	RM09-4505	20190606

CERTIFICA - VIGENCIA

VIGENCIA: QUE EL TÉRMINO DE DURACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA ES INDEFINIDO.

CERTIFICA - OBJETO SOCIAL

OBJETO SOCIAL: LA SOCIEDAD TENDRÁ COMO OBJETO SOCIAL CUALQUIER ACTIVIDAD ECONÓMICA LÍCITA TANTO EN COLOMBIA COMO EN EL EXTRANJERO. LA SOCIEDAD PODRÁ LLEVAR A CABO, EN GENERAL, TODAS LAS OPERACIONES, DE CUALQUIER NATURALEZA, QUE PERMITAN FACILITAR O DESARROLLAR EL COMERCIO O LA INDUSTRIA DE LA SOCIEDAD EN CUALQUIER SECTOR ECONÓMICO.

CERTIFICA - CAPITAL

TIPO DE CAPITAL	VALOR	ACCIONES	VALOR NOMINAL
CAPITAL AUTORIZADO	100.000.000,00	2.000,00	50.000,00
CAPITAL SUSCRITO	100.000.000,00	2.000,00	50.000,00
CAPITAL PAGADO	100.000.000,00	2.000,00	50.000,00

CERTIFICA

REPRESENTANTES LEGALES - PRINCIPALES

POR ACTA NÚMERO 07 DEL 11 DE AGOSTO DE 2017 DE ASAMBLEA EXTRAORDINARIA DE ACCIONISTAS, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 3991 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 30 DE AGOSTO DE 2017, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	**NOMBRE**	**IDENTIFICACION**
REPRESENTANTE LEGAL	SEPULVEDA CARVAJALINO OSCAR LEANDRO	CC 13,175,058

CERTIFICA - FACULTADES Y LIMITACIONES

REPRESENTACIÓN LEGAL: LA REPRESENTACIÓN LEGAL DE LA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA ESTARÁ A CARGO DE UNA PERSONA NATURAL O JURÍDICA, ACCIONISTA O NO, QUIEN EN SU AUSENCIA TENDRÁ COMO SUPLENTE LA PERSONA QUE OCUPE EL CARGO DE SUBGERENTE DE LA SOCIEDAD EN DICHO MOMENTO. EL REPRESENTANTE LEGAL ES DESIGNADO POR LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS POR UN PERIODO INDEFINIDO. LAS FUNCIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL TERMINARÁN EN CASO DE DIMISIÓN O REVOCACIÓN POR PARTE DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS, DE DECESO O DE INCAPACIDAD EN AQUELLOS CASOS EN QUE EL REPRESENTANTE LEGAL SEA UNA PERSONA NATURAL Y EN CASO DE LIQUIDACIÓN PRIVADA O JUDICIAL, CUANDO EL REPRESENTANTE LEGAL SEA UNA PERSONA JURÍDICA. LA CESACIÓN DE LAS FUNCIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL, POR CUALQUIER CAUSA, NO DA LUGAR A NINGUNA INDEMNIZACIÓN DE CUALQUIER NATURALEZA, DIFERENTE DE AQUELLAS QUE LE CORRESPONDIEREN CONFORME A LA LEY LABORAL, SI FUERE EL CASO. LA REVOCACIÓN POR PARTE DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS NO TENDRÁ QUE ESTAR MOTIVADA Y PODRÁ REALIZARSE EN CUALQUIER TIEMPO. EN AQUELLOS CASOS EN QUE EL REPRESENTANTE LEGAL SEA UNA PERSONA JURÍDICA, LAS FUNCIONES QUEDARÁN A CARGO DEL REPRESENTANTE LEGAL DE ÉSTA. TODA REMUNERACIÓN A QUE TUVIERE DERECHO EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD, DEBERÁ SER APROBADA POR LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS. **FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL: LA SOCIEDAD SERÁ GERENCIADA, ADMINISTRADA Y REPRESENTADA LEGALMENTE ANTE TERCEROS POR EL REPRESENTANTE LEGAL, QUIEN NO TENDRÁ RESTRICCIONES DE CONTRATACIÓN POR RAZÓN DE LA NATURALEZA NI DE LA CUANTÍA DE LOS ACTOS QUE CELEBRE. POR LO TANTO, SE ENTENDERÁ QUE EL REPRESENTANTE LEGAL PODRÁ CELEBRAR O EJECUTAR TODOS LOS ACTOS Y CONTRATOS COMPRENDIDOS EN EL OBJETO SOCIAL O QUE SE RELACIONEN DIRECTAMENTE CON LA EXISTENCIA Y EL FUNCIONAMIENTO DE LA SOCIEDAD. EL REPRESENTANTE LEGAL SE ENTENDERÁ INVESTIDO DE LOS MÁS AMPLIOS PODERES PARA ACTUAR EN TODAS LAS CIRCUNSTANCIAS EN NOMBRE DE LA SOCIEDAD, CON EXCEPCIÓN DE AQUELLAS FACULTADES QUE, DE ACUERDO CON LOS ESTATUTOS, SE HUBIEREN RESERVADO LOS ACCIONISTAS. EN LAS RELACIONES FRENTE A TERCEROS, LA SOCIEDAD QUEDARÁ

OBLIGADA POR LOS ACTOS Y CONTRATOS CELEBRADOS POR EL REPRESENTANTE LEGAL. LE ESTÁ PROHIBIDO AL REPRESENTANTE LEGAL Y A LOS DEMÁS ADMINISTRADORES DE LA SOCIEDAD, POR SÍ O POR INTERPUESTA PERSONA, OBTENER BAJO CUALQUIER FORMA O MODALIDAD JURÍDICA PRÉSTAMOS POR PARTE DE LA SOCIEDAD U OBTENER DE PARTE DE LA SOCIEDAD AVAL, FIANZA O CUALQUIER OTRO TIPO DE GARANTÍA DE SUS OBLIGACIONES PERSONALES.

CERTIFICA - ESTABLECIMIENTOS

QUE ES PROPIETARIO DE LOS SIGUIENTES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO EN LA JURISDICCIÓN DE ESTA CÁMARA DE COMERCIO:

*** **NOMBRE ESTABLECIMIENTO** : INSUMOS AGROFEED
MATRICULA : 37796
FECHA DE MATRICULA : 20230915
FECHA DE RENOVACION : 20260331
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2026
DIRECCION : CL 2 NRO 7 - 85 BRR LAS FLORES
MUNICIPIO : 81065 - ARAUQUITA
TELEFONO 1 : 3138922246
CORREO ELECTRONICO : prodicoc.sas@gmail.com
ACTIVIDAD PRINCIPAL : G4620 - COMERCIO AL POR MAYOR DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS; ANIMALES VIVOS
ACTIVIDAD SECUNDARIA : G4664 - COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS QUIMICOS BASICOS, CAUCHOS Y PLASTICOS EN FORMAS PRIMARIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS DE USO AGROPECUARIO
OTRAS ACTIVIDADES : G4752 - COMERCIO AL POR MENOR DE ARTICULOS DE FERRETERIA, PINTURAS Y PRODUCTOS DE VIDRIO EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS
OTRAS ACTIVIDADES : G4773 - COMERCIO AL POR MENOR DE PRODUCTOS FARMACEUTICOS Y MEDICINALES, COSMETICOS Y ARTICULOS DE TOCADOR EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS
VALOR DEL ESTABLECIMIENTO : 5,000,000

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $725,119,372
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : M7112

CERTIFICA

LA INFORMACIÓN ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRÍCULA Y RENOVACIÓN DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE

CERTIFICA

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUÍ CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCIÓN, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS. EL DÍA SÁBADO NO SE DEBE CONTAR COMO DÍA HÁBIL.

VALOR DEL CERTIFICADO : $12,100

CERTIFICADO EXPEDIDO A TRAVES DEL PORTAL DE SERVICIOS VIRTUALES (SII)

CODIGO DE VERIFICACIÓN hBD3S1jfjb

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CAMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No obstante, si usted va a imprimir este certificado, lo puede hacer desde su computador, con la certeza de que el mismo fue expedido a través del canal virtual de la cámara de comercio y que la persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado impreso, puede verificar hasta po 60 días y cuantas veces lo requiera, el contenido del mismo, ingresando al enlace https://siifront.confecamaras.co/cv/56 seleccionando la cámara de comercio e indicando el código de verificación hBD3S1jfjb

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.



EL SECRETARIO
JOAO SEBASTIAN GONZALEZ MORENO

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

Arauquita, 24 de agosto de 2026

Señores:
SINSECON
R/L: WILMER DIAZ RODRIGUEZ
NIT: 901342441-0
Dirección: CR 8 A 4 14 Barrio las Palmeras
Ciudad: Arauquita - Arauca
Teléfono: 3144707945
Correo electrónico: sinsecon.sas@gmail.com

RCB. Wilmer Diaz 24-08-2026.

