

DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO: “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”



DOCUMENTO TÉCNICO



**DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO:
“DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES
ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS
DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE
SANTANDER”**

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	3
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	4
2. ANTECEDENTES.....	6
3. JUSTIFICACIÓN.....	7
4. POBLACIÓN AFECTADA.....	8
5. IDENTIFICACIÓN DE PARTICIPANTES.....	8
6. ANÁLISIS DE PARTICIPANTES	9
7. OBJETIVOS	10
6.1 Objetivo General	10
6.2 Objetivos Específicos	10
8. MAGNITUD ACTUAL DEL PROBLEMA	11
9. POBLACIÓN OBJETIVO	11
10. ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN	11
11. DESCRIPCIÓN DE LA ALTERNATIVA DE SOLUCIÓN SELECCIONADA	11
12. CADENA DE VALOR	17
13. INGRESOS Y BENEFICIOS	19
14. ANÁLISIS DE RIESGOS.....	20
15. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES FÍSICAS Y FINANCIERAS:.....	21

INTRODUCCIÓN

El presente documento contiene la información principal del proyecto denominado “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”.

Se presenta el planteamiento del problema, antecedentes, la justificación técnica, los objetivos, análisis de participantes, alternativa de solución y el cronograma de actividades físicas y financieras de la alternativa de solución seleccionada.

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

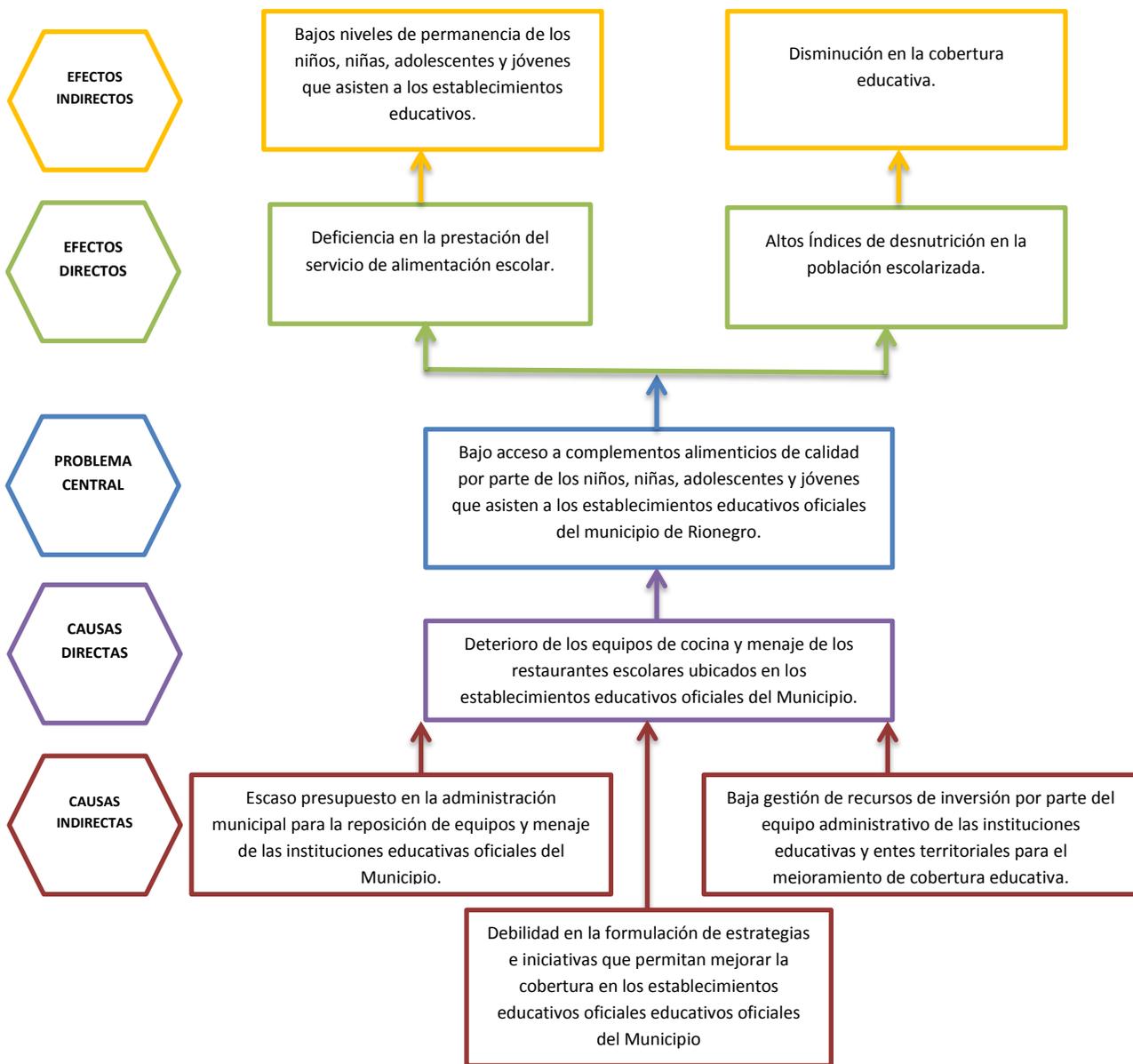
Problema central: “Aumento en el índice de deserción escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en la jornada académica que asisten a los establecimientos educativos oficiales del municipio de Rionegro.”

El Municipio de Rionegro cuenta con 9 Instituciones las cuales tienen 88 sedes, con una cobertura de 5307 matriculados. Actualmente, los establecimientos educativos oficiales proveen ración alimenticia "Preparada en sitio, Tipo Almuerzo" pero se ha detectado que no cuentan con elementos de cocina, utensilios, equipos y electrodomésticos para la preparación de alimentos y los que existen no se encuentran en buenas condiciones; esto debido a su constante uso y el normal deterioro de los enseres; lo que se ha venido transformando en una gran problemática, ya que hace difícil el proceso de implementación de planes de alimentación escolar. Según datos municipales el deterioro de los elementos de menaje en estas sedes es de un 55%, esto debido a la baja inversión de recursos para la dotación de espacios escolares, lo que convierte en una baja cobertura educativa y una baja implementación del Programa de Alimentación Escolar. Lo que finalmente termina con un aumento de la tasa de deserción anual, una baja calidad en la educación y una baja permanencia de los estudiantes en el sistema educativo.

