



## DOCUMENTO TÉCNICO

### PROYECTO:

**DOTACIÓN DE MENAJE, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE  
COCINA EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS  
OFICIALES DEL MUNICIPIO DE VENADILLO TOLIMA.**

**FEBRERO 2025**





## 1. INFORMACIÓN GENERAL

### IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO

DATOS GENERALES	
Nombre del proyecto	"DOTACIÓN DE MENAJE, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE VENADILLO TOLIMA"
Sector	Educación
Entidad quien Elabora el Proyecto	Alcaldía Municipal de Venadillo Tolima
Nombre responsable	<b>Jorge Sierra</b>
Cargo / Dependencia	Secretario de Planeación
Correo electrónico	<a href="mailto:alcaldia@venadillo-tolima.gov.co">alcaldia@venadillo-tolima.gov.co</a>
Teléfono	3174273464
Dirección	Cra 5 N° 3-94 Calle principal
Duración del proyecto (en meses)	9 meses de ejecución financiera 2 meses de ejecución física
Plan De Desarrollo Municipal "PA DELANTE VENADILLO 2024-2027"	Programa: " <b>CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE EDUCACIÓN INICIAL, PRESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA</b> "
Fuente de Financiación:	Obras Por Impuestos
Vigencia Financiación:	2025

## 2. CONTRIBUCIÓN A LA POLÍTICA PUBLICA

### 2.1 CONTRIBUCIÓN AL PLAN NACIONAL DE DESARROLLO

#### Plan: "COLOMBIA POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA 2022-2026"

- **Programa:** 2201 – Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media
- **Transformación:** Seguridad humana y justicia social
- **Pilar:** Superación de privaciones como fundamento de la dignidad humana y condiciones básicas para el bienestar
- **Catalizador:** Educación de calidad para reducir la desigualdad

### 2.2 CONTRIBUCIÓN AL PLAN DE DESARROLLO DEPARTAMENTAL





**Plan de Desarrollo: “CON SEGURIDAD EN EL TERRITORIO 2024-2027”.**

- **Eje estratégico:** INNOVACIÓN PARA LA TRANSFORMACIÓN SOCIAL
- **Programa:** “EDUCACIÓN PARA LA VIDA Y EL DESARROLLO DE LA REGIÓN (PP 2201)”

**2.3 CONTRIBUCIÓN AL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL**

**Plan de Desarrollo: “PA´DELANTE VENADILLO 2024-2027”**

- **Eje estratégico:** PARTICIPACIÓN, CUIDADO SOCIAL, BUEN GOBIERNO Y SEGURIDAD TERRITORIAL
- **Programa:** CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE EDUCACIÓN INICIAL, PRESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA

**3. IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA O LA NECESIDAD**

**3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA**

DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA
Describe brevemente las características específicas del problema o necesidad del mercado que el proyecto pretende resolver o satisfacer.
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
Describe la situación existente en términos de la necesidad y su relación
Las Instituciones Educativas del municipio de Venadillo enfrentan una problemática significativa, la falta de implementos de menaje, equipos y utensilios de cocina adecuados para brindar una alimentación óptima a los estudiantes, ha tenido implicaciones directas en la calidad de los servicios alimentarios y en la eficiencia operativa de las cocinas escolares.
Los principales impactos derivados de esta situación son la ineficiencia en la preparación de alimentos, ya que la falta de los implementos adecuados puede ralentizar la preparación, afectando también la calidad e inocuidad de los alimentos, puesto que se afecta la cocción afectando la seguridad de los alimentos.





La falta de una alimentación adecuada puede tener múltiples impactos negativos en los estudiantes, cómo bajo rendimiento académico, fatiga y falta de energía, desarrollo cognitivo limitado, ausentismo escolar, entre otros.

Teniendo en cuenta lo anterior, se hace necesario suplir la necesidad de las instituciones dotando implementos de menaje, equipo y utensilios para el fortalecimiento del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de mejorar las condiciones de las Instituciones para brindar una educación integral de calidad, que las personas encargadas de la preparación de los alimentos cuenten con los implementos necesarios, asegurando las condiciones y elementos adecuados para la preparación de alimentos.

