

DOCUMENTO TECNICO

PROYECTO:

“DOTACIÓN DE MENAJE, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CAJAMARCA TOLIMA.”



1. INFORMACION GENERAL

1.1. IDENTIFICACION DEL PROYECTO

Datos Generales	
Nombre del proyecto	"DOTACIÓN DE MENAJE Y EQUIPOS DE COCINA EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CAJAMARCA TOLIMA."
Sector	Educación
Entidad quien Elabora el Proyecto	Alcaldía Municipal de Cajamarca Tolima
Nombre responsable	MARIA MARLENY RAMIREZ PATIÑO
Cargo / Dependencia	TECNICO DE EDUCACIÓN
Correo electrónico	educacion@cajamarca-tolima.gov.co
Teléfono	2870015
Dirección	Calle 6 N° 7-52
Duración del proyecto (en meses)	14 meses discriminados en: <ul style="list-style-type: none">• 4 meses de ejecución física• 10 meses de ejecución financiera
Plan De Desarrollo Municipal "CAJAMARCA Y ANAIME ESTA EN NUESTRAS MANOS 2020-2023"	Eje: La educación está en nuestras manos
	Programa: Calidad y cobertura de la educación
Fuente de Financiación:	Obras Por Impuestos
Vigencia Financiación:	2021



2. CONTRIBUCIÓN A LA POLÍTICA PÚBLICA

2.1 CONTRIBUCIÓN AL PLAN NACIONAL DE DESARROLLO

Plan: **“PACTO POR COLOMBIA, PACTO POR LA EQUIDAD 2018 – 2022”**

Programa: 2201 – Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media

Pacto: 3003 - III. Pacto por la equidad: política social moderna centrada en la familia, eficiente, de calidad y conectada a mercados

Línea: 300303 - 3. Educación de calidad para un futuro con oportunidades para todos

2.2 CONTRIBUCIÓN AL PLAN DE DESARROLLO DEPARTAMENTAL

Plan: **“EL TOLIMA NOS UNE 2020-2023”**

Estrategia: Unidos por una Educación de calidad a todo nivel

Programa: En el Tolima, la educación y la cultura, Nos Une

2.3 CONTRIBUCIÓN AL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL

Plan: **“CAJAMARCA Y ANAIME ESTA EN NUESTRAS MANOS 2020-2023”**

Eje estratégico: La educación está en nuestras manos

Programa: Calidad y cobertura de la educación

Sector: Educación



3. IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA O LA NECESIDAD

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Descripción del problema
<i>Describe brevemente las características específicas del problema o necesidad del mercado que el proyecto pretende resolver o satisfacer.</i>
Baja capacidad técnica para prestar el servicio de alimentación escolar en las Sedes Educativas del municipio

3.2 DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN EXISTENTE CON RESPECTO AL PROBLEMA

Descripción de la situación existente con relación a la necesidad
<i>Describe la situación existente en términos de la necesidad y su relación</i>
<p>El Gobierno Nacional ha establecido que, entre otras variables, el origen de los problemas de calidad y cobertura educativa se encuentra en el bajo acceso y calidad dudosa a un complemento alimenticio lo que conduce a recurrir al Programa de Alimentación Escolar - PAE por su impacto importante en la deserción (Universidad de los Andes, 2019).</p> <p>De acuerdo con el estudio El Programa de Alimentación Escolar más allá de educar y nutrir realizado por la Universidad de los Andes (2019), las principales debilidades del Programa de Alimentación Escolar - PAE giran en torno a la infraestructura, en especial en las zonas rurales que no cuentan con restaurantes adecuados. Ahora bien, el sistema educativo desde la básica primaria hasta la secundaria en la región objeto del presente proyecto, presenta grandes carencias: bajas coberturas, en especial en la educación secundaria y en la media vocacional, que se ven reflejadas en los niveles superiores; identificándose también, problemas de calidad en los procesos educativos.</p> <p>Adicionalmente, la situación crítica del sector se manifiesta en los altos índices de deserción escolar (preescolar, primaria, secundaria y media), que son en promedio del 35%, y de analfabetismo, del 12.3%, frente a los registrados en el departamento, de 5,2 y 5,50% respectivamente.</p>



De las 37 sedes Educativas del municipio se realizará Dotación de Menaje, utensilios y equipos a 33 sedes, ya que cuentan con Energía eléctrica, restaurante escolar y espacio para el almacenamiento de los productos a entregar.

En la actualidad las 33 sedes a dotar cuentan con 13.766 elementos entre menaje, utensilios y equipos para la prestación del servicio de alimentación escolar, sin embargo, se encuentran en mal estado y con su vida útil cumplida, estos elementos deben ser reemplazados en su totalidad para continuar con la prestación del servicio

3.3 MAGNITUD DEL PROBLEMA

Mencione la magnitud del problema
<i>Describa porcentualmente la magnitud del problema o la necesidad</i>
Actualmente se requiere un total de 15748 de elementos de menaje, utensilios y equipo de cocina en los restaurantes escolares de las Sedes Educativas del municipio para prestar el servicio de alimentación escolar.

3.4 IDENTIFICACIÓN DE CAUSAS QUE GENERAN EL PROBLEMA

Causas que generan el problema	
<i>Relacione las causas que generan el problema</i>	
Directas	Indirectas
1. Insuficiente menaje, utensilios y equipo de cocina en los restaurantes escolares.	Inoportuno recambio y reposición de menaje, utensilios y equipo de cocina, deteriorados por uso constante.
	Deficiente calidad en elementos de dotación y/o equipos
	No se realizan planes de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos.