El estado de salud de los estudiantes está determinado en gran parte por los factores nutricionales y psicosociales que afectan su crecimiento y desarrollo. Por tanto, todas las acciones del Estado, la sociedad y la familia para mejorar la nutrición de los niños, redundarán en la salud y el desempeño del niño en la escuela.

A continuación, se presenta el árbol de problemas que identifica los efectos directos e indirectos de la problemática central que se pretende atender con este proyecto, así como sus causas directas e indirectas.

DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO: “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”



2. ANTECEDENTES

La deserción escolar, en el Departamento de Santander, se encuentra actualmente en el 3,50 %, según el último informe anual emitido por el Ministerio de Educación Nacional – MEN. El Departamento de Santander ha desmejorado los indicadores de cobertura y calidad de su Sistema Educativo, tanto a nivel del ciclo básico como universitario, al punto que ocupa primeros lugares nacionalmente. Sin embargo, las cifras que reconocen esta tendencia aún están distantes del ideal educativo en la medida que se presentan condiciones que afectan la permanencia a término y favorecen la deserción de los escolares en el Sistema Educativo.

Del total de los niños, niñas y adolescentes matriculados, en los Establecimientos Educativos Oficiales del Departamento, el 3,50% desertan del Sistema Educativo según el Ministerio de Educación Nacional – MEN, (Informe Deserción del Sector Oficial por Nivel Educativo y ETC 2016).

Durante el año 2018 se ha desarrollado el Programa de Alimentación Escolar – PAE, en el cual se beneficiarán hasta 135.000 titulares de derecho que se encuentran matriculados y asistentes en las 272 Instituciones Educativas de los 82 Municipios no certificados en educación del Departamento de Santander.

El PAE busca contribuir en el derecho de la vida sana, brindando un apoyo alimentario con calidad nutricional, fomentando la promoción de prácticas adecuadas de alimentación y de actividad física y la construcción colectiva de una cultura de alimentación saludable, favoreciendo el acceso y la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo.

Hasta el año 2006, los programas de alimentación escolar funcionaban con orientación del ICBF, para el sector público. El objetivo de estos programas ha sido el mejoramiento del estado nutricional de los niños, niñas y adolescentes, pero a partir del año 2006 se vincularon directamente con objetivos relacionados con el sistema educativo, como una herramienta para contribuir a incrementar la matrícula, reducir el ausentismo, la deserción escolar, y mejorar la permanencia a término en el sistema educativo y la función cognitiva y desarrollo físico de los escolares.

Actualmente se entiende la educación como un proceso continuo que comienza en las primeras etapas de vida y termina en la tercera edad. Constituye, como tal, un proceso evolutivo que constantemente se adapta a un entorno cambiante. El primer paso para alcanzar una educación completa y de calidad, es asegurar una atención total e integral a la primera infancia. Sin este primer paso y sin el encadenamiento en la aplicación de recursos para los programas de la segunda infancia y adolescencia, la igualdad de oportunidades y la prosperidad nunca serán realidad.

DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO: “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”

De igual manera, en la normatividad vigente se estableció el traslado del Programa de Alimentación Escolar – PAE, del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF, al Ministerio de Educación Nacional – MEN. Igualmente, en la normatividad aplicable, se encuentra consagrada la búsqueda de mejorar la permanencia en el sector educativo y el combatir la deserción escolar, para lo cual se diseñaron y se puso en marcha la política integral de alimentación escolar, la cual incorpora los lineamientos generales, los mecanismos de articulación y las competencias de cada uno de los actores involucrados en la operación del PAE.

3. JUSTIFICACIÓN

Al Municipio como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado, le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las Leyes (Art. 311 Constitucional), así como dirigir la acción administrativa del Municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo (Art. 315 Constitucional).

El numeral 17 del artículo 76 de la Ley 715 de 2001, dispone que corresponde al municipio garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, en desarrollo de esta competencia deberán adelantar proyectos de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin de conformidad con establecido en artículo 2º., párrafo 2º. de la presente ley, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a este tipo de programas u otras agencias públicas o privadas.

El suministro de alimentación escolar se convierte en la condición para lograr igualdad de oportunidades en niños, niñas y jóvenes en el sistema educativo, y es misión del Estado ampliar la cobertura social a través de programas que garanticen la vida y el desarrollo físico y psíquico que posibiliten los procesos de aprendizaje de los escolares. Además, la alimentación escolar se circunscribe en las políticas de bienestar, que tienen el propósito de alcanzar una sociedad más equitativa en la asignación de recursos a partir de la intervención del Estado, beneficiando a sectores marginales y en condiciones de pobreza.

Los elementos de dotación, son esenciales dentro de los restaurantes escolares, estos elementos contribuirán en el mejoramiento de la nutrición de los estudiantes, debido a que fomenta hábitos alimenticios en favor de la salud y en todas las etapas del ciclo vital.

DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO: “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”

4. POBLACIÓN AFECTADA

La población afectada corresponde a los 5.307 estudiantes de las 88 Instituciones Educativas del área urbana y rural del Municipio de Rionegro, Santander.