### 3.3 MAGNITUD DEL PROBLEMA

#### MENCIONE LA MAGNITUD DEL PROBLEMA

*Describa porcentualmente la magnitud del problema o la necesidad*

El municipio de Venadillo cuenta actualmente con 6 instituciones educativas oficiales que implementan un programa de alimentación escolar. Sin embargo, se ha detectado una situación crítica en la dotación de menaje y utensilios de cocina. En la actualidad, el menaje disponible se encuentra en condiciones deplorables y con serios problemas de salubridad, lo que compromete la calidad de la alimentación que se brinda a los estudiantes.

Tras un diagnóstico exhaustivo, se ha identificado que se requieren 1.487 elementos de menaje, utensilios y equipo de cocina para garantizar un adecuado funcionamiento del programa de alimentación escolar. Es importante destacar que estas instituciones no han recibido dotación de menaje en los últimos 5 años, lo que subraya la magnitud del problema.





### 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inoportuno recambio y reposición de menaje, utensilios y equipo de cocina, deteriorados por uso constante.</li> <li>- Deficiente calidad en elementos de dotación y/o equipos</li> <li>- No se realizan planes de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos.</li> </ul>

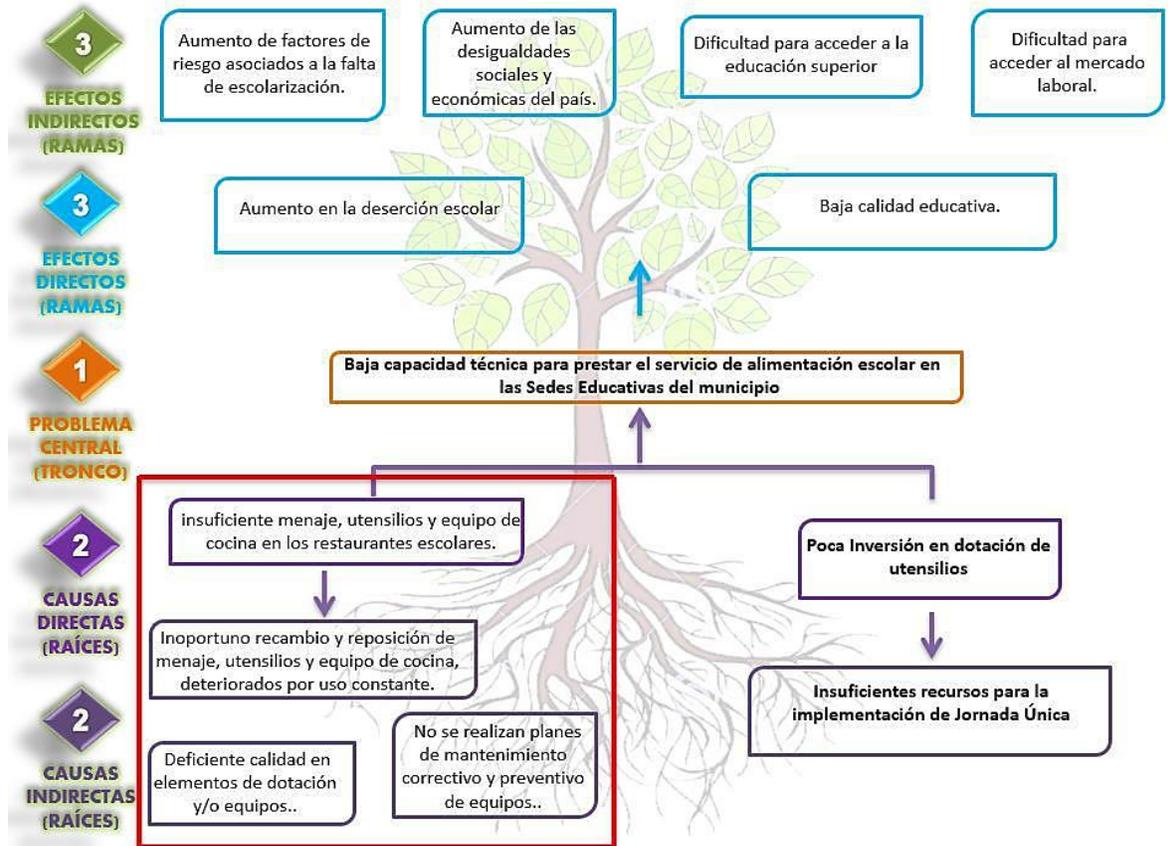
### 3.5 IDENTIFICACIÓN DE EFECTOS GENERADOS POR EL PROBLEMA

EFECTOS GENERADOS POR EL PROBLEMA	
<i>Relaciones los efectos que producen las causas.</i>	
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 Del Problema





