



BANCO DE PROGRAMAS Y PROYECTOS

NOMBRE DEL PROYECTO

**IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN COMO HERRAMIENTA PARA
MEJORAR LA PERMANENCIA ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS
(ACTUALIZACIÓN)**

PROYECTO N°	BU 08 12 09 2019	FECHA	21/12/2021	VALOR DEL PROYECTO	\$715.771.559
----------------	------------------	-------	------------	-----------------------	---------------

PROPONENTE DEL PROYECTO	ÁREA O UNIDAD RESPONSABLE
	
JUAN CARLOS PEÑA TIJO	JHOAN ALEXANDER NOVOA MOSQUERA
Jefe Bienestar Institucional	Vicerrector de Recursos Universitarios

EVALUADOR BANCO DE PROYECTOS


ALBA ENERIETH BENJUMEA URREA
Profesional Especializado - Contratista

--	--	--	--

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS		PROCESO DE DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO			
		FICHA BPUNI			
		Código: FO-DIE-02	Versión: 01	Fecha de aprobación: 11/02/2020	Página: 2 de 10
BANCO DE PROGRAMAS Y PROYECTOS					
INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO					
VALOR INICIAL DEL PROYECTO	\$715.771.559	N° DE PROYECTO	BU 08 1209 2019		
VALOR FINAL DEL PROYECTO	<-- (Diligenciar en caso de realizar ajustes al presupuesto)				
NOMBRE DEL PROYECTO	IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA PERMANENCIA ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS (ACTUALIZACIÓN)				
ESTADO DEL PROYECTO	Actualización				
FUENTE DE LOS RECURSOS	CREE	\$715.771.559			
TIEMPO PROGRAMADO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO EN MESES	27 meses				
FECHA INICIO DEL PROYECTO	24 de Enero de 2022				
TIPOLOGÍA DEL PROYECTO					
Categoría	1. Proyectos Misionales				
Concepto	1.4 Bienestar Institucional				
Grupo	1.4.5. Área Socio-económica				
Subgrupo					
RELACIÓN DEL PROYECTO CON EL PLAN DE ACCIÓN INSTITUCIONAL 2019-2021					Agregar Meta
Políticas (PEI)	3.2.1. Consolidación de comunidades académicas 3.2.7. Excelencia académica y acreditación social				
Objetivos (PDI)	2. Concretar la evolución con base en el aseguramiento de la calidad 4. Obtener el beneficio máximo de los avances académicos en el mundo a través del acceso a las sociedades del conocimiento				
Estrategias	2. Calidad y competitividad universitaria				
Programas	2.7 Bienestar institucional				
Meta	2.7.2. Implementar por lo menos el 60% del Modelo de Gestión de la Permanencia y Graduación Estudiantil				
RELACIÓN DEL PROYECTO CON LA POLÍTICA DE ESTAMPILLA A.S. 005/2011 y A.S. 004/2017 Solo si aplica por esta fuente de recursos					
Política					
Estrategia					
Programa					
Subprograma					
					Paso 1

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS		PROCESO DE DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO			
		FICHA BPUNI			
Código: FO-DIE-02		Versión: 01	Fecha de aprobación: 11/02/2020	Página: 3 de 10	
BANCO DE PROGRAMAS Y PROYECTOS					
INFORMACIÓN DEL PROPONENTE					
ORIGEN DEL PROYECTO					
PROCESO	Bienestar institucional		ÁREA O DEPENDENCIA RESPONSABLE		
UNIDAD RESPONSABLE	Vicerrectoría de Recursos Universitarios		Bienestar Institucional		
RESPONSABLES DEL PROYECTO					
NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO EN LA INSTITUCIÓN	TIPO DE RESPONSABILIDAD	TELÉFONO CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	
JUAN CARLOS PEÑA TIJO	Jefe Bienestar Institucional	Proponente del proyecto	3132335333	jpena@unillanos.edu.co	
JHOAN ALEXANDER NOVOA MOSQUERA	Vicerrector de Recursos Universitarios	Responsable del proyecto	(8) 661 6800 Ext. 125	vicerecursos@unillanos.edu.co	
EXPERIENCIA ESPECÍFICA DEL PROPONENTE EN RELACIÓN CON EL PROYECTO					
<p>Profesional en contaduría pública con especialización en finanzas. Experiencia laboral de 16 años en funciones de asesor y consultor con entidades públicas y privadas del orden nacional; 5 años de los cuales, se ha ejercido como jefe de la División de Bienestar Institucional de Unillanos –BIU, demostrando capacidad de liderazgo, manejo de equipo, fomento, dirección y ejecución de proyectos de impacto socioeconómico.</p>					
ORGANIZACIÓN DEL EQUIPO DE TRABAJO EN EL PROYECTO					
ROL	NOMBRE	HORAS POR SEMANA DEDICADAS AL PROYECTO	TIEMPO VINCULACIÓN AL PROYECTO EN MESES	FUNCIONES DENTRO DEL PROYECTO	
Supervisor	Juan Carlos Peña Tijo	5	27	Direccionar y supervisar las actividades relacionadas con el programa alimentario en el comedor universitario	
Prof. Apoyo	Un (1) profesional de apoyo con perfil administrativo y/o económico	0	27	Coordinar la ejecución del programa alimentario en el comedor universitario y demás actividades que correspondan para cumplir con los objetivos	
Prof. Apoyo	Cuatro (4) profesionales de apoyo con perfil administrativo y/o económico	0	27	Acompañamiento y verificación diaria de asistencia de beneficiarios del programa alimentario, elaboración de informes, apoyo en el proceso de convocatoria y selección de beneficiarios y demás actividades propias del proyecto	
Prof. Apoyo	Un (1) profesional de apoyo en el área de psicología y/o afines	0	27	Apoyo en el proceso de convocatoria y selección de beneficiarios, para ayudar a visualizar los estudiantes con mayor vulnerabilidad socioeconómica	
					Paso 2