CLASIFICACIÓN	DETALLE	NÚMERO DE PERSONAS	FUENTE DE LA INFORMACIÓN
Rangos de Edad	0 a 14 años	3.553	Sistema de Matricula Estudiantil SIMAT, Febrero 2020, Secretaria de Educación Departamental
Rangos de Edad	15 a 19 años	1.754	Sistema de Matricula Estudiantil SIMAT, Febrero 2020, Secretaria de Educación Departamental
Grupos étnicos	Población Mestiza	5.307	Sistema de Matricula Estudiantil SIMAT, Febrero 2020, Secretaria de Educación Departamental
Género	Masculino	2.897	Sistema de Matricula Estudiantil SIMAT, Febrero 2020, Secretaria de Educación Departamental
Género	Femenino	2.410	Sistema de Matricula Estudiantil SIMAT, Febrero 2020, Secretaria de Educación Departamental

5. IDENTIFICACIÓN DE PARTICIPANTES

A continuación, se listan los participantes asociados en el proyecto y sus respectivos roles:

Actor	Entidad	Posición	Intereses o expectativas	Contribución o gestión
Nacional	Ministerio Educación Nacional - Gestión General	Cooperante	Lograr una educación competitiva, pertinente, que contribuya a cerrar brechas de inequidad y en la que participa toda la sociedad que genere oportunidades legítimas de progreso y prosperidad.	Acompañamiento técnico y profesional, viabilización, evaluación e implementación de alternativas de solución.
Departamental	Santander	Cooperante	Apoyar en la formulación, gestión y ejecución de proyectos de impacto y pertinencia, que contribuyan a generar condiciones de bienestar en las comunidades.	Gestión documental, seguimiento y evaluación de proyectos.

DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO: “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”

Actor	Entidad	Posición	Intereses o expectativas	Contribución o gestión
Municipal	Rionegro-Santander	Cooperante	Mejorar la calidad de vida de sus habitantes desarrollando y apoyando proyectos que establezcan en el municipio servicios óptimos y acordes a las necesidades existentes.	Acompañamiento Técnico y Profesional, Estructuración de proyectos.
Otro	Población beneficiaria (Municipio de Rionegro)	Beneficiario	Espera que el gobierno local y regional adelante iniciativas que mejoren las condiciones de vida de los habitantes, con un adecuado manejo de los recursos públicos.	Veedurías ciudadanas
Otro	Privado	Cooperante	Apoyar el desarrollo de comunidades afectadas por la violencia y el conflicto armado en todo el territorio nacional.	Recursos de financiación en marco del programa Obras por Impuestos

6. ANÁLISIS DE PARTICIPANTES

A continuación, se relaciona el análisis de los participantes de mayor relevancia en la implementación del proyecto en la entidad territorial:

El proyecto es formulado por la Secretaría General y del Interior y será ejecutado con recursos de Obras por Impuestos. Para garantizar la debida ejecución, el proyecto estará acompañado por la interventoría que dará cuentas de la ejecución física y financiera, la cual será supervisada por el Ministerio de Educación Nacional.

Los establecimientos educativos y las familias harán parte de la veeduría, para ello, se están diseñando los procesos mediante los cuales se podrán realizar la verificación y presentación de PQR y estos serán socializados a todos los actores.