#### 4. IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE PARTICIPANTES

##### 4.1 Identificación De Participantes

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





<p><b>Intereses o Expectativas:</b> Mejorar la calidad de vida de sus habitantes desarrollando y apoyando proyectos acordes a las necesidades existentes</p>	
<p><b>Actor:</b> Estudiantes  <b>Entidad:</b> Otros  <b>Posición:</b> Beneficiario  <b>Intereses o Expectativas:</b> Contar con adecuados servicios de alimentación escolar que favorezcan la permanencia en la jornada académica.</p>	<p>Apropiación de los espacios y veedurías ciudadanas.</p>
<p><b>Actor:</b> Comunidad  <b>Entidad:</b> Otros  <b>Posición:</b> Beneficiario  <b>Intereses o Expectativas:</b> Realizar seguimiento a las actividades del proyecto, con el fin que sea ejecutado de manera correcta y oportuna.</p>	<p>Apropiación de los espacios y veedurías ciudadana</p>
<p><b>Actor:</b> Nacional  <b>Entidad:</b> Departamento Administrativo Nacional De Planeación - Gestión General  <b>Posición:</b> Cooperante  <b>Intereses o Expectativas:</b> Que las entidades Territoriales cuenten con capacidades en formulación y estructuración de Proyectos de inversión</p>	<p>Emitir conceptos de viabilidad del Proyecto y registrar el proyecto en el Banco de Proyectos de Inversión Pública SUIFP</p>

#### 4.2 ANALISIS DE PARTICIPANTES

ANÁLISIS DE PARTICIPANTES
<i>Relacionar la población afectada y la población objetivo.</i>
<p>El municipio de Venadillo 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</p>





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. El DNP presta asistencia técnica y Emite concepto de viabilidad del proyecto. Registra el proyecto en el banco de proyectos de inversión 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						
TIPO DE POBLACIÓN:	Estudiantes					
CANTIDAD NÚMERO:	1.553 Estudiantes					
FUENTE DE LA INFORMACIÓN:	SIMAT CORTE SEPTIEMBRE 2024					
UBICACIÓN GENERAL:	Región: Andina Departamento: Tolima Municipio: Venadillo					
UBICACIÓN ESPECIFICA URBANO:	INSTITUCION	DANE	SEDE	CODIGO DANE SEDE	LATITUD	LONGITUD
	I.E FRANCISCO HURTADO	173861000038	I.E FRANCISCO HURTADO - SEDE PRINCIPAL	173861000038	4.71324839419	-74.9298160863
	I.E CAMILA MOLANO	173861000721	I.E.T. COMERCIAL CAMILA MOLANO - LICEO VENADILLO	173861000101	4.71967502511	-74.9263116768
	I.E CAMILA MOLANO	173861000721	I.E.T. COMERCIAL CAMILA MOLANO - ALCIDEZ GUZMÁN	1738861000135	4.72055555556	4.72055555556
	I.E . LUIS CARLOS	173861000771	I.E. LUIS CARLOS	173861000771	4.71416666667	-74.9313888889





	GALAN SARMIENTO		GALAN SARMIENTO - SEDE PRINCIPAL			
UBICACIÓN ESPECIFICA RURAL:	INSTITUCION	DANE	SEDE	CODIGO DANE SEDE	LATITUD	LONGITUD
	I.E. OTONIEL GUZMAN	273861000253	I.E. OTONIEL GUZMAN - SEDE PRINCIPAL	273861000253	4.709783002	-75.01234098
	I.E. TERESA CAMACHO DE SUAREZ	273861000571	I.E. TERESA CAMACHO DE SUAREZ - SEDE PRINCIPAL	273861000571	4.773405031	-75.01726765

## 5.2. POBLACIÓN OBJETIVO DE LA INTERVENCIÓN

POBLACIÓN OBJETIVO	
TIPO DE POBLACIÓN:	Estudiantes
CANTIDAD NÚMERO:	1.553 Estudiantes
FUENTE DE LA INFORMACIÓN:	SIMAT CORTE SEPTIEMBRE 2024
UBICACIÓN GENERAL:	Región: Andina Departamento: Tolima Municipio: Venadillo
UBICACIÓN ESPECIFICA URBANO:	