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO DE DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO		
	FICHA BPUNI		
	<i>Código: FO-DIE-02</i>	<i>Versión: 01</i>	<i>Fecha de aprobación: 11/02/2020</i>
<i>Página: 4 de 10</i>			
BANCO DE PROGRAMAS Y PROYECTOS			
DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO			
DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA O NECESIDAD A RESOLVER			
<p>La Universidad de los Llanos, como Institución de Educación Superior de carácter público, presenta en su población estudiantil una elevada participación de jóvenes con altos índices de vulnerabilidad socioeconómica. Del 100% de sus estudiantes matriculados en los programas de pregrado, el 74% proceden de hogares ubicados en los estratos socioeconómicos 1 y 2, dentro de los cuales cerca de un 52% son hogares con ingresos iguales o inferiores a 2 SMMLV, lo cual evidencia una población estudiantil con altas probabilidades de deserción estudiantil según los criterios de la guía del Ministerio de Educación para la implementación del modelo de gestión de permanencia y graduación estudiantil en Instituciones de Educación Superior.</p> <p>La comunidad estudiantil de la Universidad de los Llanos según datos reportados por la oficina de Admisión, Registro y Control en su campus Barcelona para el periodo académico 2019-I fue de Dos mil novecientos ochenta y nueve (2.989) estudiantes en programas académicos con jornada de Lunes a Viernes y Doscientos Noventa (290) con jornada el día sábado, para un total de Tres Mil Doscientos Setenta y Nueve (3.279) estudiantes, de los cuales según las cifras de la caracterización socioeconómica por estratificación realizada por Bienestar Institucional (Área de fomento socioeconómico) se encuentra la siguiente clasificación: Mil ciento sesenta y nueve (1.169) pertenecen al estrato uno (1), Mil doscientos veintiuno (1.221) al estrato dos (2), Ochocientos diez (810) al estrato tres (3) y el Setenta y nueve (79) restante a estratos superiores. Acorde a lo anterior, se puede afirmar que del total de estudiantes de pregrado de la Universidad asistentes al campus Barcelona, el 97,6% provienen de los niveles socioeconómicos bajo y medio, quienes presentan la mayor dificultad para acceder y permanecer en sus estudios superiores.</p> <p>En el año 2015 la Universidad realizó un contrato con la Corporación Choapo, quienes mediante el Proyecto VIARE 69 1511 2013, elaboraron un estudio para diseñar un programa de alimentación como apoyo a la comunidad académica de la Universidad de los Llanos, mediante el cual evidenciaron según encuestas realizadas a una muestra poblacional de 343 estudiantes (6,78% de la población estudiantil) que el 40% de los estudiantes se caracterizan por vivir en arriendo, lo que genera un gasto adicional para el núcleo familiar y por ende para el estudiante genera mayores dificultades de poder culminar sus estudios académicos de Educación Superior. Consecuentemente, el estudio arrojó que de esa población encuestada el 11,3% tiene alguna enfermedad del sistema digestivo, con lo cual se genera la preocupación de la Institución por minimizar los riesgos de estas enfermedades y prevenir un aumento de población estudiantil afectada, que pueda repercutir negativamente en el rendimiento académico y en los índices de permanencia.</p> <p>Adicionalmente, surge una mayor preocupación al ver el riesgo que representa la existencia de establecimientos fuera y dentro de las instalaciones de la Universidad, que ofertan menús que no están siendo supervisados por una autoridad competente en materia alimenticia y sanitaria. Sumado a esto, es importante mencionar que en el campus Barcelona se presenta una mayor dificultad para encontrar una oferta eficiente de alimentación debido a su ubicación, ya que se encuentra distante del casco urbano, por lo cual los estudiantes deben sortear el uso de sus recursos y de su tiempo, entre preparar sus alimentos en casa, desplazarse a sus residencias a almorzar, comer los productos vendidos dentro y fuera de la Universidad o por última instancia abstenerse a su alimentación durante su jornada diaria.</p> <p>La Universidad de los Llanos, consciente de las problemáticas anteriormente mencionadas y en un esfuerzo por contribuir a mejorar la calidad de vida de su población estudiantil, busca más alternativas de bienestar, basándose en el Acuerdo Superior 025 del 2002 (Por el cual se crea el Sistema de Bienestar Institucional de la Universidad) y el Acuerdo Superior 005 del 2016 (Por el cual se adopta la Política de permanencia y graduación en la Universidad), llegando a la necesidad de acondicionar el espacio físico para el comedor, realizar la dotación necesaria para poder operar y crear e implementar un programa de alimentación con el objetivo de atender las necesidades de alimentación que requieren los estudiantes de mayor vulnerabilidad socioeconómica, ya que a hoy no existe un comedor estudiantil o un programa de alimentación en la Universidad que satisfaga esas necesidades en los términos establecidos bajo los estándares de alimentación saludables y nutricionales que contribuya de acuerdo a las recomendaciones de la guía para la implementación del modelo de gestión de permanencia y graduación estudiantil en Instituciones de Educación Superior, a mejorar su salud y estado físico, favorecer el rendimiento académico, y por consiguiente mejorar la estadia, permanencia y el sentido de pertenencia de los estudiantes, llevando consigo a mitigar el margen de deserción estudiantil.</p>			
CAUSAS			
CAUSA PRIMARIA	Escasez de programas tipo comedor para proporcionar cobertura alimentaria		
CAUSA SECUNDARIA	Insuficiente destinación de recursos para suplir las necesidades de los estudiantes en materia de alimentación		
CAUSA SECUNDARIA	Deficiente oferta alimentaria de óptima calidad para los estudiantes		
EFFECTOS			

EFFECTO PRIMARIA	Riesgos de deserción estudiantil por factores socioeconómicos.
EFFECTO SECUNDARIO	Afectaciones en el rendimiento académico
EFFECTO SECUNDARIO	Susceptibilidad de desarrollo de enfermedades digestivas entre otras por la mala alimentación
	Paso 3

BANCO DE PROGRAMAS Y PROYECTOS
MARCO LÓGICO - CADENA DE VALOR DEL PROYECTO

OBJETIVO GENERAL	Brindar un servicio de alimentación balanceada y saludable a la comunidad estudiantil con mayores niveles de vulnerabilidad socioeconómica, con el fin de mejorar su rendimiento académico, permanencia y calidad de vida					
OBJETIVO ESPECÍFICO	META	INDICADOR	ACTIVIDAD	COSTO DE LA ACTIVIDAD	COSTO DE LA META	MEDIO DE VERIFICACIÓN
Propiciar espacios adecuados para el funcionamiento del comedor universitario	1. Mejorar un (1) espacio para el comedor	Número de espacios adecuados	1. Mejorar la infraestructura física requerida en el espacio del comedor e Instalación de gas GLP con once (11) puntos de	\$23.140.764	\$23.140.764	Contrato, acta de inicio, fotos, liquidación
	2. Dotar el comedor universitario con (1144) elementos necesarios para el funcionamiento del servicio alimentario	Número de elementos adquiridos	2. Dotar con los equipos necesarios para el funcionamiento del servicio alimentario	\$184.910.015	\$343.736.475	Contrato, acta, Facturas, fotos
			3. Dotar con los muebles y enseres necesarios para el funcionamiento del servicio alimentario	\$91.179.800		
			4. Dotar con el menaje necesario para el funcionamiento del servicio alimentario	\$67.646.660		
Mejorar el rendimiento académico, la permanencia estudiantil y la calidad de vida de los estudiantes	3. Prestar el servicio de alimentación a través de un operador alimentario en el periodo académico 2021-2, beneficiando a 1030 estudiantes de pregrado del campus Barcelona y San Antonio	Número de estudiantes beneficiados / total de Comunidad universitaria *100	5. Entregar 44.240 raciones de almuerzos a estudiantes que según convocatoria sean seleccionados acorde a la caracterización establecida por el área de fomento socioeconómico de la Universidad	\$348.894.320	\$348.894.320	Contrato, acta de inicio, fotos, informes de seguimiento, liquidación
TOTALES					\$715.771.559	
.						
.						Paso 4



BANCO DE PROGRAMAS Y PROYECTOS

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

PRESUPUESTO DEL PROYECTO

ACTIVIDAD	SUBACTIVIDAD	CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	
1. Mejorar la infraestructura física requerida en el espacio del comedor e Instalación de gas GLP con once (11) puntos de conexión	1.1. Mejorar la infraestructura física requerida en el espacio del comedor e Instalación de gas GLP con once (11) puntos de conexión) (ver presupuesto anexo Infraestructura.)	Infr. Física	1	\$23.140.764	\$23.140.764
	2.1. Adquirir una Marmita industrial fabricada en acero inoxidable referencia 304 quirúrgico, antiácidos, con sistema volcable, capacidad 250 litros y funcionamiento a gas (ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	1	\$13.350.015	\$13.350.015
	2.2. Adquirir dos planchas doble fabricada en acero inoxidable referencia 304 quirúrgico antiácidos calibre 18 parte superior, parte inferior en acero 304 calibre 20. Con 2 planchas en hierro de 3/8, con bandejas recolectoras, botones de lujo, patas con rodachinas y sistema de gratinador parte baja de las planchas. Medidas: 0.60x1.10x0.90mtrs (ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	2	\$4.500.000	\$9.000.000
	2.3. Adquirir un sartén Basculante que sea en acero inoxidable el mueble y el tanque, fondo del tanque en acero, control automático de temperatura, encendido eléctrico, fuego directo, tapa abatible, volcable con manivela; con una Capacidad de 80Lt., Potencia: 120.000 BTU/h, Dimensiones: 80x90x90 cm y funcionamiento a gas (ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	1	\$15.000.000	\$15.000.000
	2.4. Adquirir dos estufas industriales de 6 puestos, fabricada en acero inoxidable parte superior referencia 304 quirúrgico antiácidos, de 4 puestos Q50 y 2 puestos Q25. Quemadores en aluminio, parrillas en hierro colado, parte inferior fabricada en acero inoxidable referencia 304, calibre 20, con botones de lujo, reforzada estructuralmente, niveladores en aluminio roscado y medidas: 0.60 m x 2.35 m x 0.90 m. (ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	2	\$4.641.000	\$9.282.000
	2.5. Adquirir una estufa tamalera industrial de 1 puesto Q50, elaborada en acero inoxidable parte superior, Referencia 304, quirúrgico, antiácidos, parte inferior en acero inoxidable 304, con parilla en hierro colado, medidas: 0.60 x 0.60 x 0.60 m.(ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	1	\$1.428.000	\$1.428.000
	2.6. Adquirir una freidora de alto rendimiento industrial Freidora industrial de alto rendimiento elaborada en acero inoxidable 304 calibre 18, mueble exterior en 304 calibre 20, con sistema de control de temperatura tipo americano, incluye 2 canastillas en acero inoxidable importadas, rodachina de alta resistencia. Medidas: 0.40 m x 0.75 m x 0.90 m. (ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	2	\$4.165.000	\$8.330.000
	2.7. Adquirir un lavamanos quirúrgico, cuya poceta debe ser elaborada en acero inoxidable referencia 304, quirúrgico, antiácidos, calibre 18, con desagüe. Medidas: 0.40 x 0.50 x 0.50 m y profundidad de la poceta: 0.17 m. (ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	1	\$1.428.000	\$1.428.000

2. Dotar con los equipos necesarios para el funcionamiento del servicio alimentario

2.8 Adquirir dos autoservicio zona caliente, baño maría, fabricado en acero inoxidable 304, calibre 18 la parte superior, la parte inferior en lámina de acero referencia 304 calibre 20, capacidad para 5 azafatas enteras y 2 medios con profundidad de 15 cm, con vidrio templado anti estornudo según las normas de sanidad, con deslizador de bandejas, sistema de calentamiento por gas, soportado en tubo redondo de 2" terminado con patas y niveladores en aluminio roscado. Medidas: 2.00 x 0.70 x 0.90 x m. (ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	2	\$8.698.900	\$17.397.800
2.9. Adquirir 5.8 ML de cárcamos fabricados en acero inoxidable quirurgico antiácido, referencia 304, en lámina calibre 20 con un sistema de desagüe o desnivel y una reja de sobrepone en un ángulo de 3/4 * 1/8 y varilla de 1/4 en acero quirurgico, dos tramos de: 2.00 x 0.15 x 0.10 m y 1 tramo de: 1.80 x 0.15 x 0.10 m. (Largo, Ancho, Alto) (ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	5,8	\$952.000	\$5.521.600
2.10. Adecuar un cuarto de congelación y conservación con paneles inyectados en poliuretano en lamina pintada de los costados y techo. Según normas de sanidad. Puerta en acero inoxidable con sus respectivas mediacañas en los alrededores y techo con unidades de 2.20 WTS, compresor y manejadora industrial, cortinas en las puertas con chapas industriales y cerrojo para candado y tope de seguridad para abrir el cuarto por dentro, con tablero de controles hasta 2 grados. Medidas: 3.60x1.90x2.70m (ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	1	\$77.350.000	\$77.350.000
2.11. Adquirir dos Lavalosa industriales, fabricado en acero inoxidable referencia 304 quirúrgico antiácidos, con 1 poceta grande, parte superior en calibre 18, parte inferior en calibre 20 con entrepaño, reforzado vertical y transversalmente con patas de tubo de 2" y niveladores en aluminio roscado. Medidas mesón: 1,50 x0,60x0,90m Medidas poceta: 0,65x0,50x0,30m (ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	2	\$2.499.000	\$4.998.000
2.12. Adecuar dos pocetas, fabricadas en lámina de acero inoxidable ref 304 quirúrgico antiácidos, calibre 20. Medidas: 0,60x0,45x0,30 (ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	2	\$952.000	\$1.904.000
2.13. Adquirir un guarda motor y/o arrancador trifásico para proteger motor de alto voltaje en caso de caída de líneas o de 1 fase con cables trifásicos, 4 polos que vienen desde la caracola hasta su arrancador para encendido. (ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	1	\$785.400	\$785.400
2.14. Adquirir e instalar una campana rectangular tipo isla, extracción en acero inoxidable referencia 430 con trampas de grasa, por módulos desarmables para su mejor limpieza y mantenimiento. Medidas: 5,80x2,20m (ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	1	\$10.353.000	\$10.353.000
2.15. Adquirir un extractor tipo hongo. de 28" con motor de 4hp a 1800rpm, trifásico, presión estática de 5" C.A., caudal de 7000 CFM. Incluye arrancador y guarda motor de 220/440V. Aspas auto limpiables, adaptación a ducto con boca de 40"40 cm. (ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	1	\$6.402.200	\$6.402.200
2.16. Adquirir dos Ductos o Witron. Ducto de 40 x 40 cm en lamina galvanizada calibre 20 con unión de marco de ángulo de 1" 1/8, con empaquetaduras para sellado hermético, para no dejar escapes de aceite y humo. (ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	2	\$297.500	\$595.000
2.17. Adquirir un Ducto tipo pantaloncillo. Fabricado en lamina galvanizada calibre 20 con uniones en el techo de los mismos y una salida de 0,40 x 0,40 (ver presupuesto anexo)	Maquinaria y Equipos	1	\$1.785.000	\$1.785.000

3. Dotar con los muebles y enseres necesarios para el funcionamiento del servicio alimentario	3.1. Adquirir 5 Mesas de trabajo, fabricadas en acero quirúrgico, antiácidos referencia 304, calibre 18 parte superior, parte inferior con entrepaño en acero inoxidable, calibre 20, reforzada transversal y longitudinalmente con 4 patas en tubo de 2" Medidas: Dos de 1.25 x0.60x0.90mtrs, dos de : 1.70x0.60x0.90mtrs y una de 2.70x0.60x0.90mtrs (ver presupuesto anexo)	Muebles y enseres	1	\$12.280.800	\$12.280.800
	3.2. Adquirir dos mesas tipo isla, fabricadas en acero quirúrgico antiácidos referencia 304, calibre 18, parte superior, parte inferior con entrepaño en acero inoxidable, calibre 20, reforzada transversal y longitudinalmente con 4 patas y tubo de 2" y niveladores de aluminio roscado. Medidas: 1.50x0.60x0.90mtrs (ver presupuesto anexo) (ver presupuesto anexo)	Muebles y enseres	2	\$2.142.000	\$4.284.000
	3.3. Fabricación de un platillero industrial en tubo redondo de 1 ½" y varilla de ¼ en acero inoxidable antiácido quirúrgico referencia 304, con bandeja recolectora de agua y pie de amigo en ángulo de acero inoxidable calibre 18 referencia 304 anclados a la pared con chazo 5/16 industrial. Medidas: 2 tramos de 1.10m 2 tramos de 1.50 m. (ver presupuesto anexo)	Muebles y enseres	1	\$3.094.000	\$3.094.000
	3.4. Adquirir dos Shut de residuos sólidos en lámina de acero inoxidable quirúrgico antiácidos, referencia 304, con puerta de vaivén y puerta abatible, con 4 rodachinas según norma de sanidad. Medidas: 0.50 x 0.50 x 1.20 m. (ver presupuesto anexo)	Muebles y enseres	2	\$1.428.000	\$2.856.000
	3.5. Fabricar un lavatraperos en acero inoxidable quirúrgico antiácido, referencia 304, en lamina calibre 20, parte inferior fabricada en tubo redondo en acero inoxidable calibre 18. Medidas: 0.60 x 0.60 x 0.60 Torre de 0.20 en 2 costados. (ver presupuesto anexo)	Muebles y enseres	1	\$1.190.000	\$1.190.000
	3.6. Fabricar dos Estantes en acero inoxidable quirúrgico referencia 304 antiácidos, calibre 20, reforzado longitudinalmente y transversalmente con omegas preformado para mayor capacidad y peso. De 6 entrepaños, 6 patas en tubo redondo de 2" con niveladores de aluminio roscado, calibre 18 para trabajo pesado. (ver presupuesto anexo) MedidaS: 1.30X0.50X0.40 m	Muebles y enseres	2	\$2.500.000	\$5.000.000
	3.7 Adquirir 100 juegos de mesa con 4 sillas cada una, en aluminio para prestar el servicio alimentario a los estudiantes beneficiarios	Muebles y enseres	100	\$624.750	\$62.475.000
4. Dotar con el menaje necesario para el funcionamiento del	4.1 Adquirir una licuadora industrial	Muebles y enseres	1	\$2.215.778	\$2.215.778
	4.2 Adquirir una Licuadora Basculante	Muebles y enseres	1	\$4.164.998	\$4.164.998
	4.3 Adquirir unProcesador de alimentos	Muebles y enseres	1	\$6.830.599	\$6.830.599
	4.4 Adquirir un Dispensador de bebidas 2	Muebles y enseres	2	\$7.313.740	\$14.627.480
	4.5 Adquirir un Recipiente acero	Muebles y enseres	2	\$75.600	\$151.200
	4.6 Adquirir un Recipiente acero	Muebles y enseres	1	\$115.500	\$115.500
	4.7 Adquirir una Tapa para recipiente	Muebles y enseres	3	\$97.461	\$292.383
	4.8 Adquirir un Discos de corte	Muebles y enseres	7	\$420.000	\$2.940.000
	4.9 Adquirir una Olla en acero inoxidable 7.5 lt	Muebles y enseres	2	\$391.510	\$783.020
	4.10 Adquirir una Olla en acero inoxidable 11.4 lt	Muebles y enseres	2	\$483.139	\$966.278
	4.11 Adquirir una Olla en acero inoxidable 15.5 lt	Muebles y enseres	2	\$583.098	\$1.166.195
	4.12 Adquirir una Olla en acero inoxidable 18.5 lt	Muebles y enseres	2	\$749.699	\$1.499.398
	4.13 Adquirir un Sartén en acero inoxidable 21.5 cm	Muebles y enseres	2	\$158.268	\$316.535
	4.14 Adquirir un Sartén en acero inoxidable 25.5 cm	Muebles y enseres	2	\$216.578	\$433.155

servicio alimentario	4.15 Adquirir un Sartén en acero inoxidable 29.5 cm	Muebles y enseres	2	\$266.558	\$533.115	
	4.16 Adquirir unos Platos pandos en ceramica 26 cm	Muebles y enseres	300	\$30.821	\$9.246.300	
	4.17 Adquirir unos Platos para sopa en ceramica 17 cm	Muebles y enseres	250	\$15.827	\$3.956.750	
	4.18 Adquirir unos Pocillos	Muebles y enseres	50	\$11.329	\$566.440	
	4.19 Adquirir unos Vasos en acero 12 onzas	Muebles y enseres	200	\$12.995	\$2.598.960	
	4.20 Adquirir un Juegos de cubiertos	Muebles y enseres	100	\$66.473	\$6.647.340	
	4.21 Adquirir unas Bandejas de servicio	Muebles y enseres	50	\$13.620	\$680.978	
	4.22 Adquirir unos Cuchillos	Muebles y enseres	5	\$166.059	\$830.293	
	4.23 Adquirir unos Cuchillos carnicero profesional	Muebles y enseres	3	\$32.362	\$97.086	
	4.24 Adquirir un Cucharon en acero	Muebles y enseres	5	\$66.640	\$333.200	
	4.25 Adquirir unos Trapos para cocina	Muebles y enseres	10	\$23.800	\$238.000	
	4.26 Adquirir una peladora de papa industrial a 110 voltios fabricada en acero inoxidable, con soporte fabricado en tubería de acero inoxidable calibre 18 y refuerzos en tubería 1"1/2 calibre 18	Muebles y enseres	1	\$5.415.680	\$5.415.680	
	5. Entregar 44.240 raciones de almuerzos a estudiantes que según convocatoria sean seleccionados acorde a la caracterización establecida por el área de fomento socioeconómico de la Universidad	5.1. Seleccionar 830 estudiantes beneficiarios del campus Barcelona y entregarles 35.440 raciones de almuerzos diarios	Otros gastos	35440	\$7.593	\$269.095.920
		5.2. Seleccionar 200 estudiantes beneficiarios del campus San Antonio y entregarles 8.800 raciones de almuerzos diarios	Otros gastos	8800	\$9.068	\$79.798.400
					\$715.771.559	

RESUMEN DEL PRESUPUESTO POR RUBROS		
CONCEPTO	VALOR TOTAL	
Infraestructura física	\$23.140.764	
Maquinaria y equipos	\$184.910.015	
Muebles y enseres	\$158.826.460	
Otros gastos	\$348.894.320	
TOTAL	\$715.771.559	
Paso 5		

BANCO DE PROGRAMAS Y PROYECTOS**JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO**

El Gobierno Nacional en los últimos años ha mostrado su empeño en fortalecer el incremento de la cobertura de Educación Superior en el país, con lo cual ha incentivado a las Instituciones a estructurar políticas, planes y proyectos encaminados en brindar alternativas para mejorar la permanencia y lograr aumentar la graduación estudiantil. Es por esto, que a través del Ministerio de Educación Nacional proporciona una guía compuesta por estrategias, acciones y herramientas para guiar a las Instituciones de Educación Superior (IES) en el diseño de la implementación de un modelo de gestión de la permanencia y graduación estudiantil eficiente, que se enfoque en el mejoramiento de la calidad de la educación superior. Esta guía en su componente N° 7 llamado gestión de recursos sustenta que “Uno de los factores de gran incidencia en la deserción estudiantil es la condición económica a la que se enfrentan los estudiantes para el pago de la matrícula, desplazamiento, alimentación y vivienda, entre otros gastos. Por lo tanto, es de gran importancia liderar estrategias, programas o proyectos dirigidos a la búsqueda de recursos económicos que puedan incluir a la población cuya vulnerabilidad le impide la continuidad e incluso hasta el mismo acceso a la educación superior. Dichas estrategias deberán estar encaminadas al mejoramiento en sus condiciones de vida.” Así mismo, en su herramienta N° 32 (Servicios de financiamiento) identifica que la falta de recursos económicos es una de las principales causas de deserción estudiantil y que la capacidad económica de las familias debe verse como un componente indispensable para generar políticas que apoyen financieramente a los estudiantes, por lo cual respalda la implementación de apoyos económicos para los estudiantes en condiciones de vulnerabilidad mediante estrategias de fraccionamiento del pago de la matrícula; subsidios en el valor de la matrícula a los estudiantes según su nivel socioeconómico; subsidios de sostenimiento en dinero o en especie, relacionados con alimentación, transporte, vivienda y materiales escolares; préstamos y créditos; estímulos por participar en actividades curriculares (pagos, subsidios, materiales) y plan padrino de personas naturales o jurídicas, entre otras.

Consecuentemente, la Universidad de los Llanos en su Acuerdo Superior 025 de 2002 mediante el cual se crea el sistema de Bienestar Institucional de la Universidad de los Llanos promueve una dinámica en la búsqueda de un mejor estar de la comunidad universitaria, en cuyo ejercicio se transformen las relaciones del sujeto con el saber, con la cultura, con la academia y con lo social, en correspondencia con la misión de la Universidad. Por tal razón, establece políticas, principios y objetivos encaminados siempre en propiciar el mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad unillanista, atendiendo cinco (5) áreas fundamentales para su función, tal como el área de la salud, el área artístico cultural, el área de desarrollo humano, el área de recreación y deporte y el área de promoción socioeconómica, siendo esta última mediante el artículo XV quién orienta sus acciones hacia la elaboración y desarrollo de programas y proyectos, para la gestión y consecución de recursos que favorezcan el mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad universitaria. Dentro del desarrollo de sus funciones, cada semestre se realiza una valoración socioeconómica a la población estudiantil, en aras de fortalecer los diferentes programas de apoyo para la sostenibilidad académica y su permanencia dentro de la Institución, arrojando como resultado que el 97,6% de ellos provienen de la condición socioeconómica baja y media, es decir, de los estratos 1 y 2, quienes presentan la mayor dificultad para acceder y permanecer en sus estudios superiores. Para el período académico 2019-1 del total de estudiantes que se presentaron a la convocatoria para apoyos socioeconómicos a través de la oficina de Bienestar Universitario, se obtuvieron situaciones como: desplazados [12%], ser parte de una minoría étnica [4%], ser responsables de su hogar o de manutención independiente [4%], estas distinciones suman un 20% de vulnerable por aspectos sociopolíticos, el restante 80% describe su vulnerabilidad desde el aspecto económico; todas las condiciones registradas de la población concluyen en el bajo poder adquisitivo de los estudiantes a la hora de enfrentar gastos dentro de la institución, como los de materiales, transporte y alimentación.

De otro lado, el Acuerdo Superior 005 de 2016, mediante el cual se adopta la Política de Permanencia y Graduación en la Universidad de los Llanos, en su Artículo 4 numeral A, también contribuye a justificar las acciones a tomar para el mejoramiento de la calidad de vida estudiantil, ya que sustenta las acciones de intervención que debe realizar la Institución en el factor socioeconómico, sugiriendo el enfoque de costo/beneficio y los subsidios, con el fin de satisfacer la culminación de los programas académicos, complementando la valoración del conocimiento mediante el apoyo económico; por lo cual es un compromiso social la responsabilidad en el cuidado y salud de los seres humanos, no solo en el ambiente universitario, sino repercutiendo en la vida misma, y para lograrlo se necesita contar con instrumentos que garanticen una alimentación adecuada, que cumpla con los parámetros de nutrición a un precio de fácil acceso a todas las poblaciones.

La OMS en su página web sostiene que una buena nutrición es un elemento primordial de la buena salud, y que por el contrario, una mala nutrición puede reducir la inmunidad, aumentar la vulnerabilidad a las enfermedades y alterar el desarrollo físico y mental; lo que conlleva a la conclusión de que la Universidad debe ser promotora en articular programas que solventen esta falencia que tiene un impacto directo en el rendimiento académico, y este a su vez en la permanencia y culminación de estudios superiores (ver plan nutricional adjunto al documento). Con relación a esta problemática y basados en el plan de Fomento a la Calidad del MEN que dentro de su línea de inversión A.1. sustenta el Bienestar en la educación superior y permanencia estudiantil, y cuyos objetivos principales contemplan apoyar y fortalecer políticas, modelos y estrategias de bienestar y permanencia dentro de las IES y contribuir a la disminución de las tasas de abandono y rezago en educación superior, así como al aumento en la tasa de graduación, es que la Universidad de los Llanos propone la implementación de un comedor universitario que ofrezca un servicio alimentario saludable con calidad, variedad y con los estándares nutricionales óptimos para la población estudiantil con un alto índice de afectación socioeconómica y unas características que los definen con una situación vulnerable tal como lo es el estado de gestación, el estado de lactancia, el estado de malnutrición, la orfandad y el fallecimiento reciente del padre o de la madre cabeza de hogar que genera no sólo un trastorno económico para la familia sino también un trastorno emocional por la pérdida sufrida; es una alternativa de desarrollo social y económico, que provoca un gran impacto positivo sobre los beneficiarios del servicio en su salud, en su economía y en su rendimiento académico, lo cual repercute en el sentido de pertenencia institucional mitigando la deserción estudiantil, y esto a su vez consolida el sentido social de la universidad entregando más y mejores profesionales a la región.

ACTUALIZACIÓN:

La Universidad de los Llanos a través de Bienestar Institucional ha tenido que reorganizarse en la prestación de sus servicios, acorde al retorno de normalidad al que hemos regresado, luego de que viviéramos el caos que ocasionó la pandemia del coronavirus COVID-19, y que obligó en general al mundo a acogerse a medidas de mitigación para evitar la expansión del virus mediante el aislamiento físico, conllevando a una virtualidad en los procesos de todos los sectores económicos para que se permitiera continuar sus

dinamismos y evitar estancamientos económicos y sociales mayores, por lo cual la Universidad tuvo que acogerse a esa realidad mundial a partir del 16 del mes de Marzo del año 2020 por directrices del Gobierno Nacional y sólo hasta el segundo periodo académico del año 2021 iniciado el 25 de Octubre de 2021 se pudo restaurar el retorno a la presencialidad total en la Universidad, es por esto que no se pudo llevar a cabo la ejecución del recurso referente a la operación y entrega del servicio alimentario en el cronograma aprobado inicialmente, y se hizo preciso actualizar en este momento el proyecto para poder utilizar el recurso beneficiando a un mayor número de nuestros estudiantes que han retornado con mayores vulnerabilidades económicas luego de el reverso social vivido.

La División de Bienestar Institucional había proyectado un presupuesto inicial del Programa de Comedor Universitario para la vigencia 2020 por valor de \$715.771.559, tomando en cuenta unas condiciones de operación normal y de realidad social y económica estable, de lo cual la cifra presupuestal que se logró cumplir con la ejecución es la concerniente a las actividades N° 1, 2, 3 y 4, las cuales contemplaban tanto adecuaciones de infraestructura como la compra de los elementos de dotación necesarios para la adecuada operación del servicio, quedando por ejecutarse la actividad N° 5 referente directamente a la entrega del servicio alimentario contemplado para llevarse a cabo en dos periodos académicos completos, no obstante, la situación de emergencia sanitaria generada por la pandemia del coronavirus COVID-19 trajo como consecuencia una fuerte alteración de la realidad social y económica, incluida la suspensión de la presencialidad por un periodo prolongado de tiempo, así mismo, se han establecido disposiciones legales por parte del Gobierno Nacional que han tenido alguna repercusión en la actividad de nuestra Institución y que hacen necesario un nuevo orden de prioridades en el propósito de procurar condiciones que contribuyan a asegurar el bienestar de nuestra comunidad académica, especialmente el de los estudiantes caracterizados con una alta vulnerabilidad socioeconómica, por lo cual se ha optado por ejecutar completamente esta cifra en la segunda parte del periodo académico 2021-2, a realizarse entre los días 24/01/2022 y 25/03/2022 de tal modo que se garantice un aumento considerable de las proyecciones de cobertura del servicio.

De acuerdo con lo anterior, es necesario actualizar el proyecto en los siguientes términos:

1. Ajustar el cronograma del proyecto, el cual estaba programado para ejecutarse en la vigencia 2020, pero debido a pandemia no se pudo ejecutar en el tiempo programado.
2. La actividad N° 4 denominada: Dotar con el menaje necesario para el funcionamiento del servicio alimentario, se ajustó de la siguiente manera: se incrementó el presupuesto debido a que se adicionó la sub-actividad N° 4.26 compra de un pelador de papa industrial requerido para el funcionamiento eficiente en la entrega del servicio alimentario.
3. La actividad N° 5 denominada: Entregar 70.862 raciones de almuerzos a estudiantes que según convocatoria sean seleccionados acorde a la caracterización establecida por el área de fomento socioeconómico de la Universidad, es necesario ajustarla de la siguiente manera: Se disminuyó el presupuesto en las subactividades 5.1 y 5.2 adecuándose la entrega de 44.240 raciones de almuerzos a estudiantes que según convocatoria sean seleccionados acorde a la caracterización establecida por el área de fomento socioeconómico de la Universidad, en primer lugar la reducción de raciones es generada por el incremento de precios de los bienes de la canasta familiar que directamente afectan el valor de cada ración alimentaria y en segundo lugar, debido a la necesidad evidenciada de adquirir el pelador de papa industrial descrito en el punto N° 2.

El Comedor Universitario tiene como objetivo iniciar para la segunda fase del período académico 2021-2 con una población estudiantil para el campus Barcelona de 800 (OCHOCIENTOS) beneficiarios de la jornada de lunes a viernes y 30 (TREINTA) de la jornada de los sábados, y para el campus San Antonio de 200 (DOSCIENTOS) beneficiarios de la jornada de lunes a viernes, matriculados todos ellos en programas de pregrado. Una vez suplida la primera fase del plan piloto de la operación del proyecto bajo la modalidad de contratación de una organización privada que se encarga de la operación y administración del servicio, y en la cual se ha logrado garantizar una oferta de 565 (QUINIENTOS SESENTA Y CINCO) almuerzos en los días de lunes a viernes y 30 (TREINTA) almuerzos al día para la jornada de los sábados, se ha podido establecer que dichas cifras han sido insuficientes frente a la necesidad y las expectativas de nuestra comunidad estudiantil, por ello la Institución se propone arrancar esta segunda fase del periodo académico en mención con un incremento significativo de la cantidad de beneficiarios, incluyendo la provisión del beneficio a una cantidad considerable de estudiantes del campus San Antonio.

BANCO DE PROGRAMAS Y PROYECTOS

OPORTUNIDAD DEL PROYECTO

El proyecto demanda ser ejecutado durante la vigencia del año 2020, porque hay un riesgo latente de abandono estudiantil en la Educación Superior, por lo cual la Universidad genera una alternativa que permita mitigar los índices de deserción por factores socioeconómicos de la comunidad estudiantil caracterizada con algún grado de vulnerabilidad. Con miras a mejorar la calidad de vida de los estudiantes en cuanto al ámbito de salud y académico, para que esto no interfiera en la culminación a tiempo de los planes de estudios y arriesgue a su vez, los indicadores para la renovación de los registros calificados de los programas académicos y de la acreditación de alta calidad de la Institución.

ACTUALIZACIÓN

La crisis social y económica generada por la pandemia del Covid-19 desde el año 2020 ha incrementado de forma considerable el grado de vulnerabilidad de gran parte de la población estudiantil, lo cual hace necesario acrecentar los esfuerzos para mitigar la gran repercusión de ésta en los índices de deserción por factores económicos de la comunidad estudiantil, mediante estrategias y desarrollo de programas enfocados en fortalecer la estadía de los estudiantes, es por esto que el comedor universitario es una apuesta institucional orientada en brindar una ración alimentaria diaria a la población estudiantil más vulnerable, cumpliendo con los estándares nutricionales necesarios para las edades de los estudiantes con el objetivo de contribuir en su sana y buena alimentación y que así su desarrollo académico sea mejor y su salud más estable.