7. OBJETIVOS

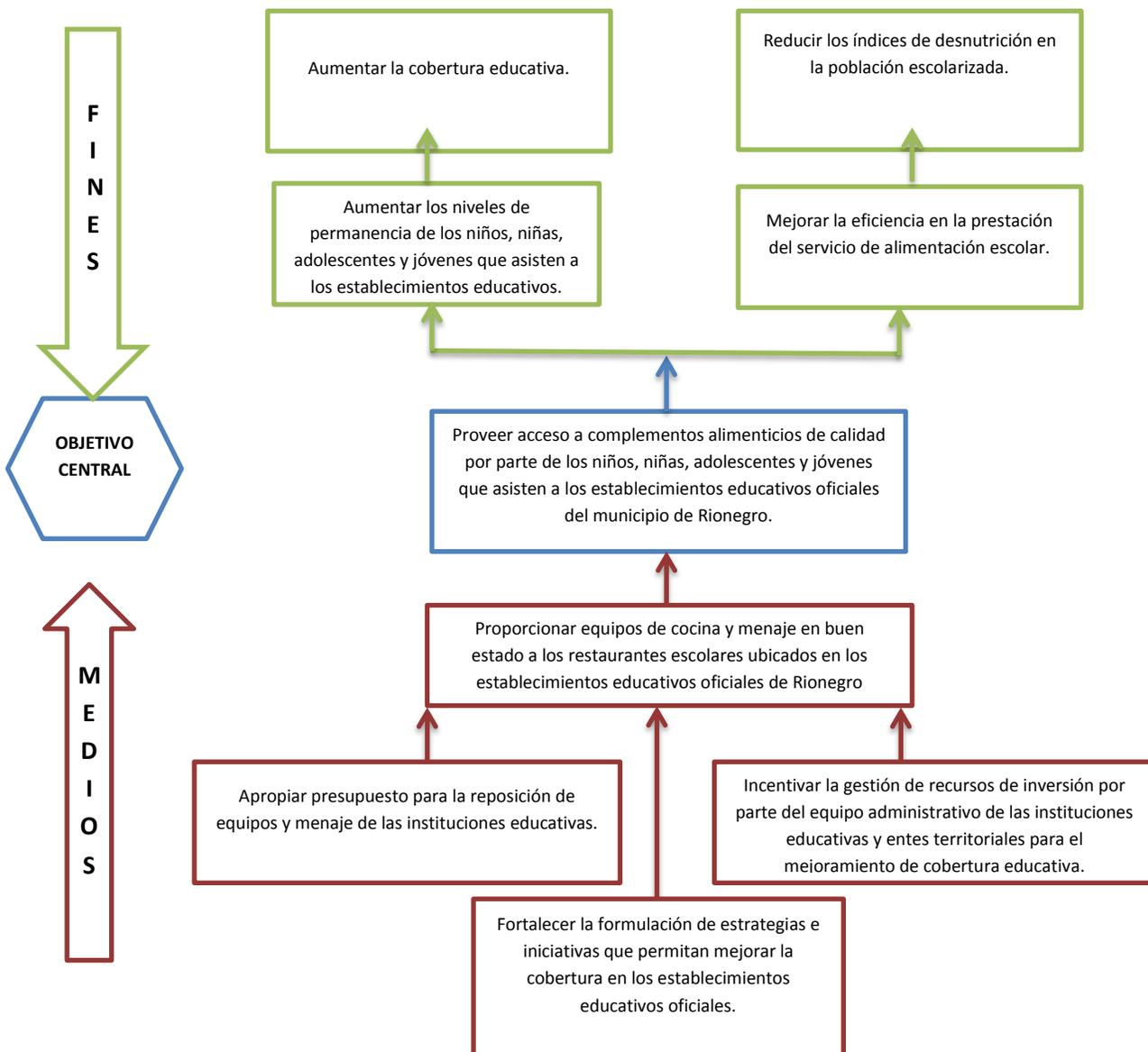
6.1 Objetivo General

Disminuir el índice de deserción escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en la jornada académica que asisten a los establecimientos educativos oficiales del municipio de Rionegro.

6.2 Objetivos Específicos

Proporcionar equipos de cocina y menaje en buen estado a los restaurantes escolares ubicados en los establecimientos educativos oficiales de Rionegro.

A continuación, se presenta el árbol de objetivos del proyecto:



8. MAGNITUD ACTUAL DEL PROBLEMA

- Un 55% de las Instituciones y Centros Educativos no cuentan con elementos de cocina, utensilios y electrodomésticos que les permita la adecuada preparación de alimentos para beneficio de sus estudiantes.
- La tasa de deserción en la entidad territorial fue de 6.39% para el año 2019, según el Sistema Integrado de Matrícula SIMAT del Ministerio de Educación Nacional

9. POBLACIÓN OBJETIVO

La población afectada corresponde a los 5.307 estudiantes de las 168 Instituciones Educativas del área urbana y rural del Municipio de Puerto Rionegro, Santander.

CLASIFICACIÓN	DETALLE	NÚMERO DE PERSONAS
Género	Masculino	2.897
Género	Femenino	2.410

10. ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

Dotar con menaje los restaurantes escolares en los Establecimientos Educativos Oficiales del municipio de Rionegro, Departamento del Santander.

11. DESCRIPCIÓN DE LA ALTERNATIVA DE SOLUCIÓN SELECCIONADA

La dotación de menaje a las 9 Instituciones y Centros Educativos del municipio de Rionegro beneficiará a 88 sedes, las cuales cuentan con 5.307 alumnos garantizando la permanencia y previniendo la deserción escolar.

Mediante el presente proyecto se entregaran a las 88 sedes los siguientes elementos:

Adquisición elementos de cocina: Tina plástica grande(87 Und), Tina plástica mediana(146 Und), Tanque 500 litros(11 Und), Mesa de cafetería plegable(446 Und) y Sillas de cafetería(3589 Und), pipeta de gas(89 Und), regulador de gas(88 Und), manguera de gas(88 Und), Balde plástico(92 Und), Canastilla plástica(221 Und).

Adquisición utensilios: Bandeja plástica(119 Und), Caldero(90 Und), Cernidor aluminio(102 Und), olleta(117 Und), Colador plástico(95 Und), Cuchara para servir(104

DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO: “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”

Und), Cuchillo cocina para cortar carne(108 Und), Cuchillo cocina para cortar verdura(111 Und), Cuchillo cocina para pelar papa(97 Und), Estante de depósito(112 Und), espumadera(98 Und), Jarra plástica(165 Und), legumbreira(112 Und), olla # 32(123 Und), olla # 36(94 Und), olla # 40(20 Und) paila(144 Und) pinzas(111 Und), rallador (96 Und), tabla para picar Grande(93 Und), tabla para picar mediana(94 Und), pocillo(3979 Und), molino(96 Und), Asador antiadherente(106 Und), tenedores(3970 Und), cuchara(3964 Und), plato para sopa(3969 Und), plato para seco(3979 Und) vasos(3923Und).

Adquisición electrodomésticos: estufa tres quemadores(90 Und), Estufa un quemador(16 Und), nevera 12 pies(68 Und), nevera 19 pies(9 Und), congelador 15 pies(5 Und), congelador 5 pies(8 Und), Congelador 7 pies(5 Und), Licuadora Industrial(11 Und), Licuadora no industrial(81 Und), balanza (90 Und), Filtro purificador para agua-Familiar(35 Und), Filtro purificador para agua- Comunitario(55 Und).

Todo esto permitirá a los restaurantes contar los elementos necesarios para la preparación de los alimentos.

A continuación el listado de las Instituciones y Centros educativos beneficiarios del Proyecto:

INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	SEDE
1. I.E. Galápagos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Principal Galápagos 2. Unión de Galápagos 3. El Caimán 4. Calichana 5. Altamira 6. Santa Rosa 7. Centenario - Mensulli 8. Miralindo 9. La Puyana 10. Peña negra
2. I.E. La Ceiba	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sede La Ceiba 2. Sede Agua Blanca 3. Sede Miraflores 4. Sede Los Cucharos 5. Sede La Espuma 6. Sede Panamá 7. Sede La Cristalina 8. Sede Misiguay 9. Sede Alto Bello 10. Sede Casablanca

DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO: “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”