Asunto: Solicitud de cotización de suministro para el proyecto **"FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA ".**

Cordial saludo,

Desde la Secretaría de Desarrollo Económico y Medio Ambiente nos encontramos en proceso de formulación de un proyecto cuyo objeto es **"FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA ".**

En este contexto, y con el fin de realizar un estudio de mercado que nos permita estimar los costos asociados a la ejecución de dicho proyecto, nos permitimos solicitar amablemente una cotización de los suministros relacionados a continuación:

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UND	CANT
1	**Suministro de Gorra unisex con malla, ajustable y logos bordados** **Descripción:** Gorra unisex elaborada con materiales de alta calidad, diseñada para brindar comodidad, frescura y durabilidad. Cuenta con paneles de malla transpirable en la parte posterior que favorecen la ventilación, ideal para actividades al aire libre, jornadas de trabajo, eventos institucionales y uso diario. Incorpora sistema de ajuste posterior que permite adaptarse cómodamente a diferentes tamaños de cabeza. Presenta logos bordados de excelente acabado, resistentes al desgaste y con alta definición, aportando una imagen profesional e institucional. Su diseño moderno y funcional la convierte en un accesorio práctico para protección solar y fortalecimiento de la identidad de la asociación.	Unidad	1
2	**Suministro de Camisa tipo polo, con logo bordado de cada asociación** **Descripción:** Camisa tipo polo confeccionada en tela de alta calidad, suave al tacto, cómoda y resistente al uso frecuente. Diseñada con cuello tejido y cierre frontal con botones, ofreciendo una presentación elegante y profesional. Incluye logo institucional bordado de alta definición, garantizando durabilidad y excelente acabado. Su diseño permite libertad de movimiento y confort durante jornadas laborales, actividades institucionales, eventos corporativos y trabajo de campo. Disponible en diferentes tallas y colores, adecuada para fortalecer la imagen de la asociación y la identificación del personal.	Unidad	1
3	**Suministro de morral para asociados con logos bordados de cada asociación** **Descripción:** La confección del morral debe guardar simetría en todo su conjunto; Debe ser impermeable, resistente a la tensión al rasgado. Morral de dos compartimentos con cierres. Debe estar dividido en forma trasversal por una cremallera resistente, con su respectivo deslizador, que sirve como cierre para el morral, la cremallera debe ir cubierta por una aletilla. Debe tener un compartimiento principal con amplio espacio y un bolsillo pequeño interno. Dentro del compartimento principal debe ir un compartimento acolchado para computador portátil hasta de 15". Bolsillo delantero frontal con organizador para carnet, porta esferos. El bolsillo frontal del morral va en doble tela para formar un (1) bolsillo con cierre de cremallera. La cremallera del bolsillo va *colocada en forma transversal de lado a lado de la sección y va cubierta por una aletilla.* Acolchado en la espalda y bolsillo secreto en espalda. El morral lleva dos (2) cargaderas graduables y acolchonadas con hebillas plásticas para su graduación. Éstas deben tener una forma anatómica con extremos redondeados y van forradas en la misma tela, cada hombrera lleva una reata a lo largo terminada en una chapeta que asegura una hebilla doble puente para el ajuste de la correa en su parte inferior. 1 porta manija plástica.	Unidad	1

	Reflectivos en bolsillo delantero frontal y en correas. En los costados el morral debe contar con bolsillos de malla sintética. • **Dimensiones:** 43.5 cm alto x 27 cm ancho x 14 cm de profundidad. • **Material:** 100% poliéster o nailon, resistente al agua. • **Tamaño:** 45cm de alto x 25cm de ancho y 20cm de profundidad. ***Bordados:*** *en la parte frontal del morral llevará 6 logos bordados a máquina, a color, de buena* calidad. Tamaño de los logos proporcionales a las medidas de morral, distribuidos según se muestra en la imagen 3 de referencia. **Distribución de los logos:** • **En la parte frontal superior:** 1 logo de la alcaldía municipal de Arauquita bordado a máquina a 8 hilos. Tamaño: 3 cm de alto x 6,5 cm de largo. • **En la parte frontal central:** 1 logo del Proyecto tamaño de 3 cm de alto x 6,5 de largo. • **En la parte frontal inferior:** 1 logo de alusivo al campo aprobado x el supervisor, Tamaño de 3 cm de alto x 6,5 de largo.		
4	**Pollo de engorde:** Suministro de pollitos de engorde de un (1) día de edad, de línea genética comercial reconocida, clínicamente sanos, activos y uniformes, con plumón seco y limpio; ojos brillantes y activos, ombligo completamente cerrado y cicatrizado, patas hidratadas y sin lesiones, ausencia de deformaciones físicas y adecuada vitalidad.	Unidad	1
5	**Purina pollito de iniciación de 40 kg:** Alimento balanceado completo para pollos de engorde durante la etapa de iniciación, presentado en bulto de 40 kg, elaborado por fabricante registrado y comercializado en empaque original, íntegro, sellado y debidamente identificado. El producto deberá corresponder a la etapa de iniciación de pollos de engorde y cumplir con las especificaciones nutricionales, sanitarias y de almacenamiento establecidas por el fabricante. El alimento deberá entregarse seco, sin presencia de humedad, hongos, insectos, contaminación, olores extraños o alteraciones físicas, con lote y fecha de fabricación claramente identificados y con fecha de vencimiento vigente al momento de la entrega.	Bulto	1
6	**Purina de engorde de 40 kg:** Alimento balanceado completo para pollos de engorde en etapa de crecimiento y finalización, presentado en bulto de 40 kg, en empaque original, sellado, íntegro y debidamente identificado. El producto deberá ser específico para pollo de engorde, contar con registro y requisitos sanitarios aplicables, y entregarse en condiciones adecuadas de conservación, libre de humedad, hongos, insectos, contaminantes, olores extraños o alteraciones físicas, con lote, fecha de fabricación y fecha de vencimiento claramente identificados y vigentes al momento de la entrega.	Bulto	1
7	**Bebedero plástico automático para pollos sin soporte ni flotador:** Suministra el agua necesaria a tus aves con el bebedero plástico automático para pollos y gallinas sin soporte ni flotador rojo. Este innovador producto, en forma de campana, cuenta con 35 cm en su largo, 35 cm de ancho y 52 cm en cuanto a altura. **Características técnicas:** • Dimensiones externas (cm): • Largo: 35 cm • Ancho: 35 cm • Altura: 52 cm • Peso: 0,614 kg ± 2%	Unidad	1
8	**Comedero plástico automático para pollos sin soporte ni flotador:** Comedero para pollos modelo con capacidad hasta de 12 Kg ideal para evitar el desperdicio de suministros en alimento. Diseñado con material plástico cuenta con propiedades mecánicas que ayudan a garantizar una alimentación constante durante todo el día. Puedes usarse en el piso o suspendido y nivelar su altura dependiendo de su tamaño. **Características técnicas:** Dimensiones externas (cm): • Largo: 40 cm • Ancho: 40 cm • Altura: 38 cm • Peso: 0,749 kg ± 2%	Unidad	1

<table>
<tr><td>9</td><td>Báscula Electrónica Digital 40Kg: la Báscula Electrónica Digital de 40 Kg Con su pantalla LCD iluminada y funciones prácticas, esta báscula es perfecta para pesar tus productos con precisión.

Características técnicas:
La báscula tiene una sensibilidad de 2 gramos, lo que garantiza mediciones exactas. Cuenta con una pantalla LCD iluminada que facilita la lectura de los resultados. Además, tiene funciones de cuenta, recuerdo, cambio y memoria, lo que la hace muy versátil. Sus dimensiones son de 33 cm de largo, 34 cm de ancho y 12 cm de alto. Soporta un peso máximo de 40 kg

<table><tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr><tr><td>Tipo</td><td>Balanzas y grameras</td></tr><tr><td>Ancho</td><td>34 cm</td></tr><tr><td>Alto</td><td>12 cm</td></tr><tr><td>Largo</td><td>33 cm</td></tr><tr><td>Material</td><td>Plástico</td></tr><tr><td>Color</td><td>Blanco</td></tr><tr><td>Peso máximo soportado</td><td>40 kg</td></tr></table></td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Mesa en acero inoxidable de 90x200x50 Centímetros</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Congelador Horizontal 288 Lts</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Congelador horizontal 535 Lts</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Estufa Cocina Industrial doble quemador – hayaquera, fabricada su estructura en tubo 2 x 1 y ángulo de 1 1/2 forrada en acero brillante calibre 28 contiene parrilla en ángulo y pletina de 1 x 1/8 contiene 2 quemadores.</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Moldes para queso doble crema de 5 libras en acero inoxidable calibre 16 AISI 304</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
</table>

Para la entrega de la respectiva cotización se requiere especificar la siguiente información:

- Tarifa gravable del IVA aplicada a cada suministro.
- Especificar si los precios corresponden a una oferta en cantidades al mayor o al detal.
- Validez de la cotización.

Los precios unitarios deben ser cotizados a todo costo incluyendo costos administrativos, garantías, transporte, impuestos de ley y los impuestos locales (estampilla proancianos 4%, estampillas procultura 2%, tasa pro-deporte y recreación 1%, rete Ica. 1% y estampilla para la justicia familiar 2%).

La entrega de la cotización solicitada se requiere adjuntar el documento de la cámara de comercio vigente y el Rut actualizado.

