

Alimentos para Aprender



PROYECTO MODULAR

Cocina y comedor escolar

36 Servicios

80 Servicios

PROYECTO MODULAR

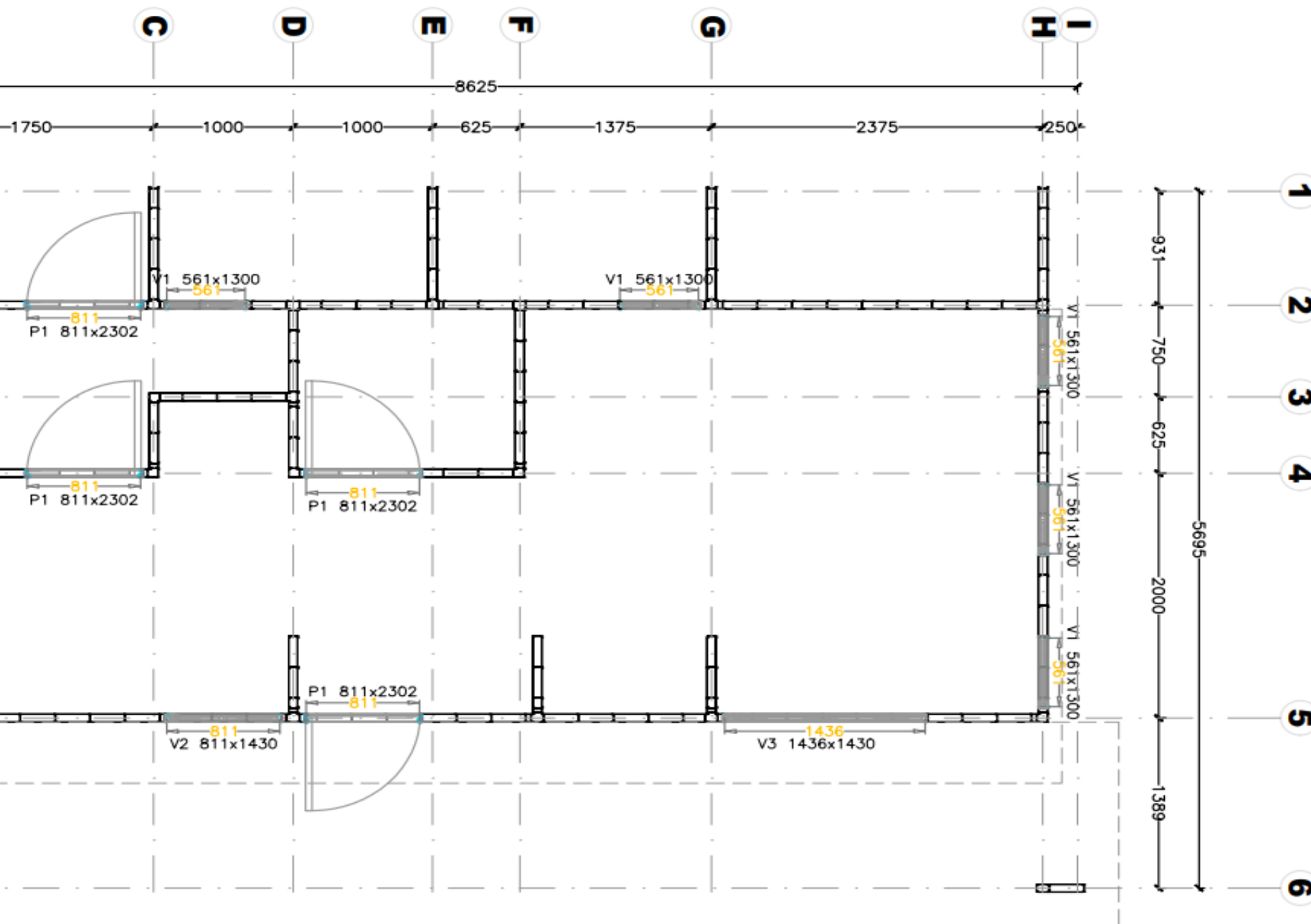
Cocina y comedor escolar

36 Servicios



SOLO COCINA

36 Servicios



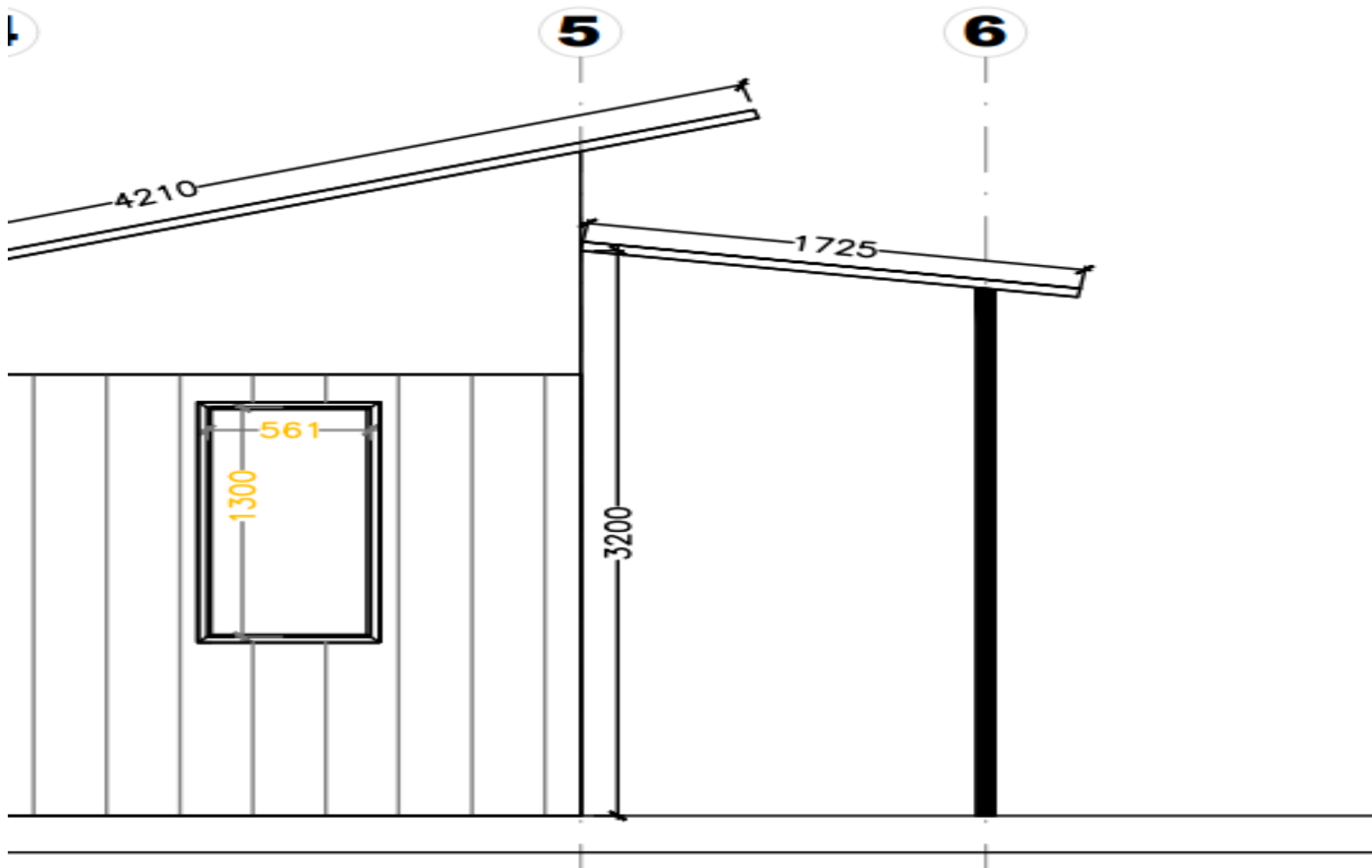
COCINA

36 Servicios

Planta general
28,70 m²

Propuesta

Sistema RBS



COCINA

36 Servicios

Alzado

Propuesta

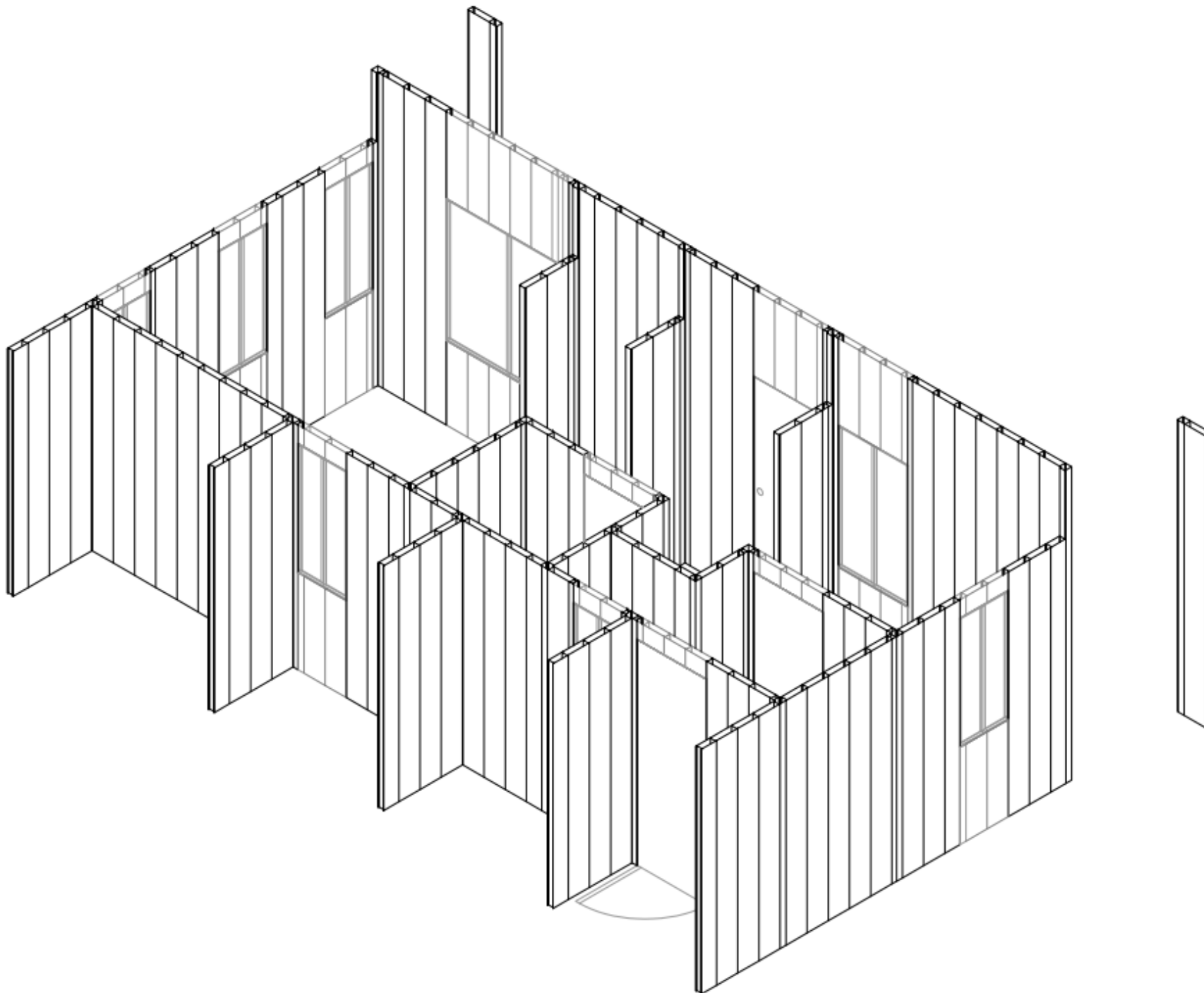
Sistema RBS

A EN ALZADO