	<ul style="list-style-type: none"> 11. Sede El Bambú 12. Sede El Diviso 13. Sede Villapaz
3. IE Llana de la Tigra	<ul style="list-style-type: none"> 1. I.E Llana De La Tigra 2. E.R.M. Laguna de Oriente 3. E.R.M. Mata de Cana 1 4. E.R.M. Altos de La Tigra 5. E.R.M. El Recuerdo 6. E.R.M. San Isidro de La Tigra 7. E.R.M. Cano Siete 8. E.R.M. Simonica 9. E.R.M. Maracaibo 10. E.R.M. Venecia 11. E.R.M. Piletas 12. E.R.M. Llaneros de La Tigra 13. E.R.M. La Platanala
4. I.E. Llano de Palmas	<ul style="list-style-type: none"> 1. Colegio Llano de Palmas 2. Vegas de Llano de Palmas 3. La Honda 4. Las Delicias 5. El Diamante 6. Popas 7. Cruces del Tambor 8. La Convención 9. Carpinteros 10. San José de Arévalo 11. Alto de Pérez
5. I.E. Caña Brava	<ul style="list-style-type: none"> 1. Caña Brava 2. San Isidro 3. Los Cocos 4. Honduras 5. La Estación 6. El Saman 7. San Juan 8. Árbol Solo 9. San Jorge 10. Alta Gracia 11. Bocas
6. C.I Fray Nepomuceno Ramos	<ul style="list-style-type: none"> 1. C.I Fray Nepomuceno Ramos
7. I.E. El Pórtico	<ul style="list-style-type: none"> 1. Institución Educativa El Pórtico

DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO: “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Escuela Rural Berlín 3. Escuela Rural Galanes 4. Escuela Rural Sardinas 5. Escuela Rural Valparaíso 6. Escuela Rural Portachuelo 7. Escuela Rural La Floresta 8. Escuela Rural La Paz 9. Escuela Rural La Pradera 10. Escuela Rural La Colorada 11. Escuela Rural Guayana 12. Escuela Rural Santa Ana 13. Escuela Rural Florencia 14. Escuela Rural La Java
8. I.E. Carlos Julio García	<ol style="list-style-type: none"> 1. Colegio Carlos Julio García Sede Principal 2. Escuela Rural Puerto Rojo 3. Escuela Rural Montañitas 4. Escuela Rural San Jose de Los Chorros 5. Escuela Rural La Consulta 6. Escuela Rural Emelina Codezzo de Escobar
9. I.E Juan Pablo Segundo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Colegio Juan Pablo II 2. Escuela Rural Puerto Principe 3. Escuela Rural Pacho Diaz 4. Escuela Rural 20 De Julio 5. Escuela Rural Caño Doradas 6. Escuela Rural Caño Iguanas 7. Escuela Rural La Musanda 8. Escuela Rural El Taladro 9. Escuela Rural Delicias Moncada

Los ítems totales a entregar de acuerdo al diagnóstico de las Instituciones y Centros Educativos es el siguiente:

ITEM	ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD
1	Balanza Gramera De mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	Und.	90,00
2	Balde plástico (12 litros)	Und.	92,00
3	Bandeja plástica (Extragrande)	Und.	119,00
4	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	Paq. X100	154,00
5	Caldero (50X30)	Und.	90,00

DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO: “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”

6	Canastilla plástica (60x40x13)	Und.	221,00
7	Cepillo de mano cerdas duras	Und.	107,00
8	Cepillo largo cerdas duras	Und.	107,00
9	Cernidor aluminio (Normal)	Und.	102,00
10	Colador plástico (grande)	Und.	95,00
11	Congelador 1 puerta 15 pies - Capacidad 70 Kilos	Und.	5,00
12	Congelador 1 puerta 5pies-Capacidad 30 Kilos	Und.	8,00
13	Congelador 1 puerta 7pies-Capacidad 45 Kilos	Und.	5,00
14	Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Und.	104,00
15	Cuchara sopera	Und.	3.964,00
16	Cuchillo cocina para cortar carne	Und.	108,00
17	Cuchillo cocina para cortar verdura	Und.	111,00
18	Cuchillo cocina para pelar papa	Und.	97,00
19	Escoba plástica grande	Und.	103,00
20	Esponja abrasiva	Und.	1.528,00
21	Esponja plástica para el lavado de ollas.	Und.	1.528,00
22	Estante de depósito	Und.	112,00
23	Estufa de gas lineal - tres quemadores	Und.	90,00
24	Estufa enana- Un quemador	Und.	16,00
25	Jarra plástica (1 o 2 litros)	Und.	165,00
26	Legumbreira	Und.	112,00
27	Licuada Industrial	Und.	11,00
28	Licuada no industrial	Und.	81,00
29	Manguera de gas*	Und.	88,00
30	Mesa de cafetería plegable	Und.	446,00
31	Nevera de 336 litros o 12 pies	Und.	68,00
32	Nevera de 512 litros o 19 pies	Und.	9,00
33	Olla (aluminio recortado) (# 32 o 24 litros)	Und.	123,00
34	Olla (aluminio recortado) (# 36 o 36 litros)	Und.	94,00
35	Olla (aluminio recortado) (# 40 o 50 litros)	Und.	20,00
36	Olla a presión (10 litros)	Und.	87,00
37	Olleta (3 litros)	Und.	117,00
38	Paila (46 cms)	Und.	144,00
39	Pinzas (Grande)	Und.	111,00
40	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio*	Und.	89,00
41	Plato (para seco)	Und.	3.979,00
42	Plato (para sopa)	Und.	3.969,00
43	Pocillo	Und.	3.979,00
44	Punto ecológico Tres (03) canecas	Und.	90,00
45	Rallador de acero inoxidable (Corriente)	Und.	96,00
46	Regulador de gas*	Und.	88,00
47	Sillas de cafetería	Und.	3.589,00
48	Tabla acrílica para picar (Grande)	Und.	93,00

DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO: “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”