	INSTITUCION	DANE	SEDE	CODIGO DANE SEDE	LATITUD	LONGITUD
	I.E FRANCISCO HURTADO	173861000038	I.E FRANCISCO HURTADO - SEDE PRINCIPAL	173861000038	4.71324839419	-74.9298160863
	I.E CAMILA MOLANO	173861000721	I.E.T. COMERCIAL CAMILA MOLANO - LICEO VENADILLO	173861000101	4.71967502511	-74.9263116768
	I.E CAMILA MOLANO	173861000721	I.E.T. COMERCIAL CAMILA MOLANO - ALCIDEZ GUZMÁN	1738861000135	4.720555555556	4.720555555556
	I.E . LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	173861000771	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - SEDE PRINCIPAL	173861000771	4.714166666667	-74.9313888889

UBICACIÓN ESPECIFICA RURAL:	INSTITUCION	DANE	SEDE	CODIGO DANE SEDE	LATITUD	LONGITUD
	I.E. OTONIEL GUZMAN	273861000253	I.E. OTONIEL GUZMAN - SEDE PRINCIPAL	273861000253	4.709783002	-75.01234098
	I.E. TERESA CAMACHO DE SUAREZ	273861000571	I.E. TERESA CAMACHO DE SUAREZ - SEDE PRINCIPAL	273861000571	4.773405031	-75.01726765





### 5.3. CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS DE LA POBLACIÓN

CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS DE LA POBLACIÓN OBJETIVO			
CLASIFICACIÓN	DETALLE	NÚMERO DE PERSONAS	FUENTE DE LA INFORMACIÓN
GENERO	Masculino	621	SIMAT SEPTIEMBRE 2024
	Femenino	932	SIMAT SEPTIEMBRE 2024
Etaria (Edad)	0-14 años	1.010	SIMAT SEPTIEMBRE 2024
Etaria (Edad)	15-19 años	543	SIMAT SEPTIEMBRE 2024

## 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

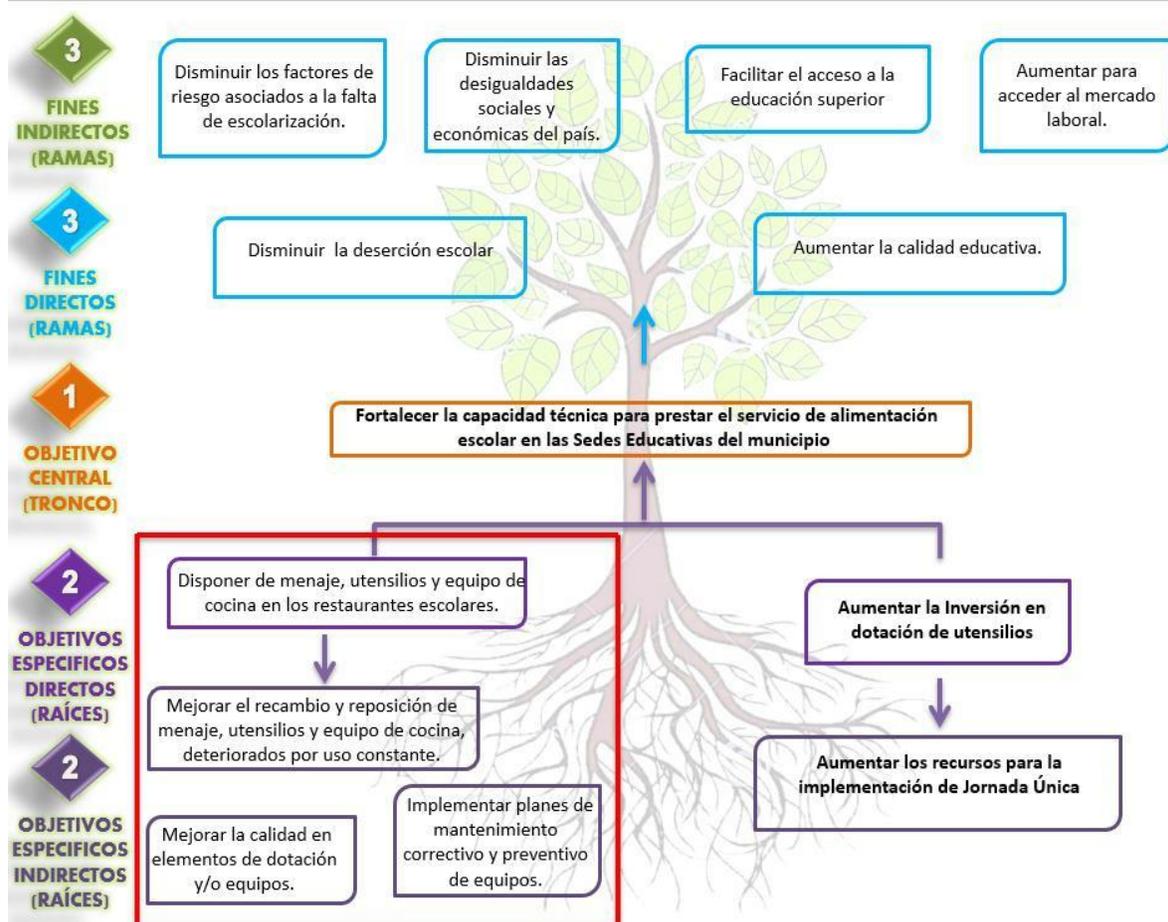
### 6.2 RELACIONES ENTRE CAUSAS Y OBJETIVOS