Nota aclaratoria: la cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

Atentamente;

DAYANA YINETH PINZON CAÑAS
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y MEDIO AMBIENTE

SINSECON S.A.S
NIT: 901.342.441-0

Arauquita, 28 de agosto de 2026

Señores:
Alcaldía Municipal
Secretaria de Desarrollo Económico y Medio Ambiente
Almacén Municipal
Municipio de Arauquita
Departamento de Arauca

Asunto: propuesta económica de suministro

A continuación, se relacionan los bienes solicitados para el proyecto **APOYO Y FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA.**

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UND	CANT	VR UNITARIO	% IVA
1	Suministro de Gorra unisex con malla, ajustable y logos bordados	Unidad	1	$ 58.800,00	19%
2	Suministro de Camisa tipo polo, con logo bordado de cada asociación	Unidad	1	$ 90.160,00	19%
3	Suministro de morral para asociados con logos bordados de cada asociación	Unidad	1	$ 156.800,00	19%
4	Pollo de engorde	Unidad	1	$ 7.252,00	0%
5	Purina pollito de iniciación de 40 kg	Bulto	1	$ 180.320,00	0%
6	Purina de engorde de 40 kg	Bulto	1	$ 181.300,00	0%
7	Bebedero plástico automático para pollos sin soporte ni flotador	Unidad	1	$ 93.100,00	19%
8	Comedero plástico automático para pollos sin soporte ni flotador	Unidad	1	$ 52.871,00	19%
9	Báscula Electrónica Digital 40Kg	Unidad	1	$ 235.200,00	19%
10	Mesa en acero inoxidable de 90x200x50 Centímetros	Unidad	1	$ 3.645.600,00	19%
11	Congelador Horizontal 288 Lts	Unidad	1	$ 3.991.540,00	19%
12	Congelador horizontal 535 Lts	Unidad	1	$ 5.607.560,00	19%
13	Estufa Cocina Industrial doble quemador – hayaquera, fabricada su estructura en tubo 2 x 1 y ángulo de 1 1/2 forrada en acero brillante calibre 28 contiene parrilla en ángulo y pletina de 1 x 1/8 contiene 2 quemadores.	Unidad	1	$ 622.300,00	19%
14	Moldes para queso doble crema de 5 libras en acero inoxidable calibre 16 AISI 304	Unidad	1	$ 94.928,68	19%

Nota:

- Todos los valores son antes de IVA.
- Se anexa porcentaje de IVA
- La presente cotización tiene validez de (90) días
- Anexo cédula de Identidad; Certificado de Cámara de Comercio; RUT (Registro Único Tributario).

Gracias por su atención prestada

Wilmer Diaz
WILMER DIAZ RODRIGUEZ
RL. SINSECON
NIT. 901342441 – 0

Carrera 8a # 4 14
320 3662891
sinsecon.sas@gmail.com

Arauquita, 24 de agosto de 2026

RCB
Wilmer D. 07
24-08-26.

Señores:
SINSECON
R/L: WILMER DIAZ RODRIGUEZ
NIT: 901342441-0
Dirección: CR 8 A 4 14 Barrio las Palmeras
Ciudad: Arauquita - Arauca
Teléfono: 3144707945
Correo electrónico: sinsecon.sas@gmail.com

Asunto: Solicitud de cotización de servicio para el proyecto **"FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA ".**

Cordial saludo,

Desde la Secretaría de Desarrollo Económico y Medio Ambiente nos encontramos en proceso de formulación de un proyecto cuyo objeto es **"FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA ".**

En este contexto, y con el fin de realizar un estudio de mercado que nos permita estimar los costos asociados a la ejecución de dicho proyecto, nos permitimos solicitar amablemente una cotización de los servicios relacionados a continuación:

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UNDIDAD	CANTIDAD
1	**Servicio profesional de coordinación** **Experiencia general:** Profesional Médico Veterinario y/o zootecnista y/o Médico Veterinario Zootecnista y/o ingeniero agrónomo con un (01) año de experiencia a partir de la tarjeta profesional el cual se acreditará anexando copia de la tarjeta profesional y antecedentes disciplinarios. **Experiencia especifica:** Demostrar mediante certificaciones laborales como mínimo haber participado en tres (03) proyectos como profesional en el sector agropecuario. **Funciones del Coordinador del Proyecto** 10. **Coordinar integralmente la ejecución del proyecto**, realizando la planeación, organización, seguimiento y articulación de las actividades contempladas en el cronograma, garantizando el cumplimiento de los objetivos, metas, productos y resultados establecidos. 11. **Coordinar y articular las actividades con las Juntas Directivas de las dos asociaciones beneficiarias**, promoviendo la participación de sus integrantes, concertando las actividades y facilitando la comunicación entre las asociaciones, profesionales, proveedores y demás actores vinculados al proyecto. 12. **Realizar seguimiento al cumplimiento del cronograma de ejecución**, verificando que los talleres de fortalecimiento organizativo y asociativo, transformación de leche, manejo técnico de pollo, diseño de identidad y demás actividades se desarrollen dentro de los tiempos establecidos. 13. **Coordinar la ejecución y seguimiento de los talleres programados**, verificando la asistencia de los participantes, disponibilidad de espacios, materiales, equipos, insumos, refrigerios, almuerzos y demás requerimientos necesarios para su adecuado desarrollo. 14. **Coordinar y hacer seguimiento a la adquisición, entrega y distribución de los bienes e insumos contemplados en el proyecto**, verificando que los productos entregados a las asociaciones correspondan a las cantidades y especificaciones técnicas establecidas. 15. **Realizar seguimiento a los procesos de diseño y construcción de la identidad gráfica de las asociaciones**, coordinando las reuniones entre el profesional de diseño y las Juntas Directivas, verificando la presentación de propuestas de logotipo, eslogan y aplicaciones gráficas, así como la incorporación de las observaciones y aprobación de los diseños finales. 16. **Verificar la adecuada articulación entre los componentes productivos y asociativos del proyecto**, promoviendo que los bienes, equipos, insumos y conocimientos entregados contribuyan al fortalecimiento de las capacidades productivas, transformación, generación de valor agregado y comercialización de las asociaciones beneficiarias. 17. **Realizar seguimiento al cumplimiento de las obligaciones de los profesionales, talleristas, proveedores y demás contratistas vinculados al proyecto**, verificando la entrega de productos, informes, evidencias y demás soportes establecidos para cada actividad. 18. **Consolidar y organizar las evidencias de ejecución del proyecto**, incluyendo registros de asistencia, registros fotográficos, actas, informes, formatos de entrega de bienes, certificados, soportes de capacitación y demás documentos necesarios para demostrar el cumplimiento de las actividades y productos.	**Mes**	**1**
2	**Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y Manejo técnico de levante y engorde de pollo** **Experiencia general:** Profesional Médico Veterinario y/o zootecnista y/o Médico Veterinario Zootecnista con un (01) año de experiencia a partir de la tarjeta profesional el cual se acreditará anexando copia de la tarjeta profesional y antecedentes disciplinarios. **Experiencia especifica:** El/la profesional deberá demostrar, mediante certificaciones laborales, haber participado como mínimo en tres (03) proyectos en calidad de profesional en el sector agropecuario.	**Taller**	**1**

Metodología y desarrollo del taller teórico-práctico

Taller teórico-práctico en fortalecimiento organizativo, asociativo y manejo técnico de levante y engorde de pollo

- **Duración:** 6 horas de formación
- **Participantes:** 20 personas
- **Modalidad:** Teórico-práctica
- **Distribución:** 2 horas teóricas y 4 horas prácticas.

El taller se desarrollará mediante una metodología participativa, demostrativa y de "aprender haciendo", orientada a fortalecer las capacidades organizativas y asociativas de los beneficiarios y, simultáneamente, desarrollar conocimientos y habilidades para el adecuado manejo del sistema productivo de levante y engorde de pollo.

Los 20 participantes se organizarán en cuatro grupos de cinco personas, quienes participarán activamente en las demostraciones, ejercicios, prácticas de campo y actividades de análisis.

1. Inicio, presentación y contextualización: Se realizará la recepción y registro de los participantes, presentación del tallerista, explicación de los objetivos, metodología y agenda de trabajo.

Como actividad inicial, se realizará una pregunta orientadora o diagnóstico participativo para identificar los conocimientos y experiencias previas de los asistentes relacionados con la producción de pollo y el trabajo asociativo.

Posteriormente, se explicará la importancia de la participación durante las actividades prácticas.

2. Componente teórico: fortalecimiento organizativo y asociativo – 60 minutos

El tallerista desarrollará una exposición participativa sobre los principales elementos relacionados con el fortalecimiento de las organizaciones de productores.
Se abordarán los siguientes aspectos: Concepto e importancia de la organización y asociatividad; Beneficios del trabajo asociativo; Principios básicos de cooperación y solidaridad; Derechos y responsabilidades de los asociados; Roles y funciones dentro de una asociación; Comunicación efectiva entre los integrantes; Toma de decisiones colectivas; Manejo y prevención de conflictos; Trabajo en equipo; Compras y adquisición de insumos de manera asociativa; Producción y comercialización conjunta; Importancia de llevar registros y establecer acuerdos internos.

Actividad práctica dentro del componente teórico: los participantes se dividirán en cuatro grupos de cinco personas. Cada grupo identificará tres fortalezas, tres dificultades y tres oportunidades de mejora de su organización. Posteriormente, cada grupo socializará sus resultados y, con orientación del tallerista, se establecerán acciones básicas para fortatecer el trabajo asociativo.

3. Componente teórico: manejo técnico de levante y engorde de pollo – 60 minutos

Se desarrollará una capacitación técnica utilizando material audiovisual, ejemplos y elementos propios de una unidad productiva.
Se explicarán los principales aspectos del proceso productivo: Preparación y adecuación del galpón; Condiciones de temperatura y ventilación; Manejo de iluminación; Densidad de aves; Manejo de la cama; Recepción y adaptación de los pollitos; Manejo de alimentación según etapa; Manejo y suministro de agua; Limpieza y funcionamiento de comederos y bebederos; Bioseguridad; Prevención de enfermedades; Identificación de signos de alerta; Manejo de mortalidad; Importancia del pesaje de las aves; Registro de peso y consumo de alimento; Seguimiento de mortalidad.