49	Tabla acrílica para picar (Mediana)	Und.	94,00
50	Tenedor mesa	Und.	3.970,00
51	Tina plástica grande	Und.	87,00
52	Tina plástica o mediana	Und.	146,00
53	Trapero de Hilaza, sin goma	Und.	102,00
54	Vaso	Und.	3.923,00
55	Asador antiadherente	Und.	106,00
56	Balde grande de plástico con tapa	Und.	96,00
57	Batidor de chocolate	Und.	118,00
58	Botiquin	Und.	90,00
59	Cucharero	Und.	196,00
60	Cuchillos para comedor	Und.	3.979,00
61	Docena de limpiones	Und.	202,00
62	Ensaladera	Und.	138,00
63	Escurridor en acero inoxidable	Und.	112,00
64	Escurridor para freir	Und.	109,00
65	Espumadera de aluminio fundido (Pequeña)	Und.	98,00
66	Exprimidor manual	Und.	107,00
67	Extintores	Und.	90,00
68	Filtro purificador para agua	Und.	90,00
69	Juego de ollas	Und.	99,00
70	Juego de tarros para remesa	Und.	115,00
71	Mesa de trabajo - procesamiento	Und.	108,00
72	Molino (manual)	Und.	96,00
73	Olla arrocera grande	Und.	97,00
74	Platero plástico con tapa	Und.	119,00
75	Pomas de cinco galones	Und.	205,00
76	Recipiente de plastico de 1000lts	Und.	93,00
77	Recogedor de basura de plástico	Und.	95,00
78	Sarten antiadherent grande	Und.	115,00
79	Sarten antiadherente mediano	Und.	115,00
80	Soporte para estufa	Und.	103,00
81	Soporte para nevera	Und.	81,00
82	Tanque 500 litros para almacenar agua	Und.	11,00
83	Ventilador de pared	Und.	197,00
84	Termo	Und.	99,00
85	Dispensador de agua	Und.	90,00
86	Procesador de alimentos	Und.	95,00
87	Cafetera Greca Institucional	Und.	15,00

DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO: “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”

12. CADENA DE VALOR

ITEM	DESCRIPCION EQUIPOS Y MENAJE SEGUN RES. 29452 DE 2017	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR TOTAL
1	Balanza Gramera De mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	Und.	90,00	550.468,60	49.542.174,00
2	Balde plástico (12 litros)	Und.	92,00	13.448,94	1.237.302,00
3	Bandeja plástica (Extragrande)	Und.	119,00	8.510,11	1.012.703,00
4	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	Paq. X100	154,00	49.584,15	7.635.959,00
5	Caldero (50X30)	Und.	90,00	333.182,17	29.986.395,00
6	Canastilla plástica (60x40x13)	Und.	221,00	34.863,40	7.704.811,00
7	Cepillo de mano cerdas duras	Und.	107,00	6.383,85	683.072,00
8	Cepillo largo cerdas duras	Und.	107,00	15.927,56	1.704.249,00
9	Cernidor aluminio (Normal)	Und.	102,00	24.198,29	2.468.226,00
10	Colador plástico (grande)	Und.	95,00	35.308,81	3.354.337,00
11	Congelador 1 puerta 15 pies - Capacidad 70 Kilos	Und.	5,00	1.333.354,81	6.666.774,00
12	Congelador 1 puerta 5pies- Capacidad 30 Kilos	Und.	8,00	1.202.422,34	9.619.379,00
13	Congelador 1 puerta 7pies- Capacidad 45 Kilos	Und.	5,00	1.267.888,58	6.339.443,00
14	Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Und.	104,00	10.102,22	1.050.631,00
15	Cuchara sopera	Und.	3.964,00	2.448,60	9.706.250,00
16	Cuchillo cocina para cortar carne	Und.	108,00	80.429,51	8.686.388,00
17	Cuchillo cocina para cortar verdura	Und.	111,00	30.943,31	3.434.707,00
18	Cuchillo cocina para pelar papa	Und.	97,00	10.980,22	1.065.082,00
19	Escoba plástica grande	Und.	103,00	16.839,37	1.734.455,00
20	Esponja abrasiva	Und.	1.528,00	4.547,40	6.948.427,00
21	Esponja plástica para el lavado de ollas.	Und.	1.528,00	4.547,40	6.948.427,00
22	Estante de depósito	Und.	112,00	256.520,00	28.730.240,00
23	Estufa de gas lineal - tres quemadores	Und.	90,00	2.646.820,00	238.213.800,00
24	Estufa enana- Un quemador	Und.	16,00	1.300.090,00	20.801.440,00
25	Jarra plástica (1 o 2 litros)	Und.	165,00	9.069,61	1.496.486,00
26	Legumbreira	Und.	112,00	73.866,10	8.273.003,00
27	Licuada Industrial	Und.	11,00	1.208.353,49	13.291.888,00
28	Licuada no industrial	Und.	81,00	655.409,77	53.088.191,00
29	Manguera de gas*	Und.	88,00	17.373,40	1.528.859,00
30	Mesa de cafetería plegable	Und.	446,00	466.400,00	208.014.400,00
31	Nevera de 336 litros o 12 pies	Und.	68,00	1.665.901,51	113.281.303,00
32	Nevera de 512 litros o 19 pies	Und.	9,00	3.357.963,40	30.221.671,00
33	Olla (aluminio recortado) (# 32 o 24 litros)	Und.	123,00	70.322,57	8.649.676,00
34	Olla (aluminio recortado) (# 36 o 36 litros)	Und.	94,00	103.657,40	9.743.796,00

DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO: “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”

35	Olla (aluminio recortado) (# 40 o 50 litros)	Und.	20,00	226.087,40	4.521.748,00
36	Olla a presión (10 litros)	Und.	87,00	196.365,48	17.083.796,00
37	Olleta (3 litros)	Und.	117,00	17.447,50	2.041.357,00
38	Paila (46 cms)	Und.	144,00	60.550,21	8.719.230,00
39	Pinzas (Grande)	Und.	111,00	20.104,17	2.231.563,00
40	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio*	Und.	89,00	116.600,00	10.377.400,00
41	Plato (para seco)	Und.	3.979,00	5.299,99	21.088.679,00
42	Plato (para sopa)	Und.	3.969,00	8.147,72	32.338.287,00
43	Pocillo	Und.	3.979,00	10.695,48	42.557.334,00
44	Punto ecológico Tres (03) canecas	Und.	90,00	387.112,00	34.840.080,00
45	Rallador de acero inoxidable (Corriente)	Und.	96,00	30.238,99	2.902.943,00
46	Regulador de gas*	Und.	88,00	32.531,40	2.862.763,00
47	Sillas de cafetería	Und.	3.589,00	67.628,00	242.716.892,00
48	Tabla acrílica para picar (Grande)	Und.	93,00	19.012,15	1.768.130,00
49	Tabla acrílica para picar (Mediana)	Und.	94,00	15.918,35	1.496.325,00
50	Tenedor mesa	Und.	3.970,00	2.448,60	9.720.942,00
51	Tina plástica grande	Und.	87,00	41.910,24	3.646.191,00
52	Tina plástica o mediana	Und.	146,00	20.444,59	2.984.910,00
53	Trapero de Hilaza, sin goma	Und.	102,00	17.544,80	1.789.570,00
54	Vaso	Und.	3.923,00	3.061,97	12.012.125,00
				VALOR PARCIAL1	1.360.564.209,00