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"> <li>1. Disponer de menaje, utensilios y equipo de cocina en los restaurantes escolares.</li> <li>2. Mejorar el recambio y reposición de menaje, utensilios y equipo de cocina, deteriorados por uso constante.</li> <li>3. Mejorar la calidad en elementos de dotación y/o equipos.</li> <li>4. Implementar planes de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos</li> </ol>





### 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:





ZONA URBANA

INSTITUCION	DANE	SEDE	CODIGO DANE SEDE	LATITUD	LONGITUD
I.E FRANCISCO HURTADO	173861000038	I.E FRANCISCO HURTADO - SEDE PRINCIPAL	173861000038	4.71324839419	-74.9298160863
I.E CAMILA MOLANO	173861000721	I.E.T. COMERCIAL CAMILA MOLANO - LICEO VENADILLO	173861000101	4.71967502511	-74.9263116768
I.E CAMILA MOLANO	173861000721	I.E.T. COMERCIAL CAMILA MOLANO - ALCIDEZ GUZMÁN	1738861000135	4.72055555556	4.72055555556
I.E . LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	173861000771	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - SEDE PRINCIPAL	173861000771	4.71416666667	-74.9313888889

ZONA RURAL

INSTITUCION	DANE	SEDE	CODIGO DANE SEDE	LATITUD	LONGITUD
I.E. OTONIEL GUZMAN	273861000253	I.E. OTONIEL GUZMAN - SEDE PRINCIPAL	273861000253	4.709783002	-75.01234098
I.E. TERESA CAMACHO DE SUAREZ	273861000571	I.E. TERESA CAMACHO DE SUAREZ - SEDE PRINCIPAL	273861000571	4.773405031	-75.01726765





## 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>		
Programa Integral de Capacitación y Asesoramiento Técnico en Manipulación de Alimentos.	NO	Vacío
Dotación de menaje, utensilios y equipos de cocina en las Instituciones Educativas oficiales del municipio de Venadillo 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 1.487 elementos clasificados en 62 ítems de menaje, utensilios y equipo de cocina, mobiliario de cocina y escolar que se entregan directamente a las seis (6) Instituciones Educativas Oficiales Sedes Principales de las cuales (4) de ellas se encuentran ubicadas en la zona urbana del municipio, y (2) de ellas en la zona rural del municipio. que benefician a 1.553 estudiantes 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. Todos los elementos para dotar cumplen con las especificaciones 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 9 meses.</p>

Nº	Elementos	Cantidad
ítem		
1	403Nevecon no frost 500 - 600 litros o 18 - 22 pies	4
2	404Refrigerador Vertical 1400 - 1500 Litros o 68 - 72 Pies	2
3	402Congelador horizontal 300 - 400 litros	3
4	407Licuadora industrial 4 litros	1