Durante la explicación se utilizarán situaciones reales o casos hipotéticos, permitiendo que los participantes identifiquen posibles errores de manejo y propongan soluciones.

4. Pausa para refrigerio

Se realizará un espacio de refrigerio para los 20 participantes, promoviendo adicionalmente la interacción entre los productores y el intercambio de experiencias sobre sus sistemas productivos.

5. Práctica 1: reconocimiento del galpón y medidas de bioseguridad – 60 minutos

Los participantes se desplazarán a la unidad productiva o espacio destinado para la práctica.
El tallerista realizará inicialmente una demostración sobre las condiciones que debe reunir un espacio adecuado para el levante y engorde de pollo.

Posteriormente, los cuatro grupos realizarán un recorrido de inspección, verificando: Estado general del galpón; Ventilación; Iluminación; Condiciones de la cama; Densidad de aves; Ubicación de comederos; Ubicación y funcionamiento de bebederos; Disponibilidad de agua; Condiciones de limpieza; Manejo de residuos; Ingreso de personas; Posibles riesgos sanitarios.

Cada grupo utilizará una lista de chequeo para registrar los aspectos encontrados. Al finalizar, los grupos identificarán los principales puntos críticos y propondrán acciones correctivas.

6. Práctica 2: manejo, observación y pesaje de las aves – 60 minutos

	El tallerista realizará una demostración sobre la forma adecuada de acercarse, capturar y manipular las aves, procurando evitar situaciones de estrés o lesiones. Posteriormente, los participantes realizarán, bajo orientación del tallerista: Observación del comportamiento de las aves; Identificación de aves aparentemente sanas; Identificación de signos visibles de alerta; Observación de condición corporal; Selección de una muestra de aves; Pesaje individual o por muestra; Registro de los pesos obtenidos; Cálculo del peso promedio. Los participantes analizarán los resultados y comprenderán la importancia de realizar seguimiento periódico al peso de las aves para determinar el comportamiento productivo del lote. **7. Práctica 3: alimentación, agua y manejo de equipos – 60 minutos** Se realizará una demostración práctica sobre el manejo de la alimentación y el suministro de agua. Los participantes identificarán los tipos de alimento utilizados durante las diferentes etapas y realizarán ejercicios relacionados con: Reconocimiento del alimento de iniciación y engorde; Revisión del estado del alimento; Manejo y distribución del alimento; Identificación de desperdicios; Limpieza de comederos; Revisión de bebederos; Verificación del suministro de agua; Identificación de fugas o pérdidas; Ubicación adecuada de los equipos; Revisión del funcionamiento de los equipos. Cada grupo realizará una evaluación práctica de comederos y bebederos, identificando posibles problemas y planteando recomendaciones para reducir desperdicios y mejorar el acceso de las aves al alimento y al agua. **8. Práctica 4: registros productivos y plan de mejora – 60 minutos** Como actividad final, los participantes aprenderán a utilizar registros sencillos para realizar seguimiento al proceso productivo. Se realizará un ejercicio práctico de registro de: Número de aves; Peso de las aves; Consumo de alimento; Mortalidad; Fecha de inicio del lote; Fecha de seguimiento; Observaciones de manejo. Con los datos obtenidos durante las prácticas, los grupos realizarán ejercicios sencillos para determinar: Peso promedio; Porcentaje de mortalidad; Ganancia de peso; Identificación de posibles pérdidas; Aspectos que requieren mejora. **9. Cierre y evaluación** Al finalizar las actividades prácticas se realizará una retroalimentación general, en la cual los participantes expresarán los principales conocimientos adquiridos y las prácticas que consideran aplicables a sus unidades productivas. Se aplicará una evaluación sencilla de conocimientos y/o satisfacción y se verificará el cumplimiento de los objetivos del taller.		
3	**Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y transformación de leche en queso y yogurt** **Experiencia general:** Profesional ingeniero agroindustrial y/o alimentos con un (01) año de experiencia a partir de la tarjeta profesional el cual se acreditará anexando copia de la tarjeta profesional y antecedentes disciplinarios. **Experiencia especifica:** El/la profesional deberá demostrar, mediante certificaciones laborales, haber participado como mínimo en tres (03) proyectos en calidad de profesional en el sector agropecuario. **Metodología y desarrollo del taller teórico-práctico** Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y transformación de leche en queso y yogurt **Duración:** 6 horas de formación • **Participantes:** 20 personas • **Modalidad:** Teórico-práctica • **Distribución:** 2 horas teóricas y 4 horas prácticas. El taller se desarrollará mediante una metodología participativa, demostrativa y de "aprender haciendo", orientada a fortalecer las capacidades organizativas y asociativas de los beneficiarios y, simultáneamente, desarrollar conocimientos y habilidades para el adecuado manejo del sistema productivo de levante y engorde de pollo. Los 20 participantes se organizarán en cuatro grupos de cinco personas, quienes participarán activamente en las demostraciones, ejercicios, prácticas de campo y actividades de análisis. **4. Inicio, presentación y contextualización:** Se realizará la recepción y registro de los participantes, presentación del tallerista, explicación de los objetivos, metodología y agenda de trabajo.	**Taller**	1

Como actividad inicial, se realizará una pregunta orientadora o diagnóstico participativo para identificar los conocimientos y experiencias previas de los asistentes relacionados con la producción de pollo y el trabajo asociativo.

Posteriormente, se explicará la importancia de la participación durante las actividades prácticas.

5. Componente teórico: fortalecimiento organizativo y asociativo – 60 minutos

El tallerista desarrollará una exposición participativa sobre los principales elementos relacionados con el fortalecimiento de las organizaciones de productores.

Se abordarán los siguientes aspectos: Concepto e importancia de la organización y asociatividad; Beneficios del trabajo asociativo; Principios básicos de cooperación y solidaridad; Derechos y responsabilidades de los asociados; Roles y funciones dentro de una asociación; Comunicación efectiva entre los integrantes; Toma de decisiones colectivas; Manejo y prevención de conflictos; Trabajo en equipo; Compras y adquisición de insumos de manera asociativa; Producción y comercialización conjunta; Importancia de llevar registros y establecer acuerdos internos.

Actividad práctica dentro del componente teórico: los participantes se dividirán en cuatro grupos de cinco personas. Cada grupo identificará tres fortalezas, tres dificultades y tres oportunidades de mejora de su organización. Posteriormente, cada grupo socializará sus resultados y, con orientación del tallerista, se establecerán acciones básicas para fortalecer el trabajo asociativo.

3. Componente teórico: transformación de leche en queso y yogurt – 60 minutos

El tallerista desarrollará una capacitación técnica utilizando material audiovisual, ejemplos, equipos, utensilios y materias primas propias de una actividad de transformación de productos lácteos.

Se explicarán los principales aspectos relacionados con la transformación de la leche:

- **Calidad e higiene de la leche y condiciones de transformación:** Calidad de la leche, recepción y preparación de la materia prima, higiene personal, limpieza y desinfección de equipos y utensilios, condiciones del área de transformación y control de temperatura.
- **Elaboración y manejo del queso:** Principios básicos de elaboración, coagulación, formación y corte de la cuajada, desuerado, moldeado, salado, conservación e identificación de posibles defectos.
- **Elaboración y manejo del yogurt:** Tratamiento de la leche, incorporación del cultivo iniciador, fermentación, enfriamiento, saborización, envasado, conservación e identificación de posibles defectos.
- **Registros, costos, valor agregado y comercialización:** Registro de la producción, identificación de costos básicos de transformación, generación de valor agregado, presentación del producto y estrategias básicas de comercialización.

4. Pausa para refrigerio: Se realizará un espacio de refrigerio para los 20 participantes, promoviendo adicionalmente la interacción entre los productores y el intercambio de experiencias sobre sus sistemas productivos, procesos de organización y posibilidades de transformación de la leche.

5. Práctica 1: preparación del área, higiene y reconocimiento de equipos – 60 minutos

Los participantes se desplazarán al área destinada para la práctica de transformación; El tallerista realizará inicialmente una demostración sobre las condiciones básicas que debe reunir un espacio destinado a la transformación de leche.

Posteriormente, los cuatro grupos realizarán un recorrido de inspección, verificando: Condiciones generales del área; Limpieza de superficies; Disponibilidad de agua; Condiciones de los utensilios; Limpieza y desinfección; Organización de equipos; Disponibilidad de recipientes; Condiciones de almacenamiento de los insumos; Manejo de residuos; Condiciones de higiene personal; Elementos de protección; Riesgos de contaminación; Organización del flujo de trabajo.

Cada grupo utilizará una lista de chequeo para registrar los aspectos encontrados. Posteriormente, los participantes identificarán los principales puntos críticos y propondrán acciones correctivas. El tallerista explicará que una adecuada transformación comienza con el control de las condiciones de higiene y manipulación de la materia prima.

6. Práctica 2: elaboración de queso – 60 minutos

El tallerista realizará una demostración paso a paso del proceso básico de elaboración de queso, utilizando una formulación previamente establecida para la práctica. Los participantes observarán inicialmente el procedimiento y posteriormente realizarán las actividades bajo orientación del tallerista.