ITEM	DESCRIPCION EQUIPOS Y MENAJE, NO RES. 29452 DE 2017	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO SIN IVA	PRECIO TOTAL
55	Asador antiadherente	Und.	106,00	109.335,82	11.589.597,00
56	Balde grande de plástico con tapa	Und.	96,00	29.519,62	2.833.884,00
57	Batidor de chocolate	Und.	118,00	5.632,95	664.688,00
58	Botiquin	Und.	90,00	122.313,40	11.008.206,00
59	Cucharero	Und.	196,00	29.188,48	5.720.942,00
60	Cuchillos para comedor	Und.	3.979,00	2.448,60	9.742.979,00
61	Docena de limpienes	Und.	202,00	26.701,40	5.393.683,00
62	Ensaladera	Und.	138,00	63.185,54	8.719.605,00
63	Escurridor en acero inoxidable	Und.	112,00	186.443,40	20.881.661,00
64	Escurridor para freir	Und.	109,00	23.203,40	2.529.171,00
65	Espumadera de aluminio fundido (Pequeña)	Und.	98,00	22.222,27	2.177.782,00
66	Exprimidor manual	Und.	107,00	19.586,47	2.095.752,00
67	Extintores	Und.	90,00	317.694,19	28.592.477,00
68	Filtro purificador para agua	Und.	90,00	543.705,80	48.933.522,00
69	Juego de ollas	Und.	99,00	172.859,50	17.113.091,00
70	Juego de tarros para remesa	Und.	115,00	66.866,60	7.689.659,00
71	Mesa de trabajo - procesamiento	Und.	108,00	1.912.240,00	206.521.920,00

DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO: “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”

72	Molino (manual)	Und.	96,00	90.669,33	8.704.255,00
73	Olla arrocera grande	Und.	97,00	848.035,30	82.259.424,00
74	Platero plástico con tapa	Und.	119,00	44.774,40	5.328.154,00
75	Pomas de cinco galones	Und.	205,00	7.427,42	1.522.621,00
76	Recipiente de plastico de 1000lts	Und.	93,00	536.476,60	49.892.324,00
77	Recogedor de basura de plástico	Und.	95,00	13.875,40	1.318.163,00
78	Sarten antiadherent grande	Und.	115,00	72.544,67	8.342.637,00
79	Sarten antiadherente mediano	Und.	115,00	64.202,29	7.383.264,00
80	Soporte para estufa	Und.	103,00	69.843,40	7.193.870,00
81	Soporte para nevera	Und.	81,00	69.843,40	5.657.315,00
82	Tanque 500 litros para almacenar agua	Und.	11,00	174.783,40	1.922.617,00
83	Ventilador de pared	Und.	197,00	198.991,89	39.201.403,00
84	Termo	Und.	99,00	94.880,92	9.393.211,00
85	Dispensador de agua	Und.	90,00	427.589,69	38.483.072,00
86	Procesador de alimentos	Und.	95,00	140.410,89	13.339.034,00
87	Cafetera Greca Institucional	Und.	15,00	109.741,59	1.646.124,00

VALOR PARCIAL2 673.796.107,00

<i>PARCIAL1 + PARCIAL2 (A)</i>	<i>2.034.360.316,00</i>
<i>IVA 19% (B)</i>	<i>386.528.460,00</i>
Valor Total Compra con IVA (C)= (A+B)	2.420.888.776,00
<i>Interventoria (D)</i>	<i>359.366.446,00</i>
<i>Gerencia del Proyecto (E)</i>	<i>268.940.000,00</i>
<i>Gastos de Admin. Fiduciaria (F)</i>	<i>121.044.439,00</i>
<i>Poliza Contribuyente (RCE) 0,17% (G)</i>	<i>4.726.434,00</i>
<i>GMF (4X1000) (H)</i>	<i>12.699.864,38</i>
<i>Imprevistos 5% (I)= (C+D+E+F+G+H)*0,05</i>	<i>151.238.517,00</i>
TOTAL PROYECTO (J)= C+D+E+F+G+H+I	3.176.008.861,00

13. INGRESOS Y BENEFICIOS

Los ingresos y beneficios del proyecto se calculará con: Año de Inicio. 2020, Año Finalización. 2028,
No Total de años. 8

Presupuesto de ingresos y/o beneficios previstos por la ejecución o funcionamiento de la alternativa: Ahorro en consultas médicas, tratamiento, medicamentos por enfermedades atribuidas a una mala alimentación.

Cita Medico General: 45.000*1=45.000,00
Exámenes y Análisis: 35.000*4=140.000,00

DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO: “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”

Cita Médico Especialista: 90.000*1=90.000,00
 Terapia o tratamiento médico: 220.000,00
 Incapacidad Medica (5 días mínimos): 125.000

Total consulta médica y tratamiento año 2020: 620.000,00

Población estimada de proyección: 20% de la población del estudiantil matriculada (5.307).