DE CAPACIDAD 36 SERVICIOS

COCINA

36 Servicios

Isométrica posterior



Propuesta

Sistema RBS

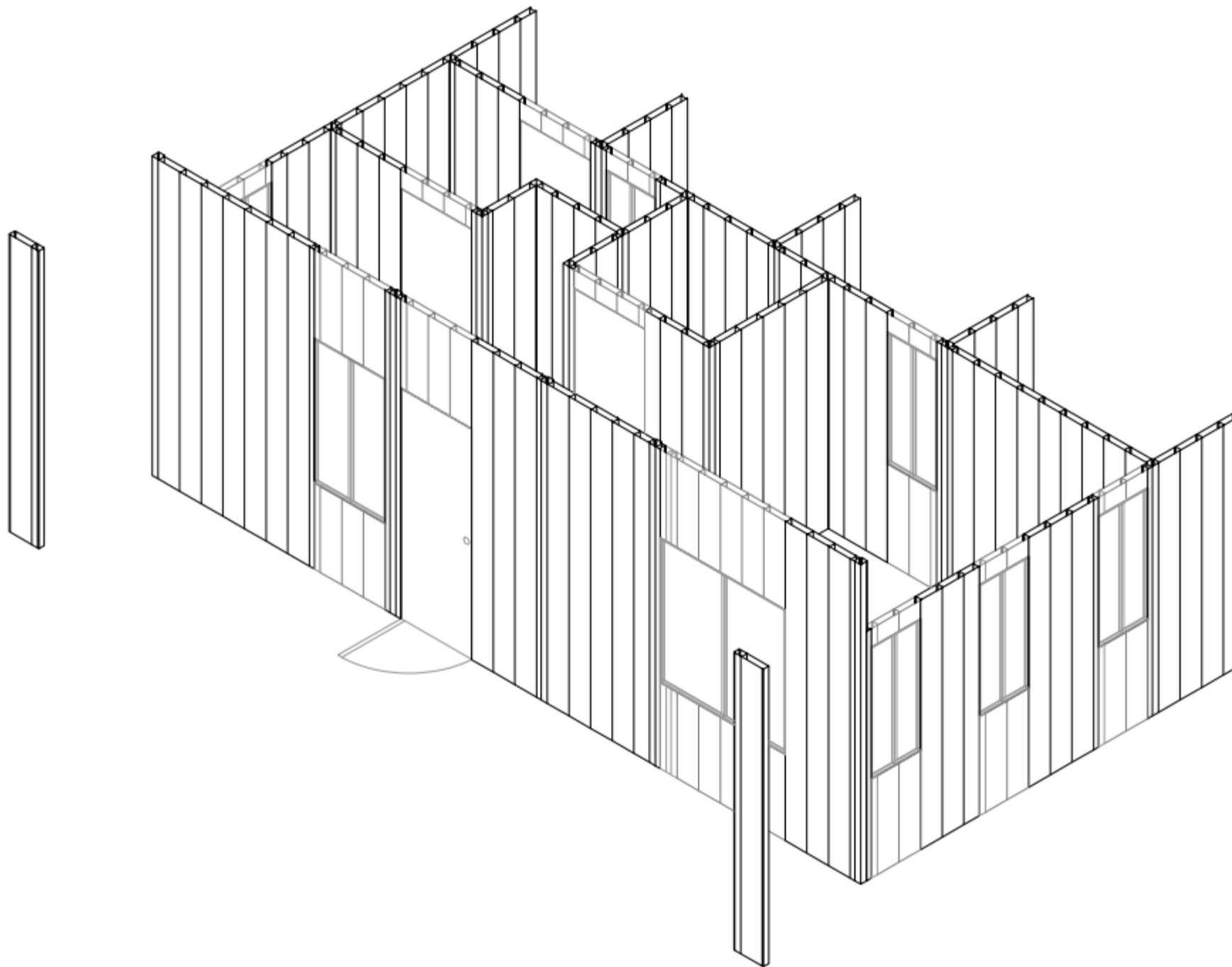
COCINA

36 Servicios

Isométrica frontal

Propuesta

Sistema RBS



COCINA

36 Servicios

Sistema
constructivo

Propuesta

Sistema RBS



**SISTEMA CONSTRUCTIVO
RBS AZEMBLA**

COCINA Y COMEDOR

36 Servicios

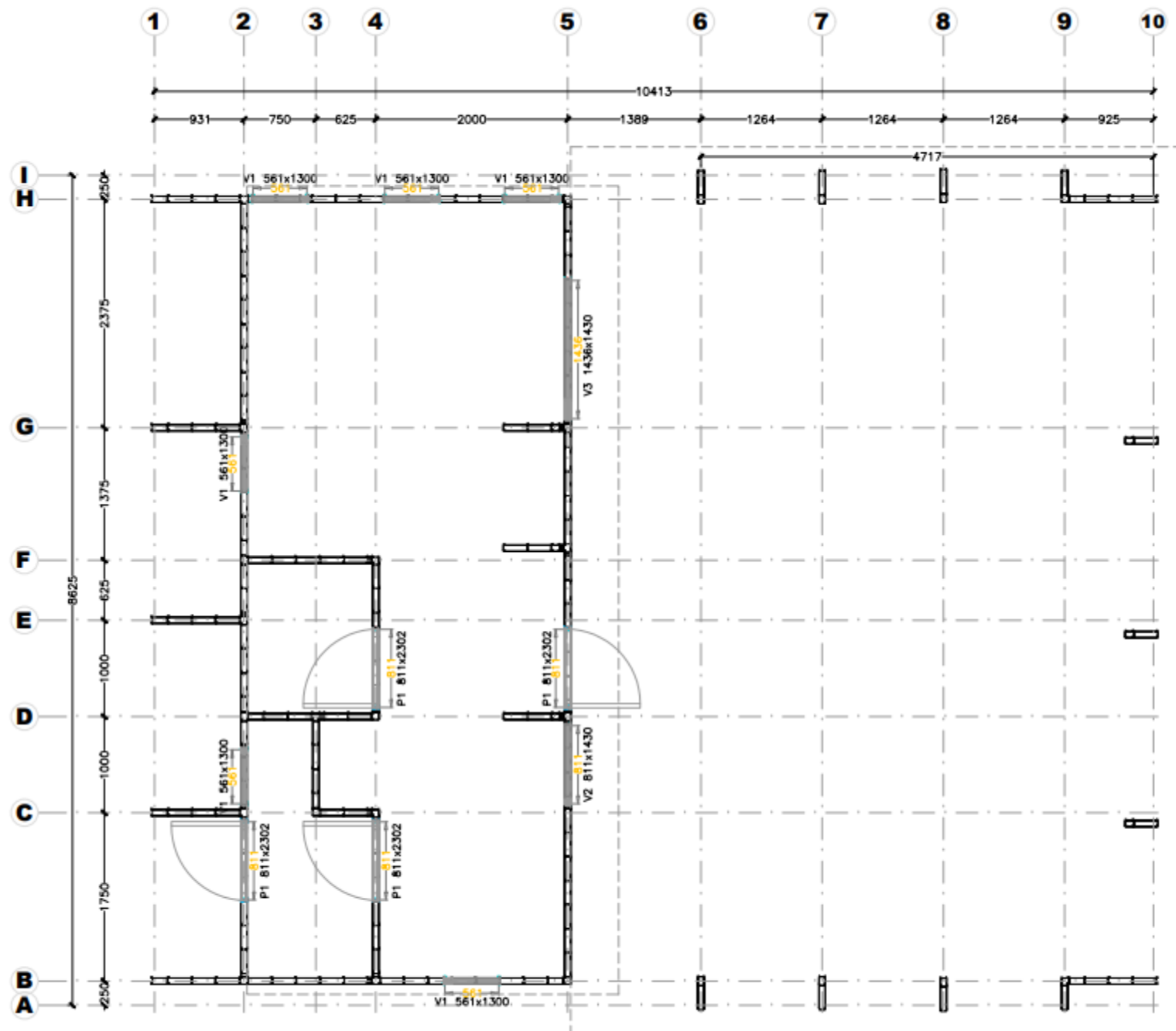
COCINA y COMEDOR

36 Servicios

Planta general

Propuesta