5	405Licuadora industrial 25 litros	3
6	465Cafetera greca institucional	7
7	464Balanza gramera	8
8	480Regulador de voltaje	13
9	413Calderos 77-79 litros	3
10	414Calderos 97-100 litros	4
11	415Calderos 103-106 litros	4
12	416Calderos 135-145 litros	4
13	417Calderos 165-175 litros	2
14	420Ollas (aluminio recortado) 11,5 -12,5 litros	7
15	421Ollas (aluminio recortado) 14,5 -15,5 litros	6
16	422Ollas (aluminio recortado) 22,5 -23,5 litros	2
17	423Ollas (aluminio recortado) 28,5-29,5 litros	2
18	425Olla a presión 6 litros	4
19	426Olla a presión 8 litros	4
20	427Olla a presión 10 litros	4
21	428Olla a presión 12-14 litros	2
22	429Olleta de 1 litro	1
23	430Olleta de 2 litro	11
24	431Olleta de 3 litro	9
25	433Paila diámetro 35- 40 centímetros	6
26	434Paila diámetro 45 - 50 centímetros	6
27	436Sartén Diámetro 20 - 25 centímetros	8
28	437Sartén Diámetro 30 -35 centímetros	8
29	455Asador antiadherente	9
30	463Olla arrocera	13
31	458Ensaladera	17





32	454Juego de 5 ollas #16 - 2.5 a 3.5 LITROS #18 - 3.5 a 4.5 LITROS #20 - 4.5 a 5.5 LITROS #22 - 5.5 a 6.5 LITROS #24 - 6,5 a 7,5 LITROS	11
33	409Recipiente plástico de 45-50 litros	12
34	408Recipiente plástico de 70-75 litros	6
35	410Balde plástico 10-14 litros	21
36	439Canasta plástica de pared perforada	34
37	440Jarra plástica 1 litro	6
38	441Jarra plástica 3 litros	20
39	442Tabla para picar pequeña	18
40	443Tabla para picar grande	18
41	453Bandeja plástica grande	36
42	461Juego de tarros de almacenamiento	14
43	444Set de cuchillos cuchillo para pela de 7-9 cm Cuchillo de cocinero de 24-27 cm Cuchillo de cocinero de 19 -22 cm Cuchillo para deshuesar de 14-16 cm Hacha de 14 - 18 cm	13
44	445Juego de cucharas porcionadoras medidoras	13
45	446Trinche tenedor en acero inoxidable	14
46	447Cucharon con orificios en acero inoxidable	13
47	448Cucharon en acero inoxidable	13
48	449Juego de dos pinzas en acero inoxidable	14
49	450Rallador	14
50	451Colador de verduras	13
51	452Juego dos (2) coladores de líquidos diámetro 100 y 250 mm	13
52	456Batidor de chocolate	14
53	457Cernidor	14
54	459Espumadera malla de A inox	14
55	460Exprimidor manual	16
56	481Menaje Comedor Básico	881
57	210Estufa enana de un (1) quemador	3





58	211Estufa lineal de tres (3) quemadores	4
59	206Mesón con azafates	6
60	208Mesón de trabajo cocina	13
61	203Puesto de Comedor	13
62	148Estantería de depósito	16
<b>TOTAL ELEMENTOS A DOTAR</b>		<b>1.487</b>