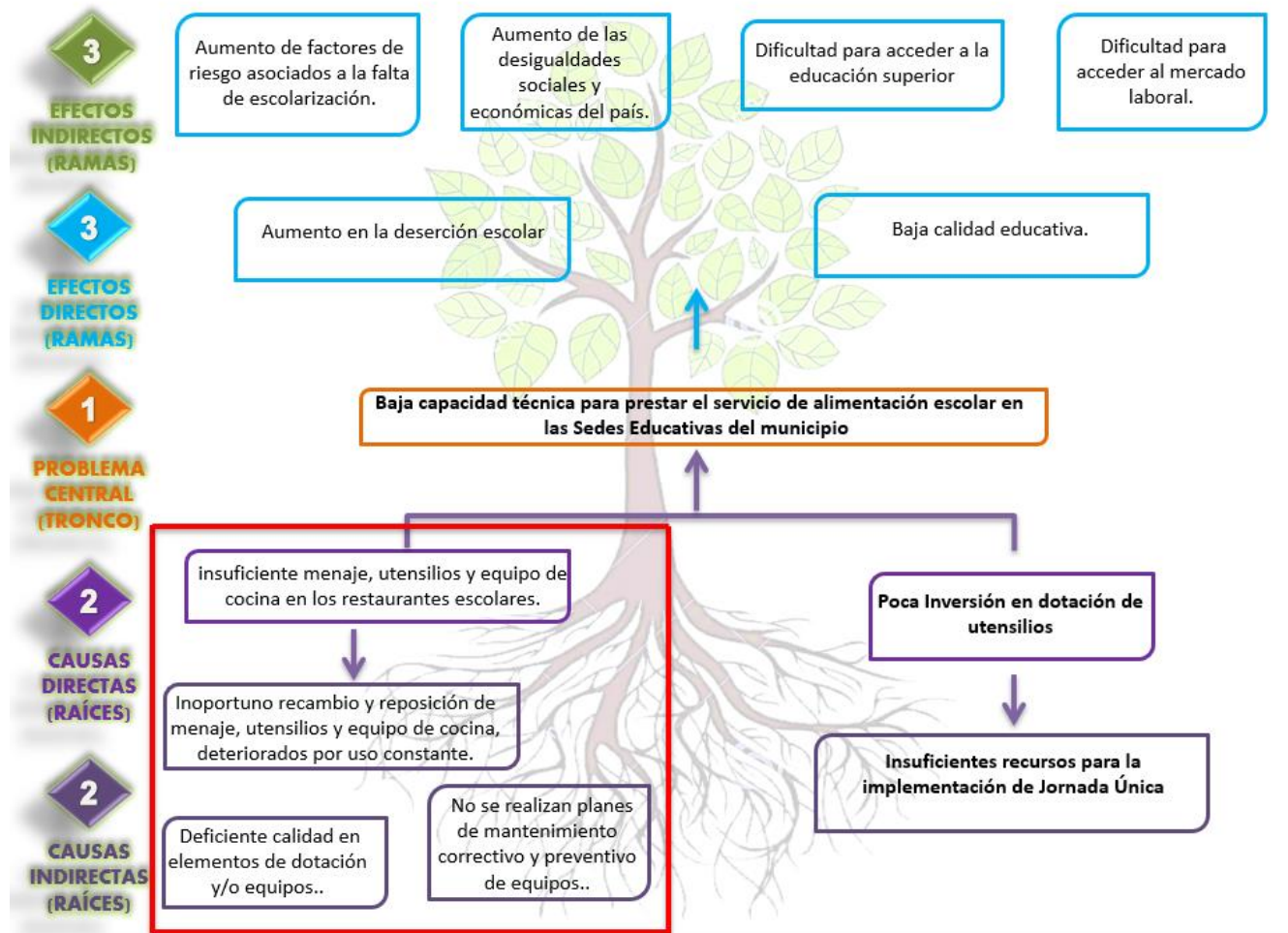


3.5 IDENTIFICACIÓN DE EFECTOS GENERADOS POR EL PROBLEMA

Efectos generados por el problema	
<i>Relaciones los efectos que producen las causas.</i>	
Directo	Indirecto
Aumento en la deserción escolar	Aumento de factores de riesgo asociados a la falta de escolarización.
	Aumento de las desigualdades sociales y económicas del país.
Baja calidad educativa	Dificultad para acceder a la educación superior.
	Dificultad para acceder al mercado laboral.



3.6 ÁRBOL DE PROBLEMAS



4. IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE PARTICIPANTES

4.1 IDENTIFICACION PARTICIPANTES

Identificación.	
<i>Se identifican a los diferentes actores que participan dentro de la problemática</i>	
Participante	Contribución o gestión
<p>Actor: Ministerio de Educación Nacional Entidad: Nacional Posición: Cooperante Intereses o Expectativas: Lograr una educación de calidad que genere oportunidades legítimas de progreso y prosperidad en las regiones</p>	<p>Acompañamiento técnico, viabilización y evaluación del proyecto.</p>
<p>Actor: Contribuyente Entidad: Otros Posición: Cooperante Intereses o Expectativas: Proyecto Obras por Impuestos en la zona de influencia.</p>	<p>Técnica, legal y financiera</p>
<p>Actor: Agencia de Renovación del Territorio - ART Entidad: Otros Posición: Cooperante Intereses o Expectativas: Acompañar inversión a municipios ZOMAC en el Departamento del Tolima</p>	<p>Técnica, Legal</p>
<p>Actor: Departamental Entidad: Tolima Posición: Cooperante Intereses o Expectativas: Mejorar la competitividad educativa y los estándares de calidad del Programa de Alimentación Escolar en el Departamento del Tolima</p>	<p>Acompañamiento técnico</p>
<p>Actor: Municipal Entidad: Cajamarca Tolima Posición: Cooperante Intereses o Expectativas: Mejorar la</p>	<p>Acompañamiento técnico, formulación seguimiento y evaluación.</p>



calidad de vida de sus habitantes desarrollando y apoyando proyectos acordes a las necesidades existentes	
Actor: Estudiantes Entidad: Otros Posición: Beneficiario Intereses o Expectativas: Contar con adecuados servicios de alimentación escolar que favorezcan la permanencia en la jornada académica.	Apropiación de los espacios y veedurías ciudadanas.
Actor: Comunidad Entidad: Otros Posición: Beneficiario Intereses o Expectativas: Realizar seguimiento a las actividades del proyecto, con el fin que sea ejecutado de manera correcta y oportuna.	Apropiación de los espacios y veedurías ciudadana

4.2 ANALISIS DE PARTICIPANTES

Análisis de participantes
<i>Relacionar la población afectada y la población objetivo.</i>
<p>El municipio de Cajamarca evidenciando la gran necesidad que tienen los restaurantes escolares de las Instituciones Educativas oficiales en falta de Menaje, utensilios y Equipos de cocina plantea la posibilidad de formular el proyecto de Dotación de Menaje, Utensilios y Equipos para las Instituciones Educativas, a su vez los docentes, estudiantes y comunidad en general plantean conformar la veeduría del proyecto, la Gobernación del Tolima presta el apoyo técnico, la Agencia de Renovación del Territorio presta el apoyo técnico en la revisión y verificación de la lista de requisitos y se encarga de enviar el Proyecto a el ministerio competente que es este caso es el Ministerio de Educación el cual presta asistencia técnica en la implementación de los lineamientos y Emite concepto de favorabilidad a los proyectos educativos.</p> <p>El DNP presta asistencia técnica y Emite concepto de viabilidad del proyecto. Registra el proyecto en el banco de proyectos de inversión</p>



pública – SUIFP.