Se desarrollarán las siguientes actividades:

- **Recepción y revisión de la leche:** Se verificará la condición general de la materia prima mediante observación de: Apariencia; Color; Olor; Presencia de impurezas; Condiciones generales.

- **Filtrado:** Los participantes realizarán el filtrado de la leche para retirar posibles partículas o impurezas.
- **Medición:** Cada grupo realizará la medición de la cantidad de leche utilizada y registrará la información.
- **Tratamiento térmico:** El tallerista demostrará el procedimiento establecido para la práctica y explicará la importancia del control de temperatura.
- **Coagulación:** Se incorporará el coagulante de acuerdo con la formulación definida para el ejercicio. Se explicará la función del coagulante y los cambios que ocurren en la leche.
- **Corte de la cuajada:** Los participantes observarán las características de la cuajada y realizarán el corte bajo orientación del tallerista.
- **Desuerado:** Se realizará la separación de la cuajada y el suero.
- **Moldeado:** Los participantes colocarán la cuajada en los moldes disponibles y realizarán el procedimiento correspondiente.
- **Salado:** Se explicará la función de la sal y se realizará el procedimiento de acuerdo con la formulación definida.

Finalmente, se realizará una revisión inicial de las características del producto obtenido. Cada grupo llevará un registro de las cantidades utilizadas, procedimiento realizado, tiempos y observaciones.

8. Práctica 3: elaboración de yogurt – 60 minutos

Se realizará una demostración práctica sobre el proceso básico de elaboración de yogurt.

Los participantes, organizados en los cuatro grupos, desarrollarán las actividades bajo orientación del tallerista. Se realizarán las siguientes actividades:

- **Preparación de la leche**
  - Revisión de la materia prima.
  - Filtrado.
  - Medición de la leche.
  - Preparación de los recipientes.
- **Tratamiento térmico:** El tallerista realizará la demostración del procedimiento y explicará la importancia de controlar las condiciones del proceso.
- **Enfriamiento:** Se explicará la necesidad de alcanzar las condiciones apropiadas para continuar con la incorporación del cultivo.
- **Incorporación del cultivo:** Los participantes observarán la demostración y posteriormente realizarán la incorporación del cultivo iniciador de acuerdo con la formulación establecida.

  Se explicará:
  - Función del cultivo; Importancia de la higiene; Forma adecuada de incorporación y Mezclado.
- **Fermentación:** Se explicará el principio básico de la fermentación y los factores que pueden influir en la calidad del yogurt.

  Se analizarán: Temperatura; Tiempo; Calidad de la leche; Cultivo e Higiene.
- **Evaluación del producto: Los participantes observarán las características del yogurt, especialmente:**
  - Consistencia; Textura; Apariencia; Olor.
- **Saborización y envasado:** Cuando corresponda, se realizará la incorporación de fruta o saborizante y posteriormente el envasado del producto en recipientes adecuados. Se explicará la importancia de mantener condiciones higiénicas durante el proceso.

9. Práctica 4: costos, registros, valor agregado y comercialización – 60 minutos

Como actividad final, los participantes aprenderán a utilizar registros sencillos para realizar seguimiento al proceso de transformación.
Cada grupo diligenciará un formato básico con información relacionada con:

- Cantidad de leche utilizada.
- Cantidad de queso obtenido.
- Cantidad de yogurt obtenido.
- Insumos utilizados.

	• Cantidad de envases. • Costos de materia prima. • Costos de insumos. • Costos de empaque. • Otros costos asociados. • Cantidad de producto terminado. • Presentación del producto. **10. Cierre y evaluación:** Al finalizar las actividades prácticas se realizará una retroalimentación general, en la cual los participantes expresarán los principales conocimientos adquiridos y las prácticas que consideran aplicables a sus unidades productivas. Se realizará una evaluación sencilla mediante preguntas orientadoras: • ¿Qué aprendimos sobre asociatividad? • ¿Qué aprendimos sobre transformación de la leche? • ¿Cuál es la importancia de la higiene? • ¿Qué etapas tiene la elaboración del queso? • ¿Qué etapas tiene la elaboración del yogurt? • ¿Por qué es importante llevar registros? • ¿Qué ventajas tiene transformar la leche? • ¿Qué ventajas tendría realizar la transformación y comercialización de manera asociativa? • ¿Qué actividad consideran que pueden implementar después del taller? Cada grupo socializará un aprendizaje principal y un compromiso de aplicación. El tallerista realizará la retroalimentación final, resolverá las inquietudes y verificará el cumplimiento de los objetivos establecidos. **11. Elementos para la práctica** • Leche, Recipientes, Ollas o recipientes aptos para el proceso, Coladores o filtros, Jarras medidoras, Balanza, Termómetro, Utensilios de manipulación, Moldes para queso, Recipientes para suero, Coagulante; Cultivo iniciador para yogurt; Sal, Fruta o saborizante; Envases para yogurt, Material de empaque, Elementos de limpieza y desinfección, Delantales, Gorros, Guantes u otros elementos definidos para la práctica. La cantidad de insumos deberá establecerse de acuerdo con el volumen de leche disponible y el número de participantes; así mismo el contratista deberá tener los materiales e insumos para el desarrollo de la práctica de la elaboración del queso y yogurt.		
4	**Servicio de diseño e identidad de asociaciones agropecuarias del municipio de Arauquita** **Experiencia general:** Profesional diseñador industrial y/o Administración de Empresas agropecuarias y/o Comunicación Social y/o carreras afines con un (01) año de experiencia a partir de la tarjeta profesional el cual se acreditará anexando copia de la tarjeta profesional y antecedentes disciplinarios. **Experiencia específica:** Preferiblemente experiencia en diseño de identidad visual para organizaciones, asociaciones, emprendimientos, empresas, organizaciones comunitarias o proyectos productivos. **6. Actividad que desarrollará el profesional** El profesional deberá realizar dos reuniones de trabajo con los directivos de las dos asociaciones agropecuarias del municipio de Arauquita, con el propósito de conocer su actividad productiva, objetivos, características, valores y elementos que permitan construir una identidad gráfica acorde con cada organización. A partir de estas reuniones, deberá desarrollar para cada asociación: • Conceptualización de la identidad visual. • Diseño de propuesta de logotipo. • Propuesta de eslogan. • Definición de elementos gráficos básicos. • Diseño aplicado a gorra. • Diseño aplicado a camisa tipo polo. • Diseño aplicado a morral. • Diseño de libreta empresarial. • Presentación de las propuestas a los directivos de cada asociación. • Realización de los ajustes solicitados. • Presentación de los diseños finales para aprobación. **3. Productos/entregables del servicio de diseño** **Para cada una de las dos asociaciones:** **Producto** — **Cantidad** Propuesta de logotipo — 1 por asociación Propuesta de eslogan — 1 por asociación Diseño final de identidad gráfica — 1 por asociación Diseño para gorra — 1 por asociación Diseño para camisa tipo polo — 1 por asociación Diseño para morral — 1 por asociación	**Taller**	1

	Diseño de libreta empresarial: 1 por asociación Presentación de propuestas a la Junta Directiva: 1 por asociación Ajustes según observaciones: Según requerimiento Artes finales aprobados para producción: 1 paquete por asociación		
5	**Servicio de diseño e impresión de libretas empresariales para productores** **Diseño e Impresión Full Color de Libreta Personalizada** **Características Generales:** • **Tamaño**: 250 mm de ancho x 200 mm de largo. • **Tipo de Papel**: Cuadriculado. • **Encuadernación**: Anillado. • **Pasta**: Dura, resistente y de alta calidad. • **Número de Hojas**: 200 hojas de color blanco cuadriculada. • **Marca de Agua**: Escudo del municipio de Arauquita, presente en todas las páginas. • **Página Inicial**: Incluirá un calendario correspondiente a la vigencia 2026-2027. **Estructura de la Libreta:** La libreta se distribuirá en dos secciones: 2. **Programador Mensual**: Para planificación y seguimiento de actividades mensuales. **Diseño de la Portada:** El diseño de la portada será aprobado por la unidad ejecutora, e incluirá: • Logo de la Administración. • Objeto del Proyecto. • Imágenes relacionadas con el alcance del proyecto.	**Unidad**	**1**
6	**Servicio de apoyo logístico para ejecución de talleres** Para el desarrollo del taller, se deberá contar con el apoyo logístico necesario para cumplir el objetivo. Esto incluirá la provisión de un tablero, dos papelógrafos, un proyector (video beam), tres marcadores, un portátil, veinte sillas, tres mesas y un espacio adecuado para la ejecución del taller.	**Unidad**	**1**
7	**Servicio de refrigerio para ejecución de talleres** El taller contará con sus respectivos refrigerios para cada uno de los participantes, con el propósito de garantizar condiciones adecuadas de bienestar durante el desarrollo de la jornada del taller, teniendo en cuenta la duración de la actividad y la necesidad de mantener la participación de la comunidad. En este sentido, se dispondrá de un refrigerio balanceado e individual, el cual estará conformado por los siguientes elementos: • Sándwich con proteína (carne y/o pollo), queso y vegetales preparado de manera higiénica y adecuada para el consumo. • Jugo natural y/o bebida personal, que contribuya a la hidratación de los participantes durante la jornada. • Fruta y/o Porción de fruta fresca, como complemento nutritivo del refrigerio. **Nota:** Todos los alimentos y bebidas deben entregarse en empaques individuales higiénicos y resistentes que garanticen su adecuada conservación y manipulación; esto incluye el uso de recipientes de material desechable y/o PET debidamente cerrados, así como envoltura de papel grado alimenticio, asegurando que cada unidad esté acompañada obligatoriamente por servilletas. **Lugar:** La actividad se desarrollará en la zona urbana y/o rural del municipio de Arauquita, correspondientes al predio o área que disponga la asociación beneficiaria y que cuenten con condiciones adecuadas, disponibilidad de espacio y características óptimas para el correcto desarrollo de la actividad proyectada. **ACTIVIDAD** / **SERVICIO DE REFRIGERIO** Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y Manejo técnico de levante y engorde de pollo: 20 Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y transformación de leche en queso y yogurt: 20 Servicio de diseño e identidad de asociaciones agropecuarias del municipio de Arauquita: 40 **TOTAL**: **80**	**Unidad**	**1**
8	**Servicio de almuerzo para ejecución de talleres** El taller teórico–práctica contemplará la entrega de almuerzo para cada uno de los participantes, con el propósito de garantizar condiciones adecuadas de bienestar durante el desarrollo de la jornada del taller, teniendo en cuenta la duración de las actividades y la necesidad de mantener la participación de la comunidad.	**Unidad**	**1**

