ANEXO 02

PROPUESTA DE INVERSIÓN DE RECURSOS
Datos de identificación del Establecimiento Educativo
Razón Social (Nombre del Establecimiento Educativo): I.E.R. La Inmaculada Caucheras **Código DANE**: 205480000341 **RUT actualizado del Establecimiento Educativo**: 900. 144. 490--9 **Municipio**: Mutatá **Nombre del Corregimiento o Vereda**: Corregimiento Caucheras **Nombre del (a) Rector(a):** John Ferney Higuita Corrales **Cédula de ciudadanía**:8.339.262 **Dirección de la sede principal:** Corregimiento Caucheras, km 45 vía Mutatá-Chigorodó **Teléfono de la sede principal (fijo y móvil):** 3103691209 **Dirección de correo electrónico del I.E y del rector:** lainmaculada@iercaucheras.edu.co; rectoria@iercaucheras.edu.co **Número de estudiantes beneficiados:** 24 **Sede educativa rural a intervenir (Con DANE de la Sede): 205480000596** La Fortuna
Información General del Propuesta de Inversión
DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA DE INVERSIÓN: (Detallar en este campo los componentes que se pretenden fortalecer y en que se van a invertir los recursos.) **1. Red Hidrosanitaria y Eléctrica** • **Retiro y disposición final de la red hidrosanitaria en mal estado** (incluye tuberías, accesorios y elementos hasta diámetro 1 ½"). *Justificación:* Es indispensable reemplazar las tuberías de desagüe deterioradas y obsoletas para evitar fugas, malos olores, taponamientos y riesgos de insalubridad. • **Retiro de tubería eléctrica en PVC y/o EMT con su respectivo cableado, grapas, cajas, luminarias, tableros y demás accesorios.** *Justificación:* La instalación eléctrica actual presenta desgaste y riesgo de falla, por lo cual es necesario desmontarla y reemplazarla por una nueva red que cumpla con las normas técnicas de seguridad eléctrica.

2. Obras Civiles – Pisos y Muros

- **Demolición de piso en concreto** (espesor hasta 12 cm) con cargue, transporte y disposición de escombros.
  Justificación: El piso existente no cumple condiciones adecuadas de resistencia ni limpieza. Su demolición es necesaria para instalar un nuevo piso que brinde mayor seguridad y durabilidad.
- **Colocación de malla electrosoldada tipo D-84.**
  Justificación: La inclusión de refuerzo metálico asegura la resistencia estructural del nuevo contrapiso. • **Suministro e instalación de placa de contrapiso en concreto f'c = 21 MPa.**
  Justificación: Permite conformar una superficie sólida y estable para recibir el acabado en cerámica, garantizando higiene y facilidad de limpieza.
- **Construcción de muros en mampostería de ladrillo (según norma NTC 4205).**
  Justificación: Refuerza la seguridad estructural del espacio del comedor escolar y mejora la delimitación de áreas funcionales.
- **Construcción de sillar en concreto de 21 MPa.**
  Justificación: Elemento de apoyo y soporte para mayor estabilidad en zonas de transición y carga.

3. Carpintería Metálica y Ventanas • **Suministro e instalación de ventanas corredizas en aluminio con vidrio laminado de 6 mm.**

Justificación: Reemplazo de ventanas en mal estado por nuevas unidades resistentes, que aseguren iluminación, ventilación y protección.

- **Instalación de mosquiteras en aluminio y poliéster.**
  Justificación: Previene la entrada de insectos, mejorando la salubridad en la cocina escolar.

4. Dotación de Mobiliario en Acero Inoxidable

- **Mueble y mesón en acero inoxidable AISI 304 con lavaplatos y alacenas inferiores.**
  Justificación: Cumple con requisitos de higiene, resistencia y facilidad de limpieza para la manipulación de alimentos.
- **Gabinete superior de cuatro puertas batientes en acero inoxidable AISI 304.**
  Justificación: Permite un almacenamiento seguro y adecuado de utensilios y alimentos no perecederos, garantizando limpieza y orden. • **Grifería para lavaplatos y llave de paso de ½".**
  Justificación: Garantiza suministro de agua con accesorios de alta durabilidad y funcionalidad.

- **Rejilla de piso en 2" con sifón.**
  Justificación: Asegura una correcta evacuación de aguas, evitando acumulaciones y riesgos de humedad.

5. Redes Eléctricas Nuevas

- **Instalación de tubería EMT ¾" y cableado libre de halógenos 3 x N°12 AWG.**
  Justificación: Permite una red eléctrica segura, confiable y acorde a normativa.
- **Salidas eléctricas tipo GFCI 20A para equipos de cocina.**
  Justificación: Brindan seguridad al usuario y soporte a equipos de alto consumo eléctrico.
- **Instalación de luminarias herméticas LED de 50W.**
  Justificación: Proveen una iluminación eficiente, de bajo consumo y resistentes a la humedad en cocina y comedor.

6. Acabados Interiores y Exteriores

- **Revoque en mortero 1:4 y estuco acrílico en muros interiores.**
  Justificación: Mejora los acabados, garantiza superficies lisas y de fácil mantenimiento.
- **Enchape en cerámica (0.20x0.20 m) en paredes.**
  Justificación: Asegura superficies lavables y sanitarias en la cocina escolar.
- **Instalación de piso en cerámica (formato hasta 60x60 cm).**
  Justificación: Proporciona seguridad, higiene y fácil limpieza.
- **Resane y aplicación de pintura acrílica en baños, cocina y muros exteriores (tipo Koraza o equivalente).**
  Justificación: Protege la infraestructura contra la humedad y mejora la estética.
- **Pintura esmalte base aceite en puertas, ventanas y rejas.**
  Justificación: Aumenta la durabilidad de la carpintería metálica y mejora la presentación.
- **Instalación de cielo falso en PVC.**
  Justificación: Contribuye al confort térmico, higiene y facilidad de limpieza en áreas de cocina y comedor.

OBJETIVO QUE SE BUSCA ALCANZAR CON LA PROPUESTA: ¿Cuál es el objetivo que se pretende lograr con la inversión de los recursos asignados?

Habilitar integralmente el restaurante escolar para garantizar un espacio seguro, higiénico y funcional que cumpla con los estándares de salubridad y seguridad, promoviendo así el bienestar nutricional y la salud de los estudiantes y el personal docente.

DIAGNÓSTICO Y JUSTIFICACIÓN: Relacione el estado actual de las mejoras que se van a realizar con la inversión.

DIAGNÓSTICO:

El restaurante escolar exhibe un estado de deterioro generalizado que compromete seriamente su operatividad y la seguridad de sus usuarios. A continuación, se detallan los hallazgos clave:

- Infraestructura en Riesgo: ○ El sistema eléctrico está en "mal estado" con "cableado expuesto", lo que representa un riesgo inminente de electrocución o incendio. La funcionalidad de las tomas no mitiga el peligro inherente. ○ Las paredes presentan "grietas visibles, desgaste de pintura y filtraciones de humedad", lo que indica problemas estructurales que podrían comprometer la integridad del edificio a largo plazo, además de favorecer el crecimiento de moho y hongos perjudiciales para la salud.
    - Los mesones de "cemento sin acabado sanitario" y "agrietados", junto con los pisos "esmaltados, pero resbalosos y deteriorados", crean un ambiente de alto riesgo de caídas y dificultan la limpieza y desinfección adecuadas, propiciando la acumulación de bacterias y patógenos.
    - La inexistencia de cielorraso deja el techo "expuesto", permitiendo el "ingreso de polvo y animales", lo que agrava las condiciones de higiene y salubridad.
    - Las ventanas "destapadas, sin vidrio ni protección", son una vía directa para la entrada de polvo, insectos y roedores, lo cual es inaceptable en un área de preparación y consumo de alimentos.
- Deficiencias Funcionales y Sanitarias Críticas: ○ La ausencia de alacena y zona de almacenamiento específica fuerza a que los alimentos y utensilios se guarden en "cajas o sobre mesas improvisadas". Esto impide una adecuada organización, higiene y control de plagas, contraviniendo todas las normas sanitarias básicas.
    - La falta de un mesón auxiliar de servicio adecuado impacta negativamente la eficiencia en la distribución de alimentos y la organización del espacio.
    - Las condiciones generales de salubridad son "inadecuadas", con "presencia de insectos, humedad, y dificultad para garantizar limpieza profunda". Esto es un caldo de cultivo para enfermedades transmitidas por alimentos y representa un grave peligro para la salud de estudiantes y personal.

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE MEJORA:

La mejora del restaurante escolar no es una opción, sino una necesidad imperante y urgente por varias razones fundamentales:

1. Protección de la Salud Pública: Las condiciones actuales, caracterizadas por la falta de higiene, la presencia de plagas y la dificultad para limpiar adecuadamente, constituyen un riesgo sanitario elevado. Un ambiente así puede ser el origen de brotes de enfermedades gastrointestinales y otras afecciones, afectando directamente la salud de los estudiantes y el personal. Garantizar un espacio limpio y seguro es una obligación ética y legal.
2. Seguridad de la Comunidad Educativa: Los problemas estructurales y eléctricos, como el cableado expuesto y los pisos resbalosos, representan peligros físicos directos. Prevenir accidentes es primordial para asegurar un entorno de aprendizaje y laboral seguro.
3. Dignidad y Bienestar: Un espacio deteriorado y antihigiénico desvirtúa la importancia de una alimentación saludable y digna. Un restaurante escolar en óptimas condiciones promueve el bienestar emocional y físico,

creando un ambiente donde los estudiantes se sientan valorados y cómodos, lo que indirectamente impacta su disposición al aprendizaje.

4. Cumplimiento de la Normatividad: Las condiciones actuales no cumplen con las normas mínimas de infraestructura y salubridad exigidas para establecimientos de manipulación de alimentos, poniendo en riesgo la acreditación o funcionamiento de la institución.
5. Fomento de Hábitos Saludables: Un ambiente adecuado facilita la implementación de programas de educación nutricional y la promoción de hábitos alimenticios y de higiene, elementos clave desde una perspectiva educativa. La mejora arquitectónica es una herramienta pedagógica que refuerza el aprendizaje sobre el cuidado personal y comunitario.
6. Optimización de Recursos: Invertir en una rehabilitación integral ahora evitará costos mayores por reparaciones de emergencia o problemas de salud a largo plazo. Un espacio bien diseñado y mantenido optimizará la logística de preparación y servicio de alimentos, haciendo el proceso más eficiente y menos propenso a errores.

COSTEO DE LA INVERSIÓN: Escribir el valor que dio el presupuesto.
$ 52.029.112

REGISTRO FOTOGRÁFICO: Incluir registro fotográfico de buena calidad de las actividades a realizar en la sede educativa.