14. ANÁLISIS DE RIESGOS

	Tipo de riesgo	Descripción del riesgo	Probabilidad e impacto	Efectos	Medidas de mitigación
1-Propósito (Objetivo general)	De calendario	Retraso en la ejecución de las actividades consideradas ruta crítica.	Probabilidad: 4. Probable Impacto: 3. Moderado	Retraso en las actividades programadas, incumplimiento del alcance del proyecto, incumplimiento de las obligaciones contractuales, liquidación del proyecto, ejecución de pólizas.	Realizar la evaluación adecuada del Esquema de División del Trabajo y los tiempos de ejecución de las actividades, realizar un seguimiento y evaluación periódico de las metas e indicadores parciales y globales de la ejecución del proyecto, crear hitos.
2-Componente (Productos)	Operacionales	Manejo inadecuado de los electrodomésticos suministrados.	Probabilidad: 3. Moderado Impacto: 3. Moderado	Electrodomésticos suministrados sin utilizarse.	Sensibilizar y capacitar a los encargados de los restaurantes escolares y a las manipuladoras de alimentos sobre el manejo de los equipos, Entregar manuales de funcionamiento.
3-Actividad	Financieros	Incumplimiento en los desembolsos solicitados mediante acta.	Probabilidad: 4. Probable Impacto: 3. Moderado	Incumplimiento de las metas e indicadores, suspensión de la ejecución del proyecto, requerimientos de adicionales en tiempo y dinero.	Apoyar al área financiera para gestionar el pago tiempo de las cuentas causadas y soportadas mediante informes técnicos y actas parciales o finales.
	Asociados a fenómenos de origen socio-natural: inundaciones, movimientos en masa, incendios forestales	Desastres naturales	Probabilidad: 2. Improbable Impacto: 3. Moderado	Daño de muebles y enseres, baja prestación de servicio de alimentación escolar, reutilizaron de equipos y menaje en mal estado (salubridad), demandas por daños y perjuicios, cierre de establecimientos.	Proveer y asegurar un adecuado manejo y almacenamiento de los elementos a dotar; realizar evaluación de los riesgos y desastres sucedidos en los últimos años, su frecuencia e impacto para evaluar la posibilidad de futuros siniestros, y de esta manera poner a consideración planes de contingencia a los mismos.

DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO: “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”

15. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES FÍSICAS Y FINANCIERAS:

Municipio de Rionegro		Cronograma de Ejecución Física				Cronograma de Ejecución Física			
		Mes 1 Mayo	Mes 2 Junio	Mes 3 Julio	Mes 4 Ago	Mes 5 Septiembre	Mes 6 Octubre	Mes 7 Noviembre	Mes 8 Diciembre
1	1. Actividades de Preparación								
1	Constitución de Fiducia								
1.1	Remisión de documentos (contrato, cronogramas, presupuesto, condiciones y pliegos de Cliente a Fiduciaria								
1.2	Envío de cotización de Fiduciaria a Cliente								
1.3	Revisión y análisis de cotización, demostración de interés (Cliente)								
1.4	Aprobación en comité de negocios (Fiduciaria)								
1.5	Envío de propuesta técnica y económica formal de Fiduciaria a Cliente, para aceptación								
1.6	Aceptación formal de propuesta (Cliente)								
1.7	Diligenciamiento de formulario de vinculación y envío de documentación requerida para análisis del área de riesgo (Cliente)								
1.8	Emisión de certificado de aprobación (area de riesgo/ Fiduciaria)								
1.9	Elaboración de Contrato (area legal/Fiduciaria)								
1.10	Envío de minuta para revisión de Fiduciaria a Cliente.								
1.11	Aceptación de minuta (sin observaciones) (Cliente)								
1.12	Envío de contrato definitivo para firma de representante legal de Fiduciaria a Cliente.								
1.13	Traslado de recursos a Fiduciaria								
2	Proceso pre-contractual y contractual								
2.1	Elaboración de pliegos y términos de referencia para la contratación de Gerente del proyecto								
2.2	Apertura y cierre del proceso de licitación privada (Abiera Gerente del proyecto (publicación de pliegos, reunión de aclaración, recibo de propuestas, evaluación de propuestas, asignación del contrato, notificación al ganador, entre otros)								
2.3	Emisión de Pliegos y firma del contrato, firma del Acta de inicio del Gerente del proyecto								
2.4	Elaboración estudio de análisis del sector para contratar dotación								
2.5	Elaboración de proyecto de pliegos para contratar dotación (selección aprobada subasta)								
2.6	Elaboración de proyecto de pliegos (intencional)								
2.7	Aviso de convocatoria								
2.8	Publicación de proyectos de pliegos(para observaciones)								
2.9	Acto que ordena la apertura del proceso								
2.10	Publicación de pliegos de condiciones definitivas (para adendas y aclaraciones)								
2.11	Presentación de ofertas								
2.12	Informe de evaluación de ofertas, publicación (para observaciones)								
2.13	Publicación acto administrativo de adjudicación o declaratoria de desierto								
2.14	Elaboración y firma de contratos								
2.15	Entrega y aprobación de garantías. Firma acta de inicio								
3	Actividades de Ejecución								
3.1	Evaluación de mercado (proveedores)								
3.2	Selección de proveedores								
3.3	Realización de orden de compra (elementos o equipos fabricados)								
3.4	Realización de orden de compra (elementos ya en existencia o de comercializadora)								
3.6	Contratación de transporte (fletes y seguros)								
3.7	Despacho de elementos adquiridos								
3.8	Recepción (evaluación cantidades y estado) de elementos de menaje y equipos para restaurantes escolares en sitio								
3.9	Entrega (inventario) a satisfacción de elementos pedidos por instituciones, centros o sedes								
3.10	Acta de recibo a satisfacción y registro topográfico								
3.11	Liquidación								
4	Interventoría								
5	Gerencia del Proyecto								

DOCUMENTO TÉCNICO DEL PROYECTO DENOMINADO: “DOTACIÓN DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER”

Plazo para proceso de contratación: 3 meses
Plazo para ejecutar actividades físicas: 4 meses
Plazo para proceso de liquidación: 1 mes
Total plazo de ejecución física y financiera: 8 meses

Cordialmente,



NELSA MEDRANO RADA

Secretaria General y de Interior
Rionegro, Santander