Una vez el proyecto es registrado en el Banco de Proyectos de la ART, se espera que un contribuyente del sector privado a nivel nacional pueda aportar los recursos económicos para la ejecución del proyecto

5. POBLACIÓN AFECTADA Y OBJETIVO DEL PROBLEMA

5.1 POBLACION AFECTADA POR EL PROBLEMA

Población afectada
<i>Relacionar la población afectada por el problema</i>
Tipo de Población: Población Numero: 18.442 Fuente de la Información: SISBEN 2021 Ubicación General: <ul style="list-style-type: none">- Región: Centro Oriente- Departamento: Tolima- Municipio: Cajamarca Ubicación específica: Zona rural y urbana del Municipio

5.2 POBLACION OBJETIVO DE LA INTERVENCION

Población Objetivo
<i>Relacionar la población Objetivo de la intervención</i>
Tipo de Población: Estudiantes Numero: 2.656 Fuente de la Información: SIMAT 2021 Ubicación General: Región: Centro Oriente Departamento: Tolima Municipio: Cajamarca Centro poblado: URBANO Ubicación específica:



INSTITUCION EDUCATIVA ISMAEL PERDOMO:

- SEDE PRINCIPAL Cod. DANE 173124000019
- PILOTO No 24. Cod. DANE 173124000060

INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO:

- LA UNIÓN Cod. DANE 173124000850,00
- NARCISO VIÑA CALDERÓN. Cod. DANE 173124000094

Región: Centro Oriente
Departamento: Tolima
Municipio: Cajamarca
Centro poblado: RURAL

Ubicación Específica:

INSTITUCION EDUCATIVA ANAIME:

- EL RODANO Cod. DANE 273124000111
- ESCUELA ANAIME Cod. DANE 273124000129
- LA FONDA Cod. DANE 273124000340
- LA JUDEA Cod. DANE 273124000765
- LAS HORMAS Cod. DANE 273124000706
- RECREO ALTO Cod. DANE 273124000773
- RECREO BAJO Cod. DANE 273124000102

INSTITUCION EDUCATIVA ISMAEL PERDOMO:

- EL BRASIL Cod. DANE 273124000293
- EL CEDRAL Cod. DANE 273124000226
- LA CERRAJOSA Cod. DANE 273124000277
- LA ESPERANZA Cod. DANE 273124000251
- PAN DE AZÚCAR Cod. DANE 273124000528

INSTITUCION EDUCATIVA LA LEONA:

- SEDE PRINCIPAL Cod. DANE 273124000358
- EL ÁGUILA Cod. DANE 273124000218
- LA CUCUANA Cod. DANE 273124000889
- LA SIBERIA Cod. DANE 273124000170
- POTOSÍ. Cod. DANE 273124000161



INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA AGROINDUSTRIAL CAJAMARCA:

- SEDE PRINCIPAL Cod. DANE 273124000366
- ALTAMIRA Cod. DANE 273124000749
- CRISTALES Cod. DANE 273124000145
- EL ESPEJO Cod. DANE 273124000803
- EL PLACER Cod. DANE 273124000269
- LA BOLIVAR Cod. DANE 273124000871
- LA TIGRESA Cod. DANE 273124000153
- LOS TUNJOS Cod. DANE 273124000790
- SAN LORENZO ALTO Cod. DANE 273124000081
- SAN LORENZO BAJO Cod. DANE 273124000731
- SANTA ANA Cod. DANE 273124000722

INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO:

- LA ALSACIA Cod. DANE 273124000927

5.3 CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS DE LA POBLACIÓN

Características demográficas de la población objetivo			
<i>Relacionar la descripción de la población objetivo de la intervención, mediante edades, sexo y condición de vulnerabilidad</i>			
Clasificación	Detalle	Número de personas	Fuente de la Información
Genero	Masculino	1.308	SIMAT 2021
	Femenino	1.348	SIMAT 2021
Etaria	0 a 14 años	1.820	SIMAT 2021
	15 a 19 años	829	SIMAT 2021
	20 a 59 años	7	SIMAT 2021
	Mayor de 60 años	0	SIMAT 2021
Población Vulnerable	Desplazados	424	SIMAT 2021
	Discapacitados	32	SIMAT 2021
	Victimas	1.086	SIMAT 2021