### 10. COSTOS DEL PROYECTO(PRESUPUESTO)

N°	Elementos	Cantidad	Precios Estudio de Mercado	
	Item		Valor unitario	Valor Total
1	403Nevecon no frost 500 - 600 litros o 18 -22 pies	4	\$ 10.120.847,37	\$ 40.483.389,48
2	404Refrigerador Vertical 1400 - 1500 Litros o 68 - 72 Pies	2	\$ 7.287.010,11	\$ 14.574.020,22
3	402Congelador horizontal 300 - 400 litros	3	\$ 5.667.674,53	\$ 17.003.023,59
4	407Licuadora industrial 4 litros	1	\$ 1.884.571,58	\$ 1.884.571,58
5	405Licuadora industrial 25 litros	3	\$ 5.863.111,58	\$ 17.589.334,74
6	465Cafetera greca institucional	7	\$ 265.236,00	\$ 1.856.652,00
7	464Balanza gramera	8	\$ 351.786,69	\$ 2.814.293,52
8	480Regulador de voltaje	13	\$ 663.090,00	\$ 8.620.170,00
9	413Calderos 77-79 litros	3	\$ 332.242,99	\$ 996.728,97
10	414Calderos 97-100 litros	4	\$ 351.786,69	\$ 1.407.146,76
11	415Calderos 103-106 litros	4	\$ 488.592,63	\$ 1.954.370,52
12	416Calderos 135-145 litros	4	\$ 517.908,19	\$ 2.071.632,76
13	417Calderos 165-175 litros	2	\$ 605.854,86	\$ 1.211.709,72
14	420Ollas (aluminio recortado) 11,5 -12,5 litros	7	\$ 82.083,56	\$ 574.584,92
15	421Ollas (aluminio recortado) 14,5 -15,5 litros	6	\$ 93.809,79	\$ 562.858,74
16	422Ollas (aluminio recortado) 22,5 -23,5 litros	2	\$ 121.170,97	\$ 242.341,94
17	423Ollas (aluminio recortado) 28,5-29,5 litros	2	\$ 146.577,79	\$ 293.155,58
18	425Olla a presión 6 litros	4	\$ 175.893,35	\$ 703.573,40
19	426Olla a presión 8 litros	4	\$ 293.155,58	\$ 1.172.622,32
20	427Olla a presión 10 litros	4	\$ 322.471,14	\$ 1.289.884,56
21	428Olla a presión 12-14 litros	2	\$ 351.786,69	\$ 703.573,38
22	429Olleta de 1 litro	1	\$ 20.520,89	\$ 20.520,89
23	430Olleta de 2 litro	11	\$ 25.406,82	\$ 279.475,02
24	431Olleta de 3 litro	9	\$ 32.247,11	\$ 290.223,99
25	433Paila diámetro 35- 40 centímetros	6	\$ 68.402,97	\$ 410.417,82
26	434Paila diámetro 45 - 50 centímetros	6	\$ 127.034,08	\$ 762.204,48
27	436Sartén Diámetro 20 - 25 centímetros	8	\$ 44.950,52	\$ 359.604,16



**MUNICIPIO DE VENADILLO**  
**DEPARTAMENTO DEL TOLIMA**  
**NIT.800.100.144-3**



28	437Sartén Diámetro 30 -35 centímetros	8	\$ 64.215,03	\$ 513.720,24
29	455Asador antiaderente	9	\$ 254.068,17	\$ 2.286.613,53
30	463Olla arrocera	13	\$ 146.577,79	\$ 1.905.511,27
31	458Ensaladera	17	\$ 21.498,08	\$ 365.467,36
32	454Juego de 5 ollas #16 - 2.5 a 3.5 LITROS #18 - 3.5 a 4.5 LITROS #20 - 4.5 a 5.5 LITROS #22 - 5.5 a 6.5 LITROS #24 - 6,5 a 7,5 LITROS	11	\$ 175.893,35	\$ 1.934.826,85
33	409Recipiente plástico de 45-50 litros	12	\$ 82.083,56	\$ 985.002,72
34	408Recipiente plástico de 70-75 litros	6	\$ 127.034,08	\$ 762.204,48
35	410Balde plástico 10-14 litros	21	\$ 19.543,71	\$ 410.417,91
36	439Canasta plástica de pared perforada	34	\$ 42.996,15	\$ 1.461.869,10
37	440Jarra plástica 1 litro	6	\$ 7.817,48	\$ 46.904,88
38	441Jarra plástica 3 litros	20	\$ 16.612,15	\$ 332.243,00
39	442Tabla para picar pequeña	18	\$ 52.768,00	\$ 949.824,00
40	443Tabla para picar grande	18	\$ 91.855,41	\$ 1.653.397,38
41	453Bandeja plástica grande	36	\$ 15.634,96	\$ 562.858,56
42	461Juego de tarros de almacenamiento	14	\$ 70.357,34	\$ 985.002,76
43	444Set de cuchillos cuchillo para pela de 7-9 cm Cuchillo de cocinero de 24-27 cm Cuchillo de cocinero de 19 -22 cm Cuchillo para deshuesar de 14-16 cm Hacha de 14 - 18 cm	13	\$ 228.940,55	\$ 2.976.227,15
44	445Juego de cucharas porcionadoras medidoras	13	\$ 146.577,79	\$ 1.905.511,27
45	446Trinche tenedor en acero inoxidable	14	\$ 16.612,15	\$ 232.570,10
46	447Cucharon con orificios en acero inoxidable	13	\$ 16.612,15	\$ 215.957,95
47	448Cucharon en acero inoxidable	13	\$ 16.612,15	\$ 215.957,95
48	449Juego de dos pinzas en acero inoxidable	14	\$ 48.859,26	\$ 684.029,64
49	450Rallador	14	\$ 15.634,96	\$ 218.889,44
50	451Colador de verduras	13	\$ 48.859,26	\$ 635.170,38
51	452Juego dos (2) coladores de líquidos diámetro 100 y 250 mm	13	\$ 53.047,20	\$ 689.613,60
52	456Batidor de chocolate	14	\$ 31.269,93	\$ 437.779,02
53	457Cernidor	14	\$ 48.859,26	\$ 684.029,64
54	459Espumadera malla de A inox	14	\$ 54.722,37	\$ 766.113,18
55	460Exprimidor manual	16	\$ 95.764,16	\$ 1.532.226,56
56	481Menaje Comedor Básico	881	\$ 102.297,34	\$ 90.123.956,54
57	210Estufa enana de un (1) quemador	3	\$ 2.369.522,53	\$ 7.108.567,59
58	211Estufa lineal de tres (3) quemadores	4	\$ 4.758.467,37	\$ 19.033.869,48
59	206Mesón con azafates	6	\$ 4.746.328,42	\$ 28.477.970,52





60	208Mesón de trabajo cocina	13	\$ 3.216.821,05	\$ 41.818.673,65
61	203Puesto de Comedor	13	\$ 1.659.394,11	\$ 21.572.123,43
62	148Estantería de depósito	16	\$ 631.225,26	\$ 10.099.604,16
<b>Total de Costos</b>				<b>\$364.716.790,35</b>
IVA 19%				<b>\$ 69.296.190,17</b>
<b>Valor Total Costos Directos</b>				<b>\$ 434.012.980,52</b>
<b>2. Otros Costos del Proyecto</b>				
Gerencia del proyecto				\$ 51.489.845,54
Interventoría del proyecto				\$ 35.930.914,30
Costos Fiduciarios				\$ 30.491.370,00
Rubro Contingente		10%	\$ 43.401.298,05	
Poliza del Contribuyente		1,0%	\$ 4.340.129,81	
Gravamen al Movimiento Financiero		4*1000	\$ 2.398.666,15	
<b>Valor Total de los Otros Costos del Proyecto</b>				<b>\$ 168.052.223,85</b>
<b>Valor Total Del Proyecto</b>				<b>\$ 602.065.204,37</b>





## 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
<b>1. PROPÓSITO</b>					
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.
<b>2. COMPONENTE</b>					
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.
<b>3. ACTIVIDADES</b>					
Administrativos	Incumplimiento de las especificaciones técnicas por parte del proveedor en coherencia con el Manual de Dotación del Ministerio de Educación Nacional	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 contratados.





Operacionales	Manipulación inadecuada	3. Moderado	4. Mayor	Pérdida de eficiencia del congelador, mayor consumo energético, posible daño a los alimentos.	Capacitación al personal sobre el uso adecuado. Señalización de buenas prácticas de operación
---------------	-------------------------	-------------	----------	---	---

## 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	Por definir	Privada	Obras por Impuestos	\$ 602.065.204,37
	<b>TOTAL</b>			<b>\$ 602.065.204,37</b>

## 13. INDICADORES

Indicador	Unidad	Meta	Meta	Tipo de fuente	Fuente de verificación
Producto 1: Infraestructura Educativa Dotada.					
Sedes Educativas Dotadas	Unidad	6	6	Documento oficial	actas de recibo a satisfacción de la interventoría

### 13.2 INDICADOR DE GESTIÓN

Indicador	Unidad	Meta	Tipo de fuente	Fuente verificación
Informes de interventoría realizados	Número	3	Informe	Informe de interventoría















MUNICIPIO DE VENADILLO  
DEPARTAMENTO DEL TOLIMA  
NIT.800.100.144-3

Una firma manuscrita en tinta negra que parece decir "C. Caicedo".

CARLOS FELIPE CAICEDO

Secretario General y de Gobierno Venadillo Tolima



Palacio Municipal - Carrera 5 No. 3-94  
[alcaldia@venadillo-Tolima.gov.co](mailto:alcaldia@venadillo-Tolima.gov.co) - Código Postal 730580  
[www.venadillo-tolima.gov.co](http://www.venadillo-tolima.gov.co)