En este sentido, se dispondrá de un almuerzo balanceado e individual, el cual estará conformado por los siguientes elementos:

- Almuerzo completo, compuesto por proteína (carne y/o pollo y/o cerdo y/o pescado), carbohidrato tipo cereal (arroz), porción de vegetales, porción de tubérculos y sopa
- Jugo natural y/o bebida personal, que contribuya a la hidratación de los participantes durante la jornada.
- Fruta y/o Porción de fruta fresca, como complemento nutritivo del almuerzo
- Bolsa de Agua de 350ml

Nota: Todos los alimentos y bebidas deben entregarse en empaques individuales higiénicos y resistentes que garanticen su adecuada conservación y manipulación; esto incluye el uso de recipientes de material desechable y/o PET debidamente cerrados, así como envoltura de papel grado alimenticio, asegurando que cada unidad esté acompañada obligatoriamente por sus respectivos cubiertos y servilletas.

Lugar: La actividad se desarrollará en la zona rural y/o urbana del municipio de Arauquita, departamento de Arauca, correspondientes al predio o área que disponga las asociaciones beneficiarias y que cuenten con condiciones adecuadas, disponibilidad de espacio y características óptimas para el correcto desarrollo de la actividad proyectada.

ACTIVIDAD	SERVICIO DE ALMUERZOS
Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y Manejo técnico de levante y engorde de pollo	20
Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y transformación de leche en queso y yogurt	20
Servicio de diseño e identidad de asociaciones agropecuarias del municipio de Arauquita	40
TOTAL	**80**

Para la entrega de la respectiva cotización se requiere especificar la siguiente información:

- Tarifa gravable del IVA aplicada a cada suministro.
- Especificar si los precios corresponden a una oferta en cantidades al mayor o al detal.
- Validez de la cotización.

Los precios unitarios deben ser cotizados a todo costo incluyendo costos administrativos, garantías, transporte, impuestos de ley y los impuestos locales (estampilla proancianos 4%, estampillas procultura 2%, tasa pro-deporte y recreación 1%, rete Ica. 1% y estampilla para la justicia familiar 2%).
La entrega de la cotización solicitada se requiere adjuntar el documento de la cámara de comercio vigente y el Rut actualizado.

Nota aclaratoria: la cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

Atentamente;

DAYANA YINETH PINZON CAÑAS
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y MEDIO AMBIENTE

SINSECON S.A.S
NIT: 901.342.441-0

28/AGO/2026

Arauquita, 28 de agosto de 2026

Señores:
Alcaldía Municipal
Secretaria de Desarrollo Económico y Medio Ambiente
Municipio de Arauquita
Departamento de Arauca

Asunto: propuesta económica de servicio

A continuación, se relacionan los servicios solicitados para el proyecto **APOYO Y FORTALECIMIENTO PARA ASOCIACIONES EN ETAPA DE CRECIMIENTO DEL MUNICIPIO DE ARAUQUITA.**

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UND	CANT	VR UNITARIO	% IVA
1	Servicio profesional de coordinación	Mes	1	$ 4.410.000,00	0%
2	Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y Manejo técnico de levante y engorde de pollo	Taller	1	$ 4.410.000,00	0%
3	Taller teórico practico en fortalecimiento organizativo, asociativo y transformación de leche en queso y yogurt	Taller	1	$ 6.370.000,00	0%
4	Servicio de diseño e identidad de asociaciones agropecuarias del municipio de Arauquita	Taller	1	$ 1.960.000,00	0%
5	Servicio de diseño e impresión de libretas empresariales para productores	Unidad	1	$ 137.200,00	0%
6	Servicio de apoyo logístico para ejecución de talleres	Unidad	1	$ 1.274.000,00	0%
7	Servicio de refrigerio para ejecución de talleres	Unidad	1	$ 18.620,00	0%
8	Servicio de almuerzo para ejecución de talleres	Unidad	1	$ 24.500,00	0%

Nota:

- Todos los valores son antes de IVA.
- Se anexa porcentaje de IVA
- La presente cotización tiene validez de (90) días
- Anexo cédula de Identidad; Certificado de Cámara de Comercio; RUT (Registro Único Tributario).

Gracias por su atención prestada

Wilmer Diaz
WILMER DIAZ RODRIGUEZ
RL. SINSECON
NIT. 901342441 - 0

Carrera 8a # 4 14
320 3662891
sinsecon.sas@gmail.com

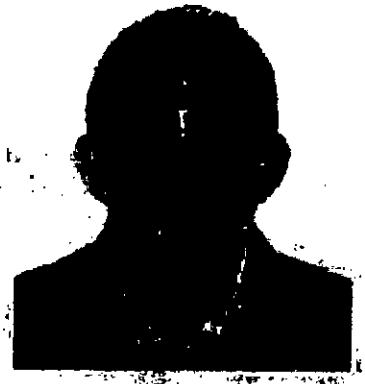
REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 80.803.567

DIAZ RODRIGUEZ
APELLIDOS

WILMER
NOMBRES

Wilmer Diaz
FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 06-SEP-1985
ARAUQUITA
(ARAUCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.67 ESTATURA | O+ G.S. RH | M SEXO

08-SEP-2003 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALBA BEATRIZ RENGIFO LOPEZ

P-1500109-45120543-M-0080803567-20040120 01978040200 02 152799872

EL PRIMER JUEVES HABIL DE DICIEMBRE DE ESTE AÑO SE ELEGIRA JUNTA DIRECTIVA DE LA **CAMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO** LA INSCRIPCION DE LISTAS DE CANDIDATOS DEBE HACERSE DURANTE LA SEGUNDA QUINCENA DEL MES DE OCTUBRE, ESTO ES, DESDE EL 16 DE OCTUBRE Y HASTA EL 3 DE NOVIEMBRE DE 2026 - OFICIO 2026-01-132881 DEL 25 DE MARZO DE 2026 SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES.

PARA INFORMACION DETALLADA PODRA COMUNICARSE AL TELEFONO **3203021117** O DIRIGIRSE A LA SEDE PRINCIPAL, A LAS SEDES AUTORIZADAS PARA ESTE EFECTO, O A TRAVÉS DE LA PÁGINA WEB **https://www.cpiedemonte.co/**

****

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O DE INSCRIPCIÓN DE DOCUMENTOS.

Con fundamento en las matrículas e inscripciones del Registro Mercantil,

CERTIFICA

NOMBRE, SIGLA, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: SUMINISTROS INTERVENTORIAS SERVICIOS Y CONSTRUCCIONES S.A.S
SIGLA: SINSECON S.A.S
ORGANIZACIÓN JURÍDICA: SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA
CATEGORÍA : PERSONA JURÍDICA PRINCIPAL
NIT : 901342441-0
ADMINISTRACIÓN DIAN : ARAUCA
DOMICILIO : ARAUQUITA

MATRICULA - INSCRIPCIÓN

MATRÍCULA NO : 30035
FECHA DE MATRÍCULA : NOVIEMBRE 18 DE 2019
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2026
FECHA DE RENOVACION DE LA MATRÍCULA : MARZO 31 DE 2026
ACTIVO TOTAL : 2,036,342,137.00
GRUPO NIIF : GRUPO II

UBICACIÓN Y DATOS GENERALES

DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL : CL 2 N 4 38
MUNICIPIO / DOMICILIO: 81065 - ARAUQUITA
TELÉFONO COMERCIAL 1 : 3125823823
TELÉFONO COMERCIAL 2 : 3144707945
TELÉFONO COMERCIAL 3 : NO REPORTÓ
CORREO ELECTRÓNICO No. 1 : sinsecon.sas@gmail.com

DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIÓN JUDICIAL : CL 2 N 4 38
MUNICIPIO : 81065 - ARAUQUITA
CORREO ELECTRÓNICO : sinsecon.sas@gmail.com

NOTIFICACIONES A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO

De acuerdo con lo establecido en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, **SI AUTORIZO** para que me notifiquen personalmente a través del correo electrónico de notificación : sinsecon.sas@gmail.com

CERTIFICA - ACTIVIDAD ECONÓMICA

ACTIVIDAD PRINCIPAL : G4690 - COMERCIO AL POR MAYOR NO ESPECIALIZADO
ACTIVIDAD SECUNDARIA : H4921 - TRANSPORTE DE PASAJEROS
OTRAS ACTIVIDADES : I5611 - EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS
OTRAS ACTIVIDADES : N8230 - ORGANIZACION DE CONVENCIONES Y EVENTOS COMERCIALES

CERTIFICA - CONSTITUCIÓN

POR DOCUMENTO PRIVADO NÚMERO 1 DEL 29 DE SEPTIEMBRE DE 2019 DE LA ASAMBLEA CONSTITUCIÓN ACCIONISTAS, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 4624 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 18 DE NOVIEMBRE DE 2019, SE INSCRIBE : LA CONSTITUCIÓN DE PERSONA JURIDICA DENOMINADA SUMINISTROS INTERVENTORIAS SERVICIOS Y CONSTRUCCIONES S.A.S.