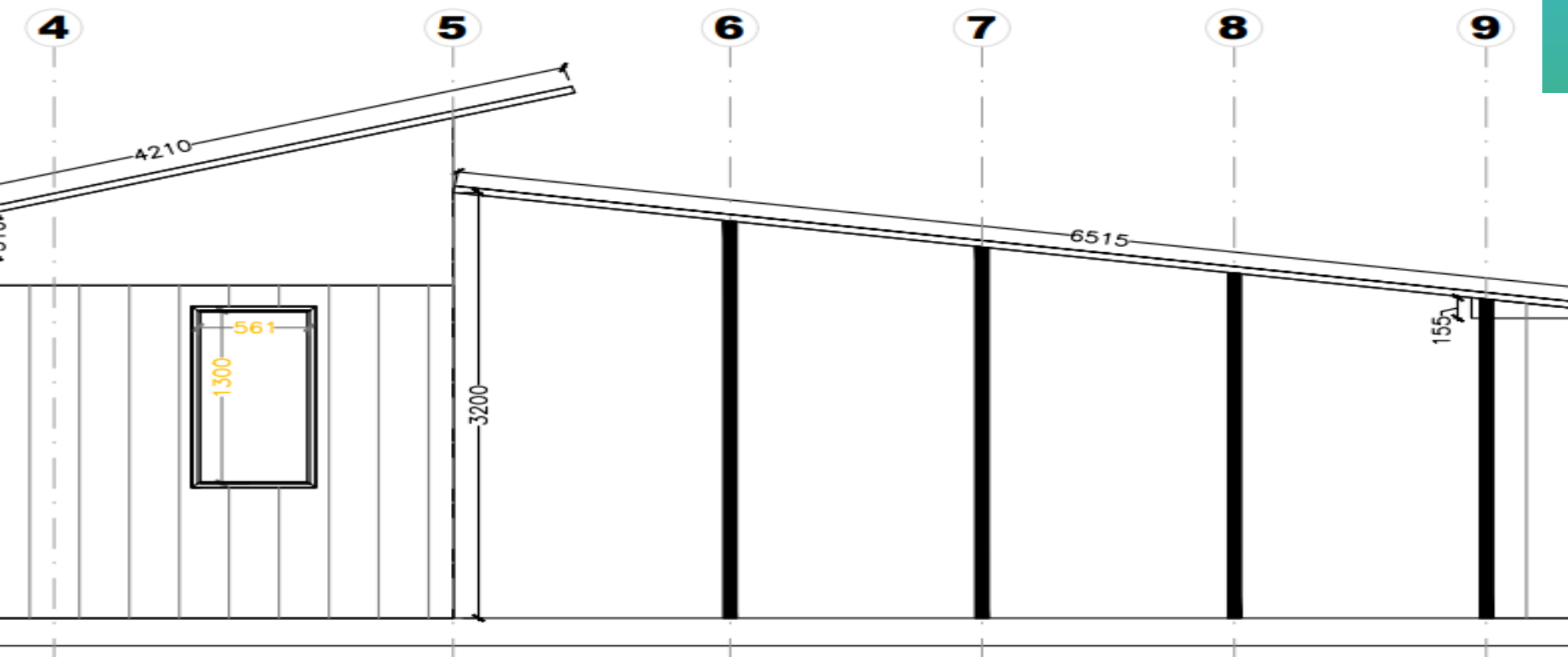
Sistema RBS



COCINA y COMEDOR

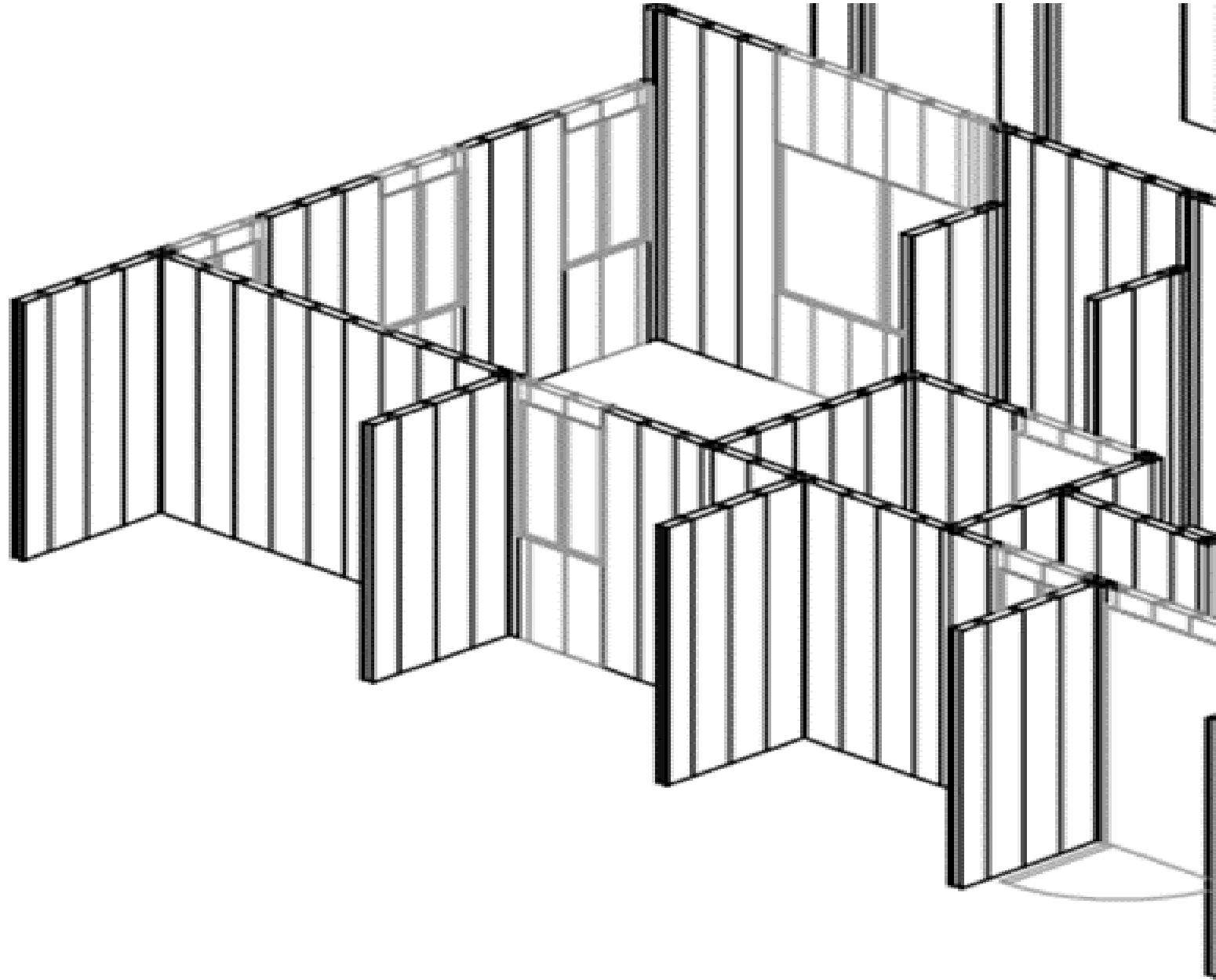
36 Servicios

Alzado



Propuesta

Sistema RBS



36 Servicios

Isométrico posterior

Propuesta

Sistema RBS

COCINA y COMEDOR 36 Servicios

Presupuesto
aproximado

Propuesta

Sistema RBS

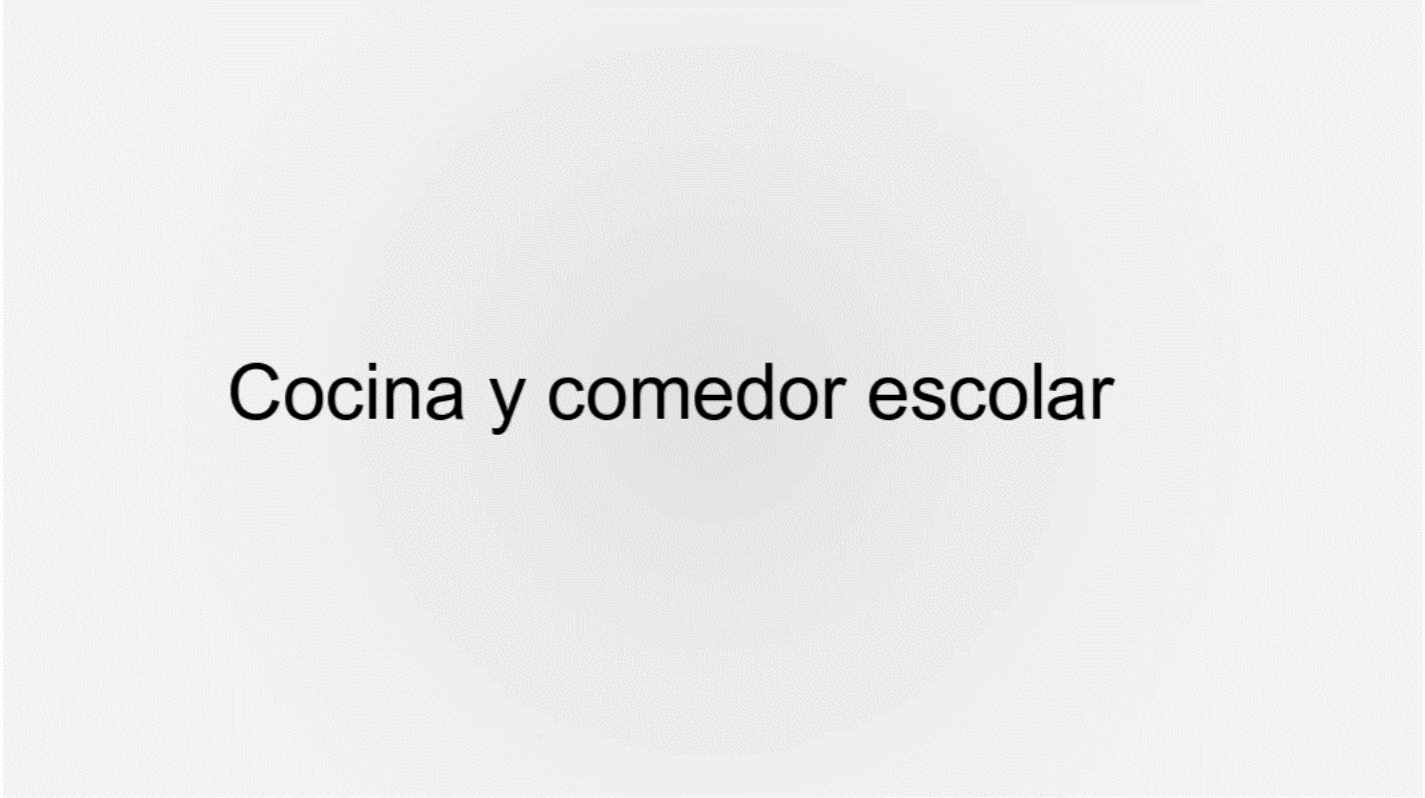
COCINA Y COMEDOR 36 SERVICIOS					
	Área cubierta 76,26 m2				
	Área ajustada voladizos 91,10 m2				
FUENTE	DESCRIPCIÓN	UND.	CANT.	VALOR UNITARIO	TOTAL