6. OBJETIVOS

6.1 OBJETIVO GENERAL

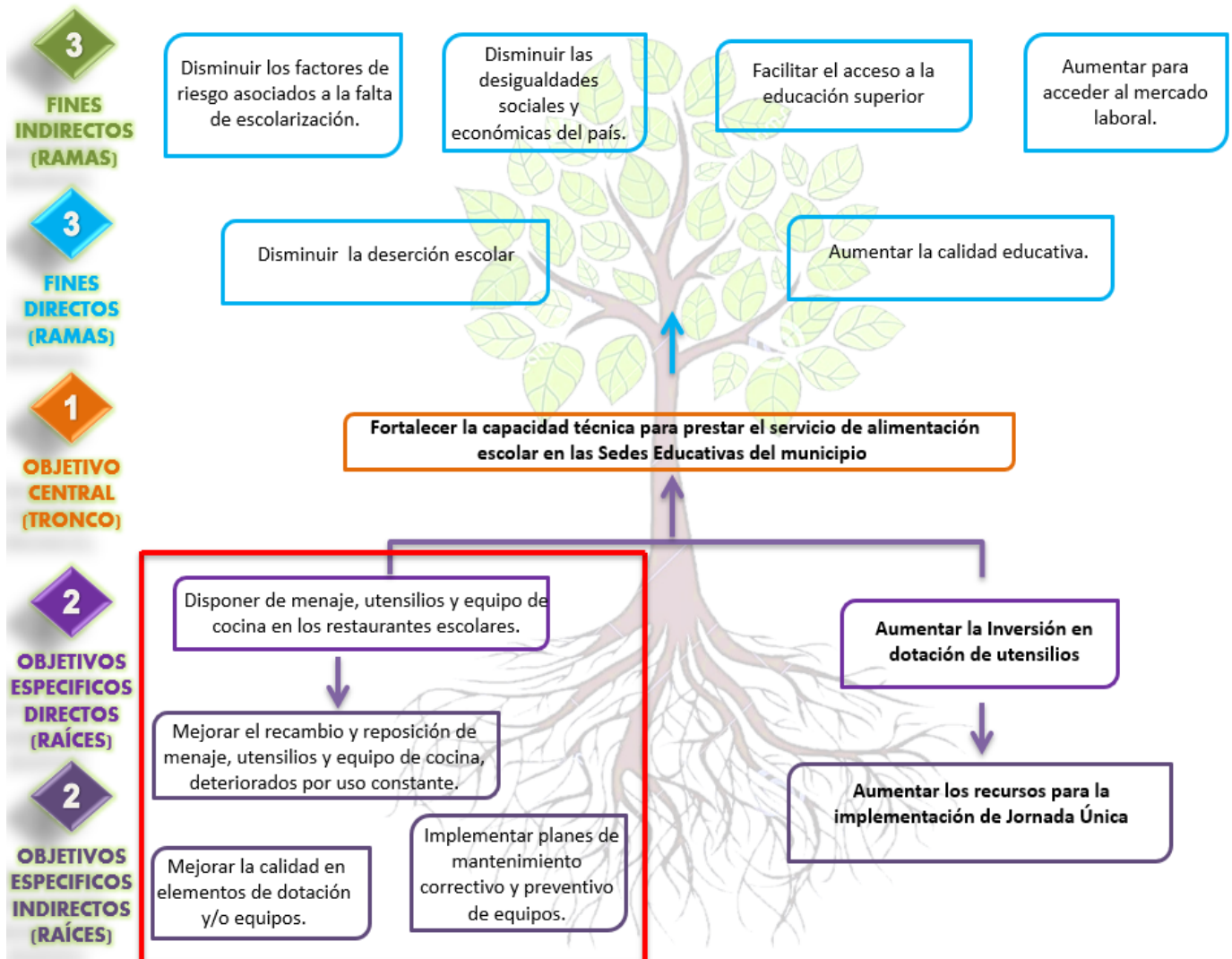
Objetivo General – Propósito
<i>Es el objetivo más amplio con el cual se espera contribuir por medio del proyecto. En esta parte es necesario copiar el objetivo general que se anotó bajo este título en el marco lógico del proyecto)</i>
Fortalecer la capacidad técnica para prestar el servicio de alimentación escolar en las Sedes Educativas del municipio

6.2 RELACIONES ENTRE CAUSAS Y OBJETIVOS

Objetivos Específicos
<i>Son aquellos propósitos parciales que contribuyen al logro del objetivo general. Estos objetivos mencionan más concretamente lo que se pretende alcanzar a través del proyecto y hacen referencia a los pasos necesarios para el cumplimiento del objetivo general. Cada objetivo específico puede apuntar a la solución de una causa crítica del problema.</i>
<ol style="list-style-type: none">1. Disponer de menaje, utensilios y equipo de cocina en los restaurantes escolares.2. Mejorar el recambio y reposición de menaje, utensilios y equipo de cocina, deteriorados por uso constante3. Mejorar la calidad en elementos de dotación y/o equipos.4. Implementar planes de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos.



6.3 ÁRBOL DE OBJETIVOS



7. JUSTIFICACIÓN

Justificación del proyecto

La justificación de un proyecto es un ejercicio argumentativo donde se exponen las razones por las cuales se realiza un proyecto, en ella, el responsable del proyecto establece juicios razonables sobre el sentido, la naturaleza y el interés que persigue dicho trabajo de cara a solucionar el problema identificado

El comedor o restaurante escolar es un servicio que debe complementar la labor de la actividad educativa y cuyos objetivos a conseguir deben ser: desarrollar hábitos y actitudes saludables del alumnado y garantizar una dieta sana y rica que favorezca la salud y el crecimiento, estos ambientes, no tan sólo han de proporcionar a niños y niñas la aportación calórica necesaria a través de un menú equilibrado y sabroso, sino que también representan el momento y el espacio para reforzar hábitos higiénicos y alimentarios, promover aspectos convivenciales de las comidas y contribuir a formarse sobre los detalles económicos y sociales que giran alrededor de este acto tan imprescindible que es comer: de dónde procede el alimento, cómo se cocina, quién lo ha producido y en qué condiciones, qué coste energético tiene, qué residuos ha generado o cómo nos beneficia. En ese sentido, el Comedor Escolar es una de las herramientas más importantes con las que cuentan las sedes educativas, a fin de fortalecer la calidad de vida de los niños, niñas y adolescentes y sus familias.

La alimentación es vital para el desarrollo físico, cognitivo, psicológico de la población en edad escolar; tiene un impacto directo sobre los indicadores de permanencia de los estudiantes y estimula otros aspectos tales como el sentido de apropiación por parte de toda la comunidad educativa. El servicio de alimentación escolar favorece además a las familias de los estudiantes, ya que permite que niños, niñas y jóvenes accedan a una alimentación acorde con sus necesidades y genera un ambiente comunitario favorable para el desarrollo de las relaciones humanas.

El suministro de alimentación escolar se convierte en la condición para lograr igualdad de oportunidades en niños, niñas, adolescentes 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 ajusta 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.

De igual forma, le corresponde al Departamento del Tolima como Entidad Territorial certificada en educación, prestar los servicios públicos que determina la ley, como 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 departamento, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo (art 315 Constitucional).

Por otra parte, la Resolución 29452 del 29 de diciembre de 2017 “Por la cual se expiden los lineamientos técnicos, - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”, dispone que le corresponde a la Entidad territorial garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes, la cual tiene por objetivo general suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica, de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales, fomentando hábitos alimentarios saludables.

Si el PAE se relaciona con la educación y la salud, se convierte en un medio para reducir los niveles de pobreza, y, por tanto, mejora capacidades y oportunidades. Más educación es sinónimo de mejor ingreso, así como comprensión y vinculación de su entorno para transformarlo.

El propósito para “no dejar a nadie atrás” expresado en la agenda 2030 y la insistencia de organismos regionales influyentes acerca del “imperativo de la igualdad” es posible, en la medida que la educación sea “una correa de transmisión intergeneracional de la desigualdad en materia de capacidades y oportunidades, y un mecanismo clave que perpetúa la baja productividad” (Universidad de los Andes, 2019).

Teniendo como actores principales la Nación, el Ministerio de Educación Nacional, las entidades territoriales certificadas, las entidades territoriales no certificadas, la ejecución del Programa de Alimentación Escolar requiere elementos de dotación son esenciales dentro de los restaurantes escolares, estos elementos contribuirán a la prestación de un mejor servicio con calidad y apuntando al cumplimiento del objetivo del Programa de Alimentación Escolar el cual pretende suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia promoviendo hábitos alimentarios y estilos de vida saludables.

El Programa de Alimentación Escolar PAE, como estrategia de permanencia educativa, siendo la educación una de las principales herramientas de equidad y transformación social, pues a través de ella se abren los caminos para fortalecer la identidad, igualmente nos permite desarrollar a plenitud el talento, la creatividad y fortalecer la capacidad para participar de



manera activa en la construcción del país, y hacer realidad el deseo que por años hemos buscado, vivir en paz.

Las sedes para dotar se relacionan a continuación:

Centro poblado: URBANO

INSTITUCION EDUCATIVA ISMAEL PERDOMO:

- SEDE PRINCIPAL Cod. DANE 173124000019
- PILOTO No 24. Cod. DANE 173124000060

INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO:

- LA UNIÓN Cod. DANE 173124000850,00
- NARCISO VIÑA CALDERÓN. Cod. DANE 173124000094

Centro poblado: RURAL

Ubicación Específica:

INSTITUCION EDUCATIVA ANAIME:

- EL RODANO Cod. DANE 273124000111
- ESCUELA ANAIME Cod. DANE 273124000129
- LA FONDA Cod. DANE 273124000340
- LA JUDEA Cod. DANE 273124000765
- LAS HORMAS Cod. DANE 273124000706
- RECREO ALTO Cod. DANE 273124000773
- RECREO BAJO Cod. DANE 273124000102

INSTITUCION EDUCATIVA ISMAEL PERDOMO:

- EL BRASIL Cod. DANE 273124000293
- EL CEDRAL Cod. DANE 273124000226
- LA CERRAJOSA Cod. DANE 273124000277
- LA ESPERANZA Cod. DANE 273124000251
- PAN DE AZÚCAR Cod. DANE 273124000528

INSTITUCION EDUCATIVA LA LEONA:

- SEDE PRINCIPAL Cod. DANE 273124000358



- EL ÁGUILA Cod. DANE 273124000218
- LA CUCUANA Cod. DANE 273124000889
- LA SIBERIA Cod. DANE 273124000170
- POTOSÍ. Cod. DANE 273124000161

INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA AGROINDUSTRIAL CAJAMARCA:

- SEDE PRINCIPAL Cod. DANE 273124000366
- ALTAMIRA Cod. DANE 273124000749
- CRISTALES Cod. DANE 273124000145
- EL ESPEJO Cod. DANE 273124000803
- EL PLACER Cod. DANE 273124000269
- LA BOLIVAR Cod. DANE 273124000871
- LA TIGRESA Cod. DANE 273124000153
- LOS TUNJOS Cod. DANE 273124000790
- SAN LORENZO ALTO Cod. DANE 273124000081
- SAN LORENZO BAJO Cod. DANE 273124000731
- SANTA ANA Cod. DANE 273124000722

INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO:

- LA ALSACIA Cod. DANE 273124000927

A continuación, se detalla la relación del menaje, utensilios y equipos a dotar:

RESUMEN DE DOTACION

No.	DESCRIPCION ELEMENTO A DOTAR	CANTIDAD TOTAL
1	ESTUFA LINEAL DE TRES (3) QUEMADORES ¹	33
2	MESA DE CAFETERÍA PLEGABLE	202
3	MESÓN DE TRABAJO COCINA	33

¹ Las estufas de tres (3) quemadores incluidas en el proyecto son TODAS para gas Propano, en cuanto al suministro del gas propano este quedara en responsabilidad de la Sede educativa y/o al operador del Programa de Alimentación Escolar así como los demás elementos necesarios para el funcionamiento de la estufa



4	MESÓN CON POCETA ²	24
5	NEVERA NO FROST 300 - 340 LITROS O 12-14 PIES	33
6	CONGELADOR HORIZONTAL 150 - 200 LITROS	6
7	CONGELADOR HORIZONTAL 300 - 400 LITROS	4
8	LICUADORA INDUSTRIAL 4 LITROS	7
9	LICUADORA INDUSTRIAL 15 LITROS	6
10	RECIPIENTE 45 - 50 LITROS	48
11	BALDE 10 - 14 LITROS	46
12	RECIPIENTE 70 - 75 LITROS CON TAPA	11
13	CALDERO DE 37 A 38 LITROS	43
14	CALDERO DE 38 A 40 LITROS	43
15	OLLAS INDUSTRIALES EN ALUMINIO RECORTADAS 7.5 a 8.5 LITROS	43
16	OLLAS INDUSTRIALES EN ALUMINIO RECORTADAS 9.5 a 10.5 LITROS	42
17	OLLA DE PRESION 6 LITROS	38
18	OLLA DE PRESION 8 LITROS	37
19	OLLETA 2 LITROS	42
20	PAILA DIAMETRO 28 - 32 CENTIMETROS	41
21	PAILA DIAMETRO 35 - 40 CENTIMETROS	39
22	SARTEN DIAMETRO 20 - 25 CENTIMETROS	41
23	SARTEN DIAMETRO 30 - 35 CENTIMETROS	39
24	JARRA 1 LITROS	46
25	SET DE CUCHILLOS	38
26	JUEGO DE CUCHARAS PORCIONADORAS MEDIDORAS	39
27	TRINCHE TENEDOR EN ACERO INOXIDABLE	38
28	CUCHARON CON ORIFICIOS EN ACERO INOXIDABLE	38
29	CUCHARON EN ACERO INOXIDABLE	38
30	JUEGO DE DOS PINZAS EN ACERO INOXIDABLE	38
31	RALLADOR	41
32	COLADOR DE LIQUIDOS	41
33	COLADOR DE VERDURAS	40
34	CUCHARA	1800
35	TENEDOR	1800
36	CUCHILLO	1800

² El mesón con poceta se dota en las sedes que cuentan con disponibilidad de puntos hidráulicos para su funcionamiento



37	PLATO HONDO	1800
38	PLATO PANDO GRANDE	1800
39	PLATO PANDO PEQUEÑO	1800
40	POCILLO	1800
41	VASO	1800
42	BANDEJA PLASTICA GRANDE	50

Para un total a dotar de 15.748 elementos comprendidos en Menaje, utensilios y Equipos de cocina

En cuanto a las siguientes instituciones educativas:

INSTITUCION EDUCATIVA ANAIME:

- SEDE PRINCIPAL Cod. DANE 273124000498

INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA AGROINDUSTRIAL CAJAMARCA:

- LA LUISA Cod. DANE 273124000862
- LA PALOMA Cod. DANE 273124000820

INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO:

- LA ALSACIA Cod. DANE 173124000817

No se realizará dotación debido a que no cuentan con restaurante escolar, y a su vez no cuentan con espacio para el almacenamiento de los productos a entregar.