CERTIFICA - VIGENCIA

VIGENCIA: QUE EL TÉRMINO DE DURACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA ES INDEFINIDO.

CERTIFICA - OBJETO SOCIAL

OBJETO SOCIAL: LA SOCIEDAD TENDRÁ COMO OBJETO PRINCIPAL LO SIGUIENTE: INTERVENTORÍAS EN GENERAL; CONSULTORÍAS; AUDITORÍAS; CONSTRUCCIÓN DE OBRAS: CIVILES E HIDRÁULICAS, SANITARIAS, AMBIENTALES, ELÉCTRICAS, SISTEMAS DE COMUNICACIÓN, EDIFICACIONES, OBRAS DE URBANISMO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS; COMPRAVENTA DE BIENES Y SERVICIOS EN GENERAL; SUMINISTRO DE MATERIAL DE CONSTRUCCIÓN; MONTAJES ELECTROMECÁNICOS Y OTROS COMPLEMENTARIOS; SERVICIOS INDUSTRIALES: OBRAS PARA MINERÍAS E HIDROCARBURO; OBRAS DE TRANSPORTE Y COMPLEMENTARIOS; SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE INDUSTRIA QUÍMICA O DE LAS INDUSTRIAS CONEXAS; PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS; MANUFACTURAS DE YESOS, PIEDRAS O CEMENTO O MATERIAS ANÁLOGAS; PRODUCTOS CERÁMICOS, MÁQUINAS O APARATOS; MATERIAL ELÉCTRICO Y SUS PARTES; SERVICIO DE TRANSPORTE DE MAQUINARIA, TRANSPORTE DE PASAJEROS, TRANSPORTE DE MATERIALES; LOGÍSTICA PARA TODO LO RELACIONADO CON OBRAS CIVILES Y SERVICIO DE TRANSPORTE; SUMINISTRO DE IMPLEMENTOS DEPORTIVOS, MOBILIARIO ESCOLAR, MUEBLES Y ENSERES, MAQUINARIA Y EQUIPO, EQUIPOS DE OFICINA, EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE DATOS, PAPELERÍA Y ÚTILES DE OFICINA; PODRÁ REALIZAR CUALQUIER OTRA ACTIVIDAD ECONÓMICA LÍCITA TANTO EN COLOMBIA COMO EN EL EXTRANJERO. LA SOCIEDAD PODRÁ LLEVAR A CABO, EN GENERAL, TODAS LAS OPERACIONES, DE CUALQUIER NATURALEZA RELACIONADA CON EL OBJETO MENCIONADO ASÍ COMO CUALQUIER ACTIVIDAD SIMILAR, CONEXA O COMPLEMENTARIA O QUE PERMITAN FACILITAR O DESARROLLAR EL COMERCIO O LA INDUSTRIA DE LA SOCIEDAD. PODRÁ AMPLIAR SU OBJETO SOCIAL DE ACUERDO A LOS INTERESES DE LA SOCIEDAD EN LO CORRESPONDIENTE AL GIRO SOCIAL, PUDIENDO INTERVENIR EN IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES PARA PERSONAS TANTO NATURALES COMO JURÍDICAS, SEAN ESTAS PÚBLICAS O PRIVADAS A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL, CONSIGUIENDO ADQUIRIR O MANEJAR COMERCIALMENTE LA REPRESENTACIÓN DE CUALQUIER SOCIEDAD O EMPRESA NACIONAL O EXTRANJERA, DEDICADA A CUALQUIER ACTIVIDAD O GENERO DE SERVICIOS O ACTIVIDADES COMERCIALES. EN DESARROLLO DE SU OBJETO Y PARA CUMPLIMIENTO DEL MISMO PODRÁ LA SOCIEDAD ADQUIRIR, CONSERVAR O ENAJENAR CUALQUIER TÍTULO TODA CLASE DE BIENES, MUEBLES E INMUEBLES E HIPOTECAR LOS MUEBLES: DAR O TOMAR DINERO EN INTERESES CON CORPORACIONES DE AHORRO Y VIVIENDA, GRABAR EN CUALQUIER FORMA LOS BIENES MUEBLES O LOS DERECHOS DE LOS CUALES SEA TITULAR, DAR EN PRENDA LOS MUEBLES E HIPOTECAR LOS INMUEBLES, GIRAR, ENDOSAR, ACEPTAR, COBRAR, PAGAR, PROTESTAR, NEGOCIAR EN PAGO, OBTENER DERECHO DE PROPIEDAD SOBRE LAS MARCAS, PATENTES, PRIVILEGIOS, INVENTOS, DIBUJOS, INSIGNIAS Y CONSEGUIR LOS REGISTROS DE LOS MISMOS. TOMAR INTERESES COMO ACCIONISTA FUNDADOR O NO DE OTRAS SOCIEDADES DE CUALQUIER CLASE QUE ELLAS SEAN Y ENAJENAR SUS

CUOTAS O PARTES DE INTERÉS SOCIAL, FUSIONARSE CON ELLAS O ABSORBERLAS EN FIN ADELANTAR CUALQUIER ACTO O CONTRATO QUE SE RELACIONE DIRECTAMENTE CON EL OBJETO SOCIAL. Y EN GENERAL REALIZAR TODA CLASE DE ACTOS, OPERACIONES COMERCIALES, FINANCIERAS LICITAS, ENTRE OTRAS. -PARAGRAFO: ES CONTRARIO AL OBJETO SOCIAL GARANTIZAR, RESPALDAR, FIAR O AVALAR DEUDAS DE PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS, DISTINTAS DE AQUELLAS PERSONA JURÍDICAS CON QUIENES TENGA LA CALIDAD DE MATRIZ, FILIAL, SUBSIDIARIA O ESTÉ VINCULADA ECONÓMICAMENTE O EN LAS QUE SEA PROPIETARIA DE ACCIONES O CUOTAS.

CERTIFICA - CAPITAL

TIPO DE CAPITAL	VALOR	ACCIONES	VALOR NOMINAL
CAPITAL AUTORIZADO	100.000.000,00	200,00	500.000,00
CAPITAL SUSCRITO	100.000.000,00	200,00	500.000,00
CAPITAL PAGADO	100.000.000,00	200,00	500.000,00

CERTIFICA - SITUACIONES DE CONTROL Y GRUPOS EMPRESARIALES

POR DOCUMENTO PRIVADO NÚMERO 1 DEL 29 DE SEPTIEMBRE DE 2019 SUSCRITO POR ASAMBLEA CONSTITUCIÓN ACCIONISTAS REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 4625 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 18 DE NOVIEMBRE DE 2019, SE COMUNICÓ QUE SE HA CONFIGURADO UNA SITUACION DE CONTROL:

SITUACIÓN DE CONTROL SUBORDINADA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADAS ÚNICO ACCIONISTA

** **EMPRESA SUBORDINADA / CONTROLADA** : DIAZ RODRIGUEZ WILMER
CONTROLANTE
IDENTIFICACION : 80803567
MUNICIPIO : 81065 - ARAUQUITA
DIRECCIÓN : EL TRONCAL
PAIS : Colombia
CIIU : M7110 - Actividades de arquitectura e ingenieria y otras actividades conexas de consultoria tecnica
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD : INTERVENTORIAS EN GENERAL, CONSULTORIAS, AUDITORIAS, CONSTRUCCION DE OBRAS CIVILES; SUMINISTRO DE MATERIALES, OBRAS DE URBANISMO.
FECHA DE CONFIGURACION DE LA SITUACIÓN : 2019-11-18

** **EMPRESA SUBORDINADA / CONTROLADA** : SUMINISTROS INTERVENTORIAS SERVICIOS Y CONSTRUCCIONES S.A.S
MUNICIPIO : ARAUQUITA
PAIS : Colombia

CERTIFICA

REPRESENTANTES LEGALES - PRINCIPALES

POR DOCUMENTO PRIVADO NÚMERO 1 DEL 29 DE SEPTIEMBRE DE 2019 DE ASAMBLEA CONSTITUCIÓN ACCIONISTAS, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 4624 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 18 DE NOVIEMBRE DE 2019, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
REPRESENTANTE LEGAL	DIAZ RODRIGUEZ WILMER	CC 80,803,567

CERTIFICA - FACULTADES Y LIMITACIONES

DEL REPRESENTANTE LEGAL: EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADAS SERÁ UNA PERSONA NATURAL ACCIONISTA O NO QUE TENDRÁ LA ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE LOS NEGOCIOS SOCIALES CON SUJECIÓN A LA LEY, EL ESTATUTO, LOS REGLAMENTOS Y RESOLUCIONES DE LA ASAMBLEA