UAPA	PLACA CONCRETO (14X12)	m2	168	\$ 158.836	\$ 26.684.448
AZEMBLA	Suministro muros, soldadura, marcos, contra marcos, tapas, cubierta, tornillos, accesorios, caballete, film protección, ventanas, puertas (Incl IVA)	glb	1	\$ 57.806.757	\$ 57.806.757
AZEMBLA	MANO DE OBRA KIT (Aproximado)	glb	1	\$ 4.679.981	\$ 4.679.981
AZEMBLA	ESTRUCTURA METÁLICA (Aproximado)	glb	1	\$ 42.315.000	\$ 42.315.000
UAPA	Instalaciones Hidro sanitarias	glb	1	\$ 12.387.000	\$ 12.387.000
UAPA	Instalaciones Eléctricas	glb	1	\$ 16.777.000	\$ 16.777.000
AZEMBLA	FLETES A CIUDADES PPALES (Aproximado)	glb	1	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000
UAPA	DOTACIÓN	glb	1	\$ 50.000.000	\$ 50.000.000
TOTAL APROXIMADO					\$ 212.150.186

PRESUPUESTO RESUMIDO					
PLACA CONCRETO				\$	26.684.448
CONSTRUCCIÓN				\$	133.965.738
FLETES				\$	1.500.000
DOTACIÓN				\$	50.000.000
TOTAL APROXIMADO					\$ 212.150.186

PROYECTO MODULAR

Cocina y comedor escolar

80 Servicios



Cocina y comedor escolar

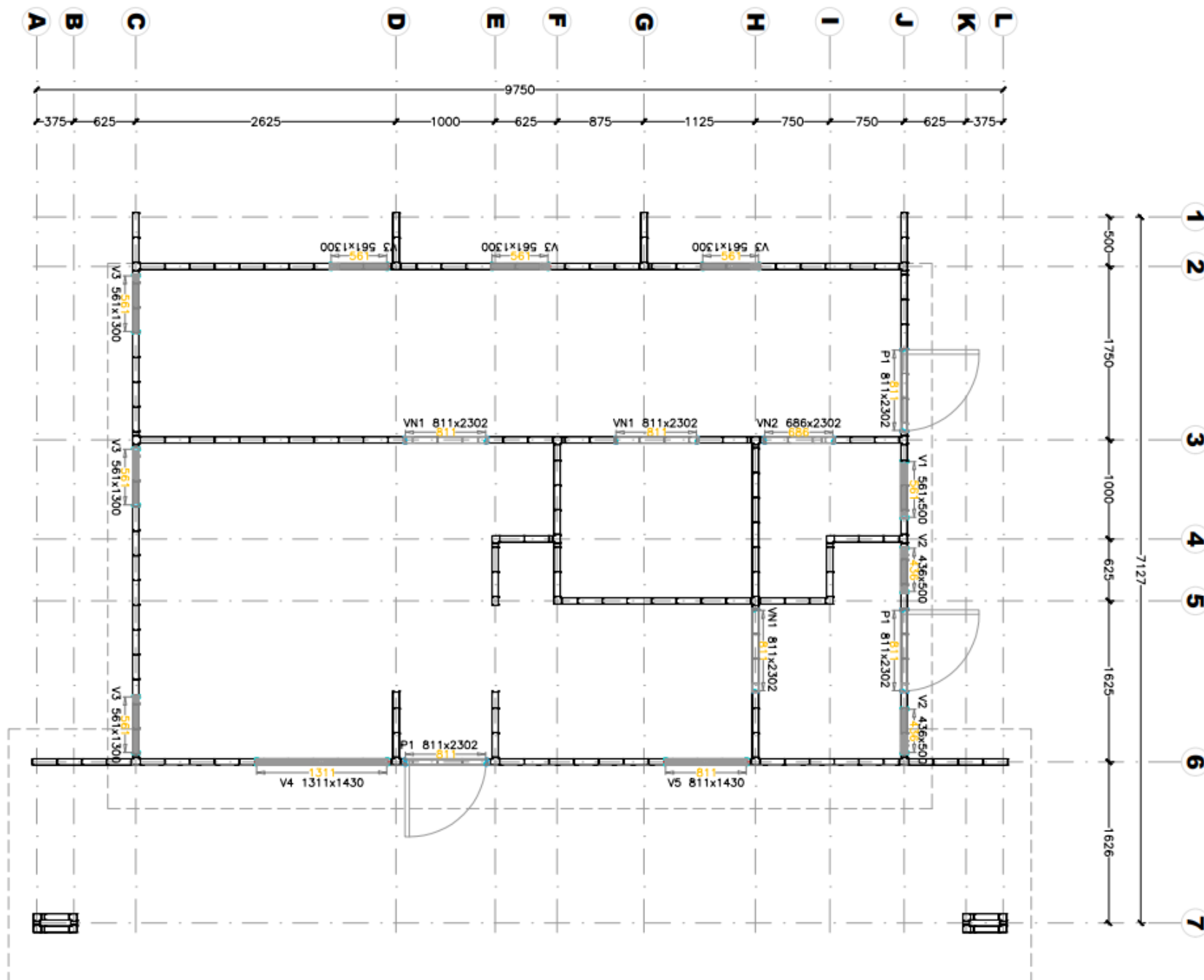
COCINA

80 Servicios

Planta general

Propuesta

Sistema RBS



Alzado

Sistema RBS

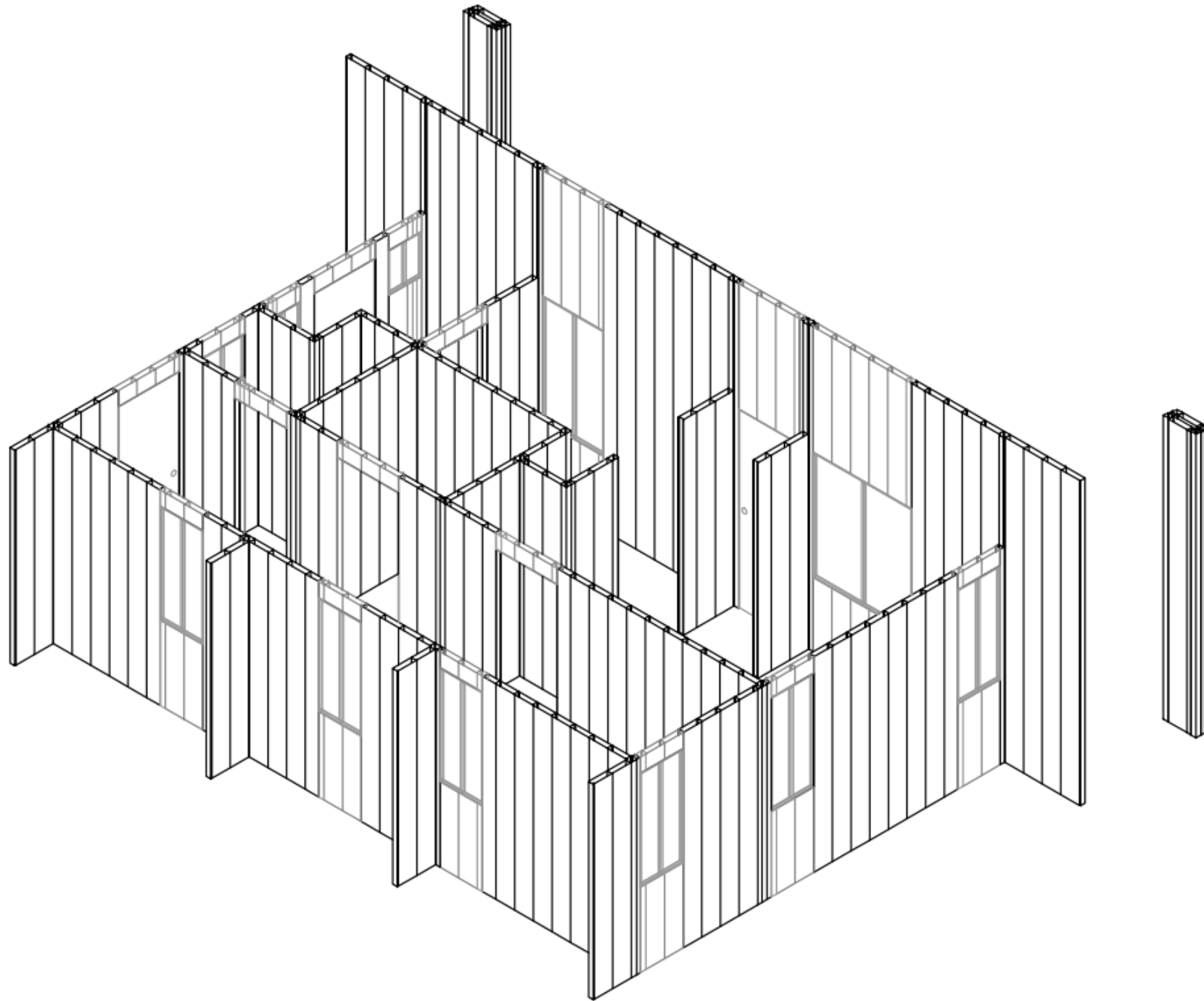
COCINA

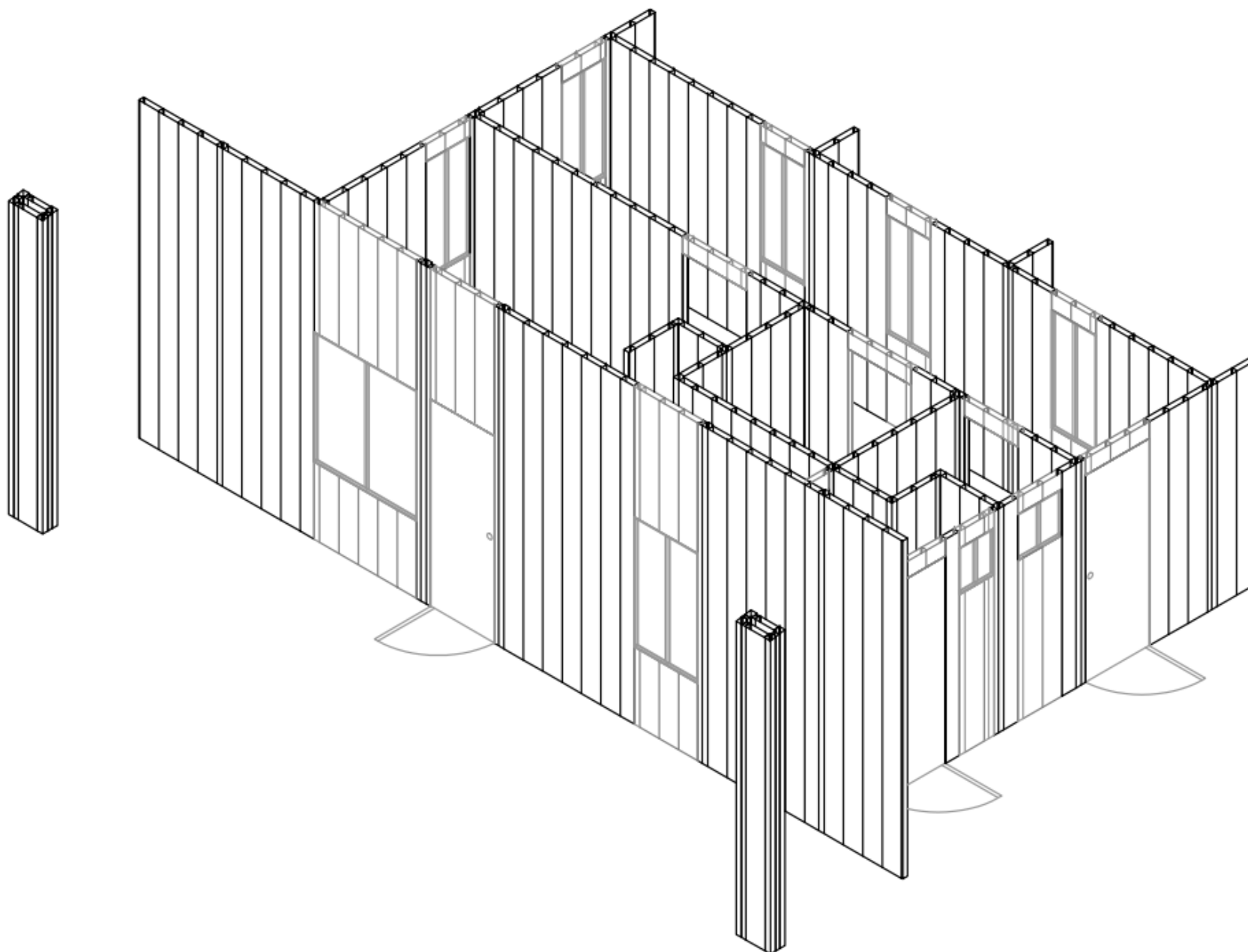
80 Servicios

Isométrica posterior

Propuesta

Sistema RBS





COCINA

80 Servicios

Isométrica frontal

Propuesta

Sistema RBS

COCINA

80 Servicios

Sistema
constructivo

Propuesta

Sistema RBS



PERFIL
MODULAR
DE PVC

**SISTEMA CONSTRUCTIVO
RBS AZEMBLA**

COCINA Y COMEDOR

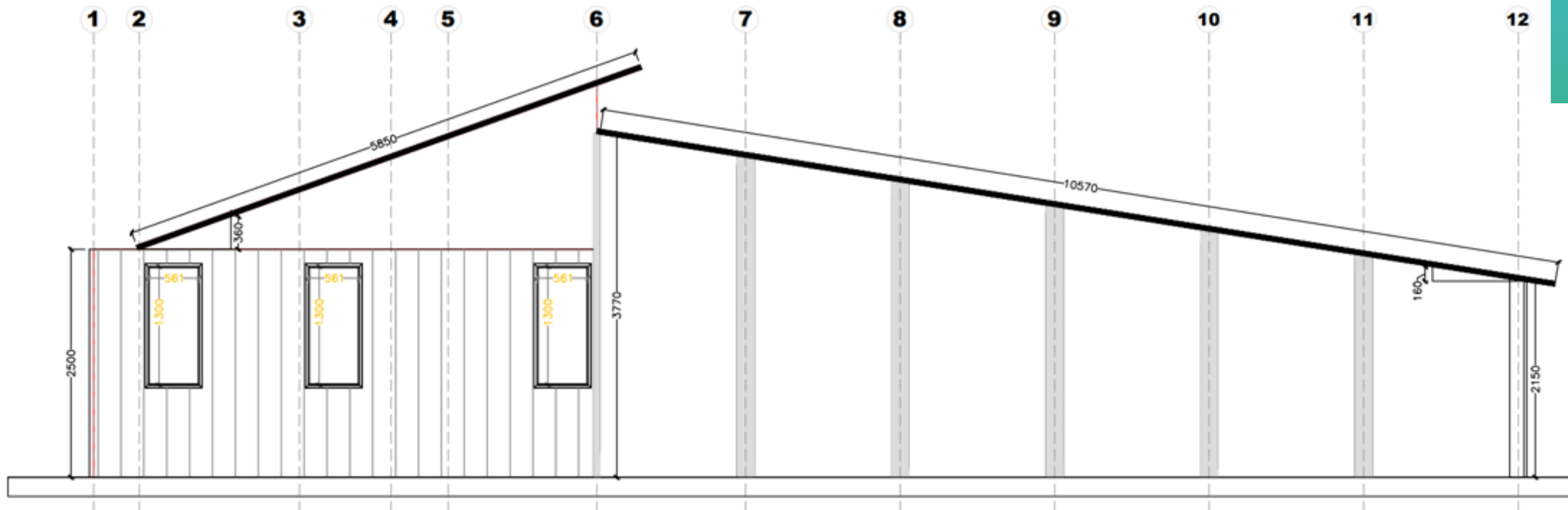
80 Servicios

Sistema RBS

COCINA y COMEDOR

80 SERVICIOS

Alzado



Propuesta

Sistema RBS

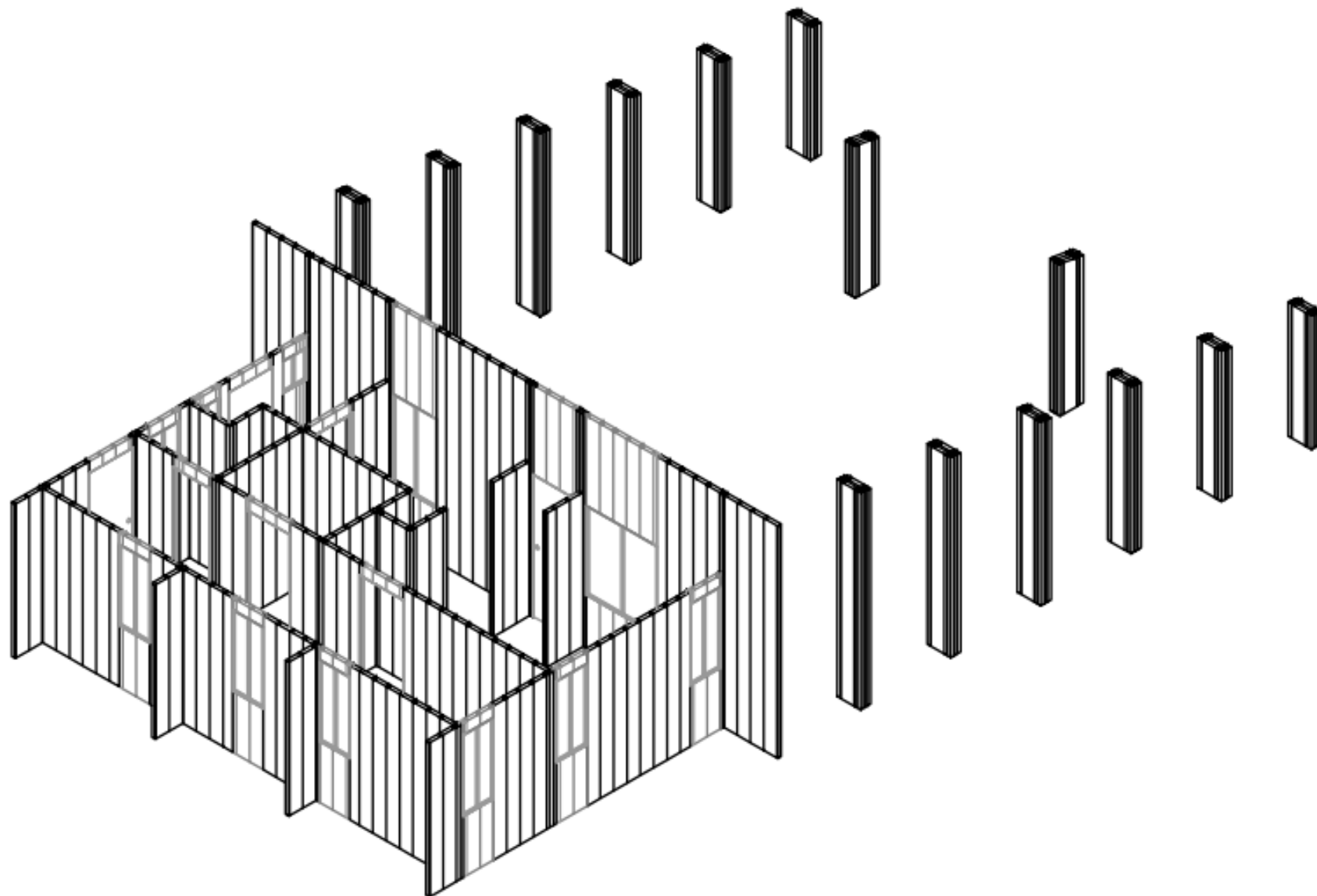
COCINA y COMEDOR

80 SERVICIOS

Isométrica
posterior

Propuesta

Sistema RBS



COCINA Y COMEDOR 80 SERVICIOS					
	Área cubierta	128,64 m2			
	Área ajustada voladizos	143,30 m2			
FUENTE	DESCRIPCIÓN	UND.	CANT.	VALOR UNITARIO	TOTAL
UAPA	PLACA CONCRETO (20X12)	m2	240	\$ 158.836	\$ 38.120.640
AZEMBLA	Suministro muros, soldadura, marcos, contra marcos, tapas, cubierta, tornillos, accesorios, caballete, film protección, ventanas, puertas (Incl IVA)	glb	1	\$ 82.707.925	\$ 82.707.925
AZEMBLA	MANO DE OBRA KIT (Aproximado)	glb	1	\$ 7.559.969	\$ 7.559.969
AZEMBLA	ESTRUCTURA METÁLICA (Aproximado)	glb	1	\$ 66.495.000	\$ 66.495.000
UAPA	Instalaciones Hidro sanitarias	glb	1	\$ 16.876.000	\$ 16.876.000
UAPA	Instalaciones Eléctricas	glb	1	\$ 21.006.000	\$ 21.006.000
AZEMBLA	FLETES A CIUDADES PPALES (Aproximado)	glb	1	\$ 2.000.000	\$ 2.000.000
UAPA	DOTACIÓN	glb	1	\$ 70.000.000	\$ 70.000.000
TOTAL APROXIMADO				\$ 304.765.534	

PRESUPUESTO RESUMIDO					
PLACA CONCRETO				\$	38.120.640
CONSTRUCCIÓN				\$	194.644.894
FLETES				\$	2.000.000
DOTACIÓN				\$	70.000.000
TOTAL APROXIMADO				\$ 304.765.534	

COCINA y COMEDOR 80 Servicios

Presupuesto aproximado

Propuesta

Sistema RBS

EQUIPAMENTO COCINAS 36 Y 80 SERVICIOS



RECOMENDACIONES

- ✓ En caso de no contar con red de gas natural, se recomienda para el uso de los equipos semi - industriales de funcionamiento a gas (marmitas y sartenes basculantes), una instalación de pipetas estacionarias de 500 a 1000 lb de presión.
- ✓ Frente a la adecuación del área de proceso (cocina), se recomienda que esta tenga un flujo de proceso lineal, evitando cruces y retornos. Es decir que los procesos de recepción, almacenamiento, transformación, cocción y entrega sea secuenciales o paralelos.
- ✓ Revisar la capacidad eléctrica de la Sede, con el fin de establecer si es suficiente para garantizar el correcto funcionamiento de los equipos de frío y otros electrodomésticos (licuadora industrial, procesador de alimentos, entre otros).
- ✓ La selección y dotación de equipos para estos 2 tipos de cocina varia acorde a la necesidad y características de cada I.E; es decir, se debe contemplar operacionalmente los tiempos de requisición de MP, disponibilidad de servicios públicos y ubicación de la sede.



Síguenos en nuestras redes



Alimentos Para Aprender UApA



@AlimentosParaAprenderOficial



alim_aprender



alim_aprender

www.alimentosparaaprender.gov.co