Las unidades para dotar por cada sede se encuentran al final del presente documento técnico.



8. ANALISIS DE ALTERNATIVAS

Alternativas de solución	Se evaluará con esta herramienta	Estado
<i>Describir las alternativas existentes que le den solución al problema o necesidad.</i>		
Construcción de comedores escolares en cada una de las sedes educativas del municipio	NO	Vacío
DOTACIÓN DE MENAJE, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CAJAMARCA TOLIMA	SI	Completo

9. ANALISIS TECNICO DE LA ALTERNATIVA

Análisis técnico de la alternativa
<i>Describir técnicamente los productos o la alternativa seleccionada para la solución del problema planteado</i>
<p>La alternativa de solución consiste en la dotación de 15.748 elementos clasificados en 42 ítems de menaje, utensilios y equipo de cocina que se entregan directamente a 33 sedes educativas (4 de ellas urbanas y 29 rurales) del municipio que benefician a 2656 titulares de derecho que actualmente están priorizados dentro de la estrategia de Alimentación Escolar PAE.</p> <p>Los elementos de menaje, utensilios y equipo de cocina necesarios para la prestación del servicio de restaurante escolar están dados por el número de raciones suministradas por la institución educativa a los alumnos. Para el desarrollo del proyecto se definen los elementos de dotación para la preparación, en sitio, del complemento alimentario para la jornada de la mañana y la tarde y del almuerzo de las sedes educativas.</p> <p>Todos los elementos para dotar cumplen con las especificaciones</p>



técnicas del Manual de dotaciones del MEN - Resolución 10281 de 2016 y el presupuesto se realiza por medio del Acuerdo Marco de Precios de dotación escolar estructurado por Colombia Compra Eficiente. El proyecto tiene una duración de 13 meses.

10. COSTOS DEL PROYECTO(PRESUPUESTO)³

PRESUPUESTO PROYECTO:					
DOTACIÓN DE MENAJE, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CAJAMARCA TOLIMA					
ITEM	DESCRIPCION	UND	CANT	VR/UNT	VALOR TOTAL
1. COSTO MOBILIARIO ESCOLAR					
1,1	ESTUFA LINEAL DE TRES (3) QUEMADORES	UND	33	\$ 3.458.780,70	\$ 114.139.764,00
1,2	MESA DE CAFETERÍA PLEGABLE	UND	202	\$ 609.477,00	\$ 123.114.354,00
1,3	MESÓN DE TRABAJO COCINA	UND	33	\$ 2.498.855,07	\$ 82.462.218,00
1,4	MESÓN CON POCETA	UND	24	\$ 3.070.239,48	\$ 73.685.748,00
1,5	NEVERA NO FROST 300 - 340 LITROS O 12-14 PIES	UND	33	\$ 2.176.949,11	\$ 71.839.321,00
1,6	CONGELADOR HORIZONTAL 150 - 200 LITROS	UND	6	\$ 1.571.288,60	\$ 9.427.732,00
1,7	CONGELADOR HORIZONTAL 300 - 400 LITROS	UND	4	\$ 1.742.387,38	\$ 6.969.550,00
1,8	LICUADORA INDUSTRIAL 4 LITROS	UND	7	\$ 1.579.038,21	\$ 11.053.268,00

³ Los precios dentro del presupuesto son tomados mediante estudio de mercado realizado en Colombia Compra Eficiente y en diferentes entidades dentro del departamento del Tolima.



1,9	LICUADORA INDUSTRIAL 15 LITROS	UND	6	\$ 4.174.468,56	\$ 25.046.812,00
1,10	RECIPIENTE 45 - 50 LITROS	UND	48	\$ 26.716,76	\$ 1.282.405,00
1,11	BALDE 10 - 14 LITROS	UND	46	\$ 17.574,90	\$ 808.446,00
1,12	RECIPIENTE 70 - 75 LITROS CON TAPA	UND	11	\$ 54.767,41	\$ 602.442,00
1,13	CALDERO DE 37 A 38 LITROS	UND	43	\$ 111.082,95	\$ 4.776.568,00
1,14	CALDERO DE 38 A 40 LITROS	UND	43	\$ 229.974,68	\$ 9.888.912,00
1,15	OLLAS INDUSTRIALES EN ALUMINIO RECORTADAS 7.5 a 8.5 LITROS	UND	43	\$ 30.804,32	\$ 1.324.586,00
1,16	OLLAS INDUSTRIALES EN ALUMINIO RECORTADAS 9.5 a 10.5 LITROS	UND	42	\$ 36.999,20	\$ 1.553.967,00
1,17	OLLA DE PRESION 6 LITROS	UND	38	\$ 109.448,13	\$ 4.159.029,00
1,18	OLLA DE PRESION 8 LITROS	UND	37	\$ 210.098,01	\$ 7.773.627,00
1,19	OLLETA 2 LITROS	UND	42	\$ 15.919,14	\$ 668.605,00
1,20	PAILA DIAMETRO 28 - 32 CENTIMETROS	UND	41	\$ 48.228,59	\$ 1.977.373,00
1,21	PAILA DIAMETRO 35 - 40 CENTIMETROS	UND	39	\$ 62.763,56	\$ 2.447.780,00
1,22	SARTEN DIAMETRO 20 - 25 CENTIMETROS	UND	41	\$ 83.897,67	\$ 3.439.805,00
1,23	SARTEN DIAMETRO 30 - 35 CENTIMETROS	UND	39	\$ 94.799,61	\$ 3.697.185,00
1,24	JARRA 1 LITROS	UND	46	\$ 4.302,47	\$ 197.914,00
1,25	SET DE CUCHILLOS	UND	38	\$ 236.726,26	\$ 8.995.598,00



1,26	JUEGO DE CUCHARAS PORCIONADORAS MEDIDORAS	UND	39	\$ 7.098,81	\$ 276.854,00
1,27	TRINCHE TENEDOR EN ACERO INOXIDABLE	UND	38	\$ 29.039,79	\$ 1.103.513,00
1,28	CUCHARON CON ORIFICIOS EN ACERO INOXIDABLE	UND	38	\$ 29.039,79	\$ 1.103.513,00
1,29	CUCHARON EN ACERO INOXIDABLE	UND	38	\$ 29.039,79	\$ 1.103.513,00
1,30	JUEGO DE DOS PINZAS EN ACERO INOXIDABLE	UND	38	\$ 29.018,86	\$ 1.102.717,00
1,31	RALLADOR	UND	41	\$ 39.515,55	\$ 1.620.138,00
1,32	COLADOR DE LIQUIDOS	UND	41	\$ 46.141,06	\$ 1.891.784,00
1,33	COLADOR DE VERDURAS	UND	40	\$ 31.621,90	\$ 1.264.876,00
1,34	CUCHARA	UND	1800	\$ 3.200,11	\$ 5.760.206,00
1,35	TENEDOR	UND	1800	\$ 3.200,11	\$ 5.760.206,00
1,36	CUCHILLO	UND	1800	\$ 3.200,11	\$ 5.760.206,00
1,37	PLATO HONDO	UND	1800	\$ 10.647,65	\$ 19.165.767,00
1,38	PLATO PANDO GRANDE	UND	1800	\$ 16.907,95	\$ 30.434.314,00
1,39	PLATO PANDO PEQUEÑO	UND	1800	\$ 6.926,44	\$ 12.467.588,00
1,40	POCILLO	UND	1800	\$ 13.976,80	\$ 25.158.232,00
1,41	VASO	UND	1800	\$ 4.001,54	\$ 7.202.775,00
1,42	BANDEJA PLASTICA GRANDE	UND	50	\$ 11.121,29	\$ 556.065,00



Costo utensilios (A)					\$ 693.065.276,00
IVA TOTAL					\$ 110.657.481,04
GRAVAMEN AL MOVIMIENTO FINANCIERO 4*1000 (B)					\$ 2.772.262,00
COSTO TOTAL C = (A+B)				\$	695.837.538,00
2. Otros Costos del Proyecto					
2.1	Gerencia del Proyecto				\$ 117.202.939,00
2.2	Interventoria del Proyecto				\$ 135.594.129,00
2.4	Fiducia				\$ 69.270.565,00
2.5	Imprevistos	%	5		\$ 34.791.877,00
2.6	Poliza Contribuyente	%	1		\$ 6.958.376,00
2.7	Rubro Contingente	%	7		\$ 48.708.628,00
GRAVAMEN AL MOVIMIENTO FINANCIERO 4*1000					\$ 638.918,00
Total Otros Costos del Proyecto (D)					\$ 413.165.432,00
VALOR TOTAL DEL PROYECTO (C+D)				\$	1.109.002.970



11. ANÁLISIS DE RIESGOS ALTERNATIVA

Riesgos					
<i>Análisis de los riesgos que pueda tener la elaboración, ejecución y liquidación del proyecto</i>					
Tipo de Riesgo	Descripción del Riesgo	Probabilidad	Impacto	Efectos	Medidas de Mitigación
1. Propósito (objetivo General)					
Asociados a fenómenos de origen socio-natural: inundaciones, movimientos en masa, incendios forestales	Obstrucción en la vía durante la entrega por fenómenos naturales causados por la lluvia como deslizamientos de tierra o inundaciones.	3. Moderado	4. Mayor	Retraso en el cronograma de ejecución del proyecto.	Buscar rutas alternativas para poder cumplir con los plazos de entrega establecidos.
2. Componente:					
Legales	Demora en el proceso de contratación.	3. Moderado	4. Mayor	Retraso en la entrega total de la dotación.	Definir previamente un cronograma para el proceso de contratación.
Asociados a fenómenos de origen biológico: plagas, epidemias	Pandemia - Covid 19 Probabilidad:	4. Probable	3. Moderado	Retraso en la entrega de dotación a cada Sede Educativa.	Garantizar la implementación de protocolos de bioseguridad para la entrega de los elementos de dotación.
3. Actividades					
Administrativos	Incumplimiento de las especificaciones técnicas por parte del proveedor en	3. Moderado	4. Mayor	Escasa vida útil de los elementos de dotación de los restaurantes escolares.	Contratación de la interventoría. Adquisición de pólizas de cumplimiento y calidad de los bienes



	coherencia con el Manual de Dotación del Ministerio de Educación Nacional				contratados.
Operacionales	Alteración del orden público en las zonas de influencia.	3. Moderado	4. Mayor	Sobrecostos en la ejecución del proyecto. Retraso en el cumplimiento del cronograma.	Contemplar un presupuesto contingente. Mantener tiempos de holgura en el cronograma en cuanto a las actividades de entrega y dotación. Comunicación con las autoridades, o suspensión de la entrega mientras se restablece el orden público.

12. ESQUEMA DE FUENTES DE FINANCIACIÓN

Fuentes de financiación del proyecto				
<i>Relacionar la todas las fuentes de recurso que se requieran para la financiación del proyecto, así como su procedencia</i>				
Etapa	Entidad	Tipo de Entidad	Tipo de Recurso	Valor
Inversión	GRUPO NUTRESA	Privada	Obras por Impuestos	\$1.109.002.970
	TOTAL			\$1.109.002.970



13. INDICADORES DE PRODUCTO

Indicadores de producto

01 - Objetivo 1

1. Disponer de menaje, utensilios y equipo de cocina en los restaurantes escolares.

Producto

1.1. Infraestructura educativa dotada (Producto principal del proyecto)

Indicador

1.1.1 Sedes dotadas

Medido a través de: Número de sedes

Meta total: 33,0000

Fórmula:

Es acumulativo: No

Es Principal: Si

Programación de indicadores

Periodo	Meta por periodo	Periodo	Meta por periodo
0	33,0000		

14. INDICADORES DE GESTION

Indicadores de gestión

01 - Indicador por proyecto

Indicador

Informes De Interventoría Realizados

Medido a través de: Número

Código: 9900G054

Fórmula:

Tipo de Fuente: Informe

Fuente de Verificación: Informe realizado por la interventoría

Programación de indicadores

Periodo	Meta por periodo	Periodo	Valor
0	3	Total:	3



16. LISTADO DE DOTACION POR SEDES

DIAGNOSTICO DE NECESIDADES DE DOTACION POR INSTITUCION EDUCATIVA POR SEDES

N.º	INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y SUS SEDES	INSTITUCION EDUCATIVA ANAIME						INSTITUCION EDUCATIVA ISMAEL PERDOMO						INSTITUCION EDUCATIVA LA LEONA					INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA AGROINDUSTRIAL CAJAMARCA										INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO							
		EL RODANO	ESCUELA ANAIME	LA FONDA	LA JUDEA	LAS HORMAS	RECREO ALTO	RECREO BAJO	SEDE PRINCIPAL	EL BRASIL	EL CEDRAL	LA CERRAJOSA	LA ESPERANZA	PAN DE AZÚCAR	PILOTO Nº 24	SEDE PRINCIPAL	EL ÁGUILA	LA CUCUANA	LA SIBERIA	POTOSÍ	SEDE PRINCIPAL	ALTAMIRA	CRISTALES	EL ESPEJO	EL PLACER	LA BOLIVAR	LA TIGRESA	LOS TUNJOS	SAN LORENZO ALTO	SAN LORENZO BAJO	SANTANA	LA ALSACIA	LA UNIÓN	NARCISO VIÑALDE RÓN		
TOTAL ESTUDIANTES		10	139	11	22	15	12	21	578	6	32	19	17	42	452	189	27	6	20	25	341	8	13	9	39	6	15	29	25	20	24	28	92	364		
DESCRIPCION ELEMENTO A DOTAR																																				
1	ESTUFA LINEAL DE TRES (3) QUEMADORES *	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
2	MESA DE CAFETERÍA PLEGABLE	2	18	2	3	2	2	3	24	1	4	3	3	6	19	24	4	1	3	4	15	1	2	2	5	1	2	4	4	3	3	4	12	16		
3	MESÓN DE TRABAJO COCINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
4	MESÓN CON POCETA **	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
5	NEVERA NO FROST 300 - 340 LITROS O 12-14 PIES	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
6	CONGELADOR HORIZONTAL 150 - 200 LITROS	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
7	CONGELADOR HORIZONTAL 300 - 400 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
8	LICUADORA INDUSTRIAL 4 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
9	LICUADORA INDUSTRIAL 15 LITROS	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
10	RECIPIENTE 45 - 50 LITROS	1	2	1	1	1	1	1	6	1	1	1	1	1	4	3	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	
11	BALDE 10 - 14 LITROS	1	3	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	4	2	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2		
12	RECIPIENTE 70 - 75 LITROS CON TAPA	0	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
13	CALDERO DE 37 A 38 LITROS	1	2	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	3	2	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	
14	CALDERO DE 38 A 40 LITROS	1	2	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	3	2	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	
15	OLLAS INDUSTRIALES EN ALUMINIO RECORTADAS 7.5 a 8.5 LITROS	1	2	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	3	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	
16	OLLAS INDUSTRIALES EN ALUMINIO RECORTADAS 9.5 a 10.5 LITROS	1	2	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	3	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	
17	OLLA DE PRESION 6 LITROS	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	
18	OLLA DE PRESION 8 LITROS	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	
19	OLLETA 2 LITROS	1	2	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	3	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	
20	PAILA DIAMETRO 28 - 32 CENTIMETROS	1	2	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	3	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	



21	PAILA DIAMETRO 35 - 40 CENTIMETRO S	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	
22	SARTEN DIAMETRO 20 - 25 CENTIMETRO S	1	2	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	3	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
23	SARTEN DIAMETRO 30 - 35 CENTIMETRO S	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
24	JARRA 1 LITROS	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	4	2	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3
25	SET DE CUCHILLOS	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
26	JUEGO DE CUCHARAS PORCIONAD ORAS MEDIDORAS	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
27	TRINCHE TENEDOR EN ACERO INOXIDABLE	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
28	CUCHARON CON ORIFICIOS EN ACERO INOXIDABLE	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
29	CUCHARON EN ACERO INOXIDABLE	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
30	JUEGO DE DOS PINZAS EN ACERO INOXIDABLE	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
31	RALLADOR COLADOR DE LIQUIDOS	1	2	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
32	COLADOR DE LIQUIDOS	1	2	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
33	COLADOR DE VERDURAS	1	2	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
34	CUCHARA	12	167	13	26	18	14	25	232	7	38	23	20	50	181	227	32	7	24	30	137	10	16	11	47	7	18	35	30	24	29	34	110	146			
35	TENEDOR	12	167	13	26	18	14	25	232	7	38	23	20	50	181	227	32	7	24	30	137	10	16	11	47	7	18	35	30	24	29	34	110	146			
36	CUCHILLO	12	167	13	26	18	14	25	232	7	38	23	20	50	181	227	32	7	24	30	137	10	16	11	47	7	18	35	30	24	29	34	110	146			
37	PLATO HONDO	12	167	13	26	18	14	25	232	7	38	23	20	50	181	227	32	7	24	30	137	10	16	11	47	7	18	35	30	24	29	34	110	146			
38	PLATO PANDO GRANDE	12	167	13	26	18	14	25	232	7	38	23	20	50	181	227	32	7	24	30	137	10	16	11	47	7	18	35	30	24	29	34	110	146			
39	PLATO PANDO PEQUEÑO	12	167	13	26	18	14	25	232	7	38	23	20	50	181	227	32	7	24	30	137	10	16	11	47	7	18	35	30	24	29	34	110	146			
40	POCILLO	12	167	13	26	18	14	25	232	7	38	23	20	50	181	227	32	7	24	30	137	10	16	11	47	7	18	35	30	24	29	34	110	146			
41	VASO	12	167	13	26	18	14	25	232	7	38	23	20	50	181	227	32	7	24	30	137	10	16	11	47	7	18	35	30	24	29	34	110	146			
42	BANDEJA PLASTICA GRANDE	1	2	1	1	1	1	1	6	1	1	1	1	1	5	2	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	

* Las estufas de tres (3) quemadores incluidas en el proyecto son TODAS para gas Propano, en cuanto al suministro del gas propano este quedara en responsabilidad de la Sede educativa y/o al operador del Programa de alimentación Escolar así como los demás elementos necesarios para el funcionamiento de la estufa

** El mesón con poceta se dota en las sedes que cuentan con disponibilidad de puntos hidráulicos para su funcionamiento

MARIA MARLENY RAMIREZ PATIÑO
Técnico de Educación Municipal