GENERAL DE ACCIONISTAS. -NOMBRAMIENTO Y PERIODO: EL REPRESENTANTE LEGAL SERÁ DESIGNADO POR UN PERIODO DE DOS (02) AÑOS CONTADOS A PARTIR DE SU ELECCIÓN, PERO PODRÁ SER REELEGIDO INDEFINIDAMENTE O REMOVIDO LIBREMENTE EN CUALQUIER TIEMPO. SI LA ASAMBLEA GENERAL NO ELIGE AL REPRESENTANTE LEGAL EN LAS OPORTUNIDADES QUE DEBA HACERLO, CONTINUARÁ EN SU CARGO, HASTA TANTO SE EFECTÚE NUEVO NOMBRAMIENTO. -REGISTRO: EL NOMBRAMIENTO DEL REPRESENTANTE LEGAL DEBERÁ INSCRIBIRSE EN EL REGISTRO MERCANTIL DE LA CÁMARA DE COMERCIO DEL DOMICILIO DE LA SOCIEDAD, PREVIA PRESENTACIÓN DEL ACTA DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS EN QUE CONSTE SU DESIGNACIÓN, CON LA CONSTANCIA DE QUE AQUEL HA ACEPTADO EL CARGO. -FUNCIONES Y ATRIBUCIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL: EL REPRESENTANTE LEGAL TENDRÁ LAS FUNCIONES PROPIAS DE SU CARGO Y EN ESPECIAL LAS SIGUIENTES: 1) REPRESENTAR A LA SOCIEDAD JUDICIAL O EXTRAJUDICIALMENTE, ANTE LOS ASOCIADOS, ANTE TERCEROS, Y ANTE CUALQUIER CLASE DE AUTORIDADES JUDICIALES Y ADMINISTRATIVAS, PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS. 2) EJECUTAR LOS ACUERDOS Y RESOLUCIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS. 3) REALIZAR LOS ACTOS Y CELEBRAR LOS CONTRATOS QUE TIENDAN A CUMPLIR LOS FINES DE LA SOCIEDAD. EN EJERCICIO DE ESTA FACULTAD PODRÁ : ENAJENAR, ADQUIRIR, MUDAR, GRAVAR, LIMITAR EN CUALQUIER FORMA Y A CUALQUIER TÍTULO LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES DE LA SOCIEDAD; TRANSIGIR, COMPROMETER, ARBITRAR, DESISTIR, NOVAR, RECIBIR E INTERPONER ACCIONES Y RECURSOS DE CUALQUIER GÉNERO DE TODOS LOS NEGOCIOS O ASUNTOS DE CUALQUIER ÍNDOLE QUE TENGA PENDIENTE LA SOCIEDAD; CONTRAER OBLIGACIONES CON GARANTÍA PERSONAL, PRENDARIA O HIPOTECARIA; DAR O RECIBIR DINERO MUTUO, HACER DEPÓSITOS BANCARIOS; FIRMAR TODA CLASE DE TÍTULOS VALORES Y NEGOCIAR ESTA CLASE INSTRUMENTOS, FIRMARLOS, ACEPTARLOS, ENDOSARLOS, NEGOCIARLOS, PAGARLOS, PROTESTARLOS, DESCARGARLOS, TENERLOS O CANCELARLOS; INTERPONER TODA CLASE DE RECURSOS, COMPARECER EN JUICIOS EN QUE SE DISCUTE EL DOMINIO DE LOS BIENES SOCIALES DE CUALQUIER CLASE; FORMAR NUEVAS SOCIEDADES O ENTRAR A FORMAR PARTE DE OTROS BIENES SOCIALES DE CUALQUIER CLASE; FORMAR NUEVAS SOCIEDADES O ENTRAR A FORMAR PARTE DE OTRAS YA EXISTENTES; 4) CONSTITUIR LOS APODERADOS JUDICIALES Y EXTRAJUDICIALES QUE JUZGUE NECESARIO PARA LA ADECUADA REPRESENTACIÓN DE LA SOCIEDAD DELEGÁNDOLES LAS FACULTADES QUE ESTIME CONVENIENTES, DE AQUELLAS QUE EL MISMO GOZA. 5) PRESENTAR LOS INFORMES Y DOCUMENTOS DE QUE TRATA EL ARTÍCULO 446 DE CÓDIGO DE COMERCIO A LA ASAMBLEA GENERAL. 6) DESIGNAR, PROMOVER Y REMOVER LOS EMPLEADOS DE LA SOCIEDAD SIEMPRE Y CUANDO ELLO NO DEPENDA DE OTRO ÓRGANO SOCIAL Y SEÑALAR EL GÉNERO DE SUS LABORES, REMUNERACIONES, ETC. Y HACER LOS DESPIDOS DEL CASO. 7) CONVOCAR A LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS A SUS REUNIONES DE CUALQUIER ÍNDOLE. 8) DELEGAR DETERMINADAS FUNCIONES PROPIAS DE SU CARGO DENTRO DE LOS LÍMITES SEÑALADOS EN ESTE ESTATUTO. 9) CUIDAR LA RECAUDACIÓN E INVERSIÓN DE LOS FONDOS DE LA EMPRESA. 10) VELAR PORQUE TODOS LOS EMPLEADOS DE LA SOCIEDAD, CUMPLAN ESTRICTAMENTE SUS DEBERES Y PONER EN CONOCIMIENTO DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS O FALTAS GRAVES QUE OCURRAN SOBRE ESTE EN PARTICULAR. 11) TODAS LAS DEMÁS FUNCIONES NO ATRIBUIDAS A LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS Y TODAS LAS DEMÁS QUE LE DELEGUE LA LEY. 12) CONSTITUIR UNIONES TEMPORALES Y/O CONSORCIOS PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $2,123,850,449
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : G4690

CERTIFICA

LA INFORMACIÓN ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRÍCULA Y RENOVACIÓN DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE

CERTIFICA

CODIGO DE VERIFICACIÓN xCDB5RknNH

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUÍ CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCIÓN, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS. EL DÍA SÁBADO NO SE DEBE CONTAR COMO DÍA HÁBIL.

VALOR DEL CERTIFICADO : $12,100

CERTIFICADO EXPEDIDO A TRAVES DEL PORTAL DE SERVICIOS VIRTUALES (SII)

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CAMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No obstante, si usted va a imprimir este certificado, lo puede hacer desde su computador, con la certeza de que el mismo fue expedido a través del canal virtual de la cámara de comercio y que la persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado impreso, puede verificar hasta po 60 días y cuantas veces lo requiera. el contenido del mismo. ingresando al enlace https://siifront.confecamaras.co/cv/56 seleccionando la cámara de comercio e indicando el código de verificación xCDB5RknNH

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.



EL SECRETARIO
JOAO SEBASTIAN GONZALEZ MORENO

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141232431395

(415)7707212489984(8020) 000014123243139 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 3 4 2 4 4 1	0	Impuestos y Aduanas de Arauca	

IDENTIFICACIÓN

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

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

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

35. Razón social
SUMINISTROS, INTERVENTORIAS, SERVICIOS, Y CONSTRUCCIONES S.A.S

36. Nombre comercial	37. Sigla
	SINSECON S.A.S

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Arauca 8 1	Arauquita 0 6 5

41. Dirección principal
CR 8 A 4 14 BRR LAS PALMERAS

42. Correo electrónico		
sinseconsascontabilidad@gmail.com		
43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 4 4 7 0 7 9 4 5	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
4 6 9 0	2 0 1 9 1 1 1 2	5 6 2 1	2 0 2 2 0 1 1 5	9 3 1 9	9 0 0 7		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código 5	7	1 0	4 2	4 8	5 2	5 5																			

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
10- Obligado aduanero
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros

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

Exportadores

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

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

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

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre DIAZ RODRIGUEZ WILMER

985. Cargo Representante legal Certificado

Fecha generación documento PDF: 28-01-2026 05:09:37PM

DOCUMENTO CERTIFICADO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Página 2 de 4 **Hoja 2**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141232431395

(415)7707212489984(8020) 000014123243139 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 3 4 2 4 4 1	0	Impuestos y Aduanas de Arauca	

Características y formas de las organizaciones

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

Constitución, Registro y Última Reforma

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

Vigencia

80. Desde	2 0 1 9 1 1 1 8
81. Hasta	9 9 9 9 1 2 3 1

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Ítem	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 0	2 0 1 9 1 1 2 1		
2				
3				
4				
5				

Vinculación económica

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

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

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

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

DOCUMENTO CERTIFICADO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Página 3 de 4 Hoja 3

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141232431395

(415)7707212489984(8020) 000014123243139 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 3 4 2 4 4 1	0	Impuestos y Aduanas de Arauca	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha Inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 1 9 1 1 1 8

100. Tipo de documento	101. Número de Identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadani 1 3	8 0 8 0 3 5 6 7		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
DIAZ	RODRIGUEZ	WILMER	

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

DOCUMENTO CERTIFICADO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Página 4 de 4 **Hoja 5**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141232431395

(415)7707212489984(8020) 000014123243139 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 3 4 2 4 4 1	0	Impuestos y Aduanas de Arauca	3 4

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 1 1 6 4 9 6 5 1 7		1 8 7 9 7 4 T

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
GUTIERREZ	VACCA	HORLEYDA	

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento: 2 0 2 0 0 1 0 1

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO