Estudio Previo No: 16917

ORGANISMO: Secretaría de Educación
DEPENDENCIA: Subsecretaría de Calidad – Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

1.1. Datos Generales del proceso que se pretende adelantar

MODALIDAD CONTRACTUAL: Convenio Interadministrativo - Ley 489 de 1998, artículo 95.

OBJETO: AUNAR ESFUERZOS PARA EL MEJORAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES EN LOS MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS.

PRESUPUESTO: DIECIOCHO MIL SEIS MILLONES QUINIENTOS ONCE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/L **($18.006.511.992)** TRIBUTOS INCLUIDOS.

Aporte Departamento de Antioquia: DOCE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES DOSCIENTOS CATORCE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS M/L ($**12.746.214.834)** TRIBUTOS INCLUIDOS. (EL 70.79% DEL VALOR TOTAL DEL PROYECTO)

Aporte Municipios: CINCO MIL DOSCIENTOS SESENTA MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL CIENTO CINCUENTA Y OCHO PESOS M/L ($ **5.260.297.158** TRIBUTOS INCLUIDOS. (EL 29.19% DEL VALOR TOTAL DEL PROYECTO). La siguiente tabla muestra el aporte de cada municipio y el aporte de la gobernación a cada municipio.

MUNICIPIO	TOTAL	% GOB	APORTE GOB	% MPIO	APORTE MPIO
CÁCERES	$ 208.195.953,0000	71,1%	$ 148.093.178	28,9%	$ 60.102.775
CAUCASIA	$ 204.881.199,0000	71,8%	$ 147.086.275	28,2%	$ 57.794.924
NECHÍ	$ 415.465.965,0000	63,9%	$ 265.465.965	36,1%	$ 150.000.000
CARACOLÍ	$ 193.778.431,0000	72,4%	$ 140.325.448	27,6%	$ 53.452.983
MACEO	$ 255.070.115,0000	60,3%	$ 153.838.682	39,7%	$ 101.231.433
PUERTO BERRÍO	$ 232.457.817,0000	73,1%	$ 169.894.823	26,9%	$ 62.562.994
PUERTO TRIUNFO	$ 217.121.943,0000	70,9%	$ 153.838.698	29,1%	$ 63.283.245
AMALFI	$ 210.807.158,0000	71,8%	$ 151.341.538	28,2%	$ 59.465.620
CISNEROS	$ 215.598.902,0000	71,6%	$ 154.303.914	28,4%	$ 61.294.988
SAN ROQUE	$ 151.326.502,5815	72,3%	$ 109.404.884	27,7%	$ 41.921.619
SANTO DOMINGO	$ 142.997.860,0000	71,8%	$ 102.665.130	28,2%	$ 40.332.730
SEGOVIA	$ 346.469.504,0000	43,9%	$ 151.978.680	56,1%	$ 194.490.824
YALÍ	$ 215.671.499,8466	72,1%	$ 155.450.640	27,9%	$ 60.220.860

YOLOMBÓ	$ 189.457.836,0000	76,2%	$ 144.457.836	23,8%	$ 45.000.000
ANGOSTURA	$ 149.423.164,0000	71,8%	$ 107.272.997	28,2%	$ 42.150.167
BRICEÑO	$ 219.656.469,0000	70,4%	$ 154.656.469	29,6%	$ 65.000.000
CAMPAMENTO	$ 268.220.928,0000	55,3%	$ 168.220.928	44,7%	$ 100.000.000
CAROLINA DEL PRINCIPE	$ 216.145.670,0000	71,2%	$ 153.838.765	28,8%	$ 62.306.905
DONMATÍAS	$ 217.399.412,0000	70,8%	$ 153.838.584	29,2%	$ 63.560.828
ENTRERRIOS	$ 215.977.573,6729	71,2%	$ 153.846.154	28,8%	$ 62.131.420
GÓMEZ PLATA	$ 179.806.143,7942	71,8%	$ 129.091.590	28,2%	$ 50.714.553
GUADALUPE	$ 195.915.895,0000	82,8%	$ 162.264.553	17,2%	$ 33.651.342
ITUANGO	$ 211.243.623,6402	71,8%	$ 151.662.089	28,2%	$ 59.581.535
SAN ANDRÉS DE CUERQUÍA	$ 208.455.439,0000	72,0%	$ 150.005.339	28,0%	$ 58.450.100
SAN PEDRO DE LOS MILAGROS	$ 267.114.524,0769	58,8%	$ 156.974.909	41,2%	$ 110.139.615
TOLEDO	$ 215.808.267,0000	71,3%	$ 153.838.765	28,7%	$ 61.969.502
VALDIVIA	$ 166.509.799,0000	85,2%	$ 141.924.795	14,8%	$ 24.585.004
YARUMAL	$ 153.132.658,0000	71,8%	$ 109.936.180	28,2%	$ 43.196.478
ANZA	$ 214.987.735,0000	73,4%	$ 157.733.368	26,6%	$ 57.254.367
CAICEDO	$ 217.936.816,0000	70,6%	$ 153.835.787	29,4%	$ 64.101.029
CAÑASGORDAS	$ 229.811.053,0000	66,9%	$ 153.835.075	33,1%	$ 75.975.978
DABEIBA	$ 220.746.700,0000	69,7%	$ 153.835.437	30,3%	$ 66.911.263
FRONTINO	$ 189.312.781,0000	79,3%	$ 150.044.692	20,7%	$ 39.268.089
HELICONIA	$ 217.168.812,9168	70,8%	$ 153.846.154	29,2%	$ 63.322.659
LIBORINA	$ 202.054.611,0000	70,0%	$ 141.509.626	30,0%	$ 60.544.985
SABANALARGA	$ 227.945.822,0000	68,7%	$ 156.562.308	31,3%	$ 71.383.514
SAN JERÓNIMO	$ 216.468.417,0000	71,1%	$ 153.838.777	28,9%	$ 62.629.640
SANTAFÉ DE ANTIOQUIA	$ 186.096.738,0000	69,9%	$ 130.096.738	30,1%	$ 56.000.000
URAMITA	$ 196.872.980,0000	71,8%	$ 141.337.843	28,2%	$ 55.535.137
ABEJORRAL	$ 212.728.649,0000	71,8%	$ 152.720.937	28,2%	$ 60.007.712
ALEJANDRÍA	$ 220.422.578,0000	72,6%	$ 160.100.439	27,4%	$ 60.322.139
COCORNÁ	$ 221.592.292,0000	69,4%	$ 153.838.720	30,6%	$ 67.753.572
CONCEPCIÓN	$ 163.968.808,0000	77,1%	$ 126.501.459	22,9%	$ 37.467.349
EL CARMEN DE VIBORAL	$ 170.138.825,0000	71,8%	$ 122.148.586	28,2%	$ 47.990.239
EL RETIRO	$ 218.894.764,0000	72,1%	$ 157.726.039	27,9%	$ 61.168.725
EL SANTUARIO	$ 218.671.660,8198	71,9%	$ 157.138.707	28,1%	$ 61.532.954
GRANADA	$ 351.815.714,0000	94,4%	$ 331.815.714	5,6%	$ 20.000.000
GUARNE	$ 205.750.998,0000	72,4%	$ 148.917.078	27,6%	$ 56.833.920
GUATAPE	$ 211.143.475,0000	71,8%	$ 151.582.691	28,2%	$ 59.560.784
LA CEJA	$ 188.474.070,0000	72,1%	$ 135.927.502	27,9%	$ 52.546.568
LA UNIÓN	$ 151.180.849,0000	71,8%	$ 108.534.868	28,2%	$ 42.645.981
MARINILLA	$ 213.429.663,0000	71,8%	$ 153.224.037	28,2%	$ 60.205.626
NARIÑO	$ 229.243.313,0000	73,0%	$ 167.378.982	27,0%	$ 61.864.331
SAN CARLOS	$ 220.796.029,0000	69,7%	$ 153.838.662	30,3%	$ 66.957.367
SAN RAFAEL	$ 214.441.863,0000	71,7%	$ 153.846.154	28,3%	$ 60.595.709
SAN VICENTE FERRER	$ 91.095.905,0000	71,8%	$ 65.398.667	28,2%	$ 25.697.238
SONSON	$ 216.291.097,0000	71,1%	$ 153.838.787	28,9%	$ 62.452.310
ARGELIA	$ 195.249.035,0000	73,7%	$ 143.977.593	26,3%	$ 51.271.442
ANDES	$ 187.654.340,0000	71,8%	$ 134.719.738	28,2%	$ 52.934.602
ANGELÓPOLIS	$ 210.516.959,0000	71,8%	$ 151.132.937	28,2%	$ 59.384.022
BETANIA	$ 152.881.205,0000	71,8%	$ 109.755.622	28,2%	$ 43.125.583
CIUDAD BOLÍVAR	$ 208.882.763,0000	71,8%	$ 149.959.921	28,2%	$ 58.922.842
CONCORDIA	$ 219.852.506,0000	70,0%	$ 153.838.765	30,0%	$ 66.013.741

FREDONIA	$ 165.201.875,0000	71,8%	$ 118.600.787	28,2%	$ 46.601.088
HISPANIA	$ 156.811.210,7039	89,6%	$ 140.511.211	10,4%	$ 16.300.000
JARDÍN	$ 150.548.289,0000	73,5%	$ 110.656.056	26,5%	$ 39.892.233
JERICÓ	$ 222.018.941,4317	71,1%	$ 157.818.941	28,9%	$ 64.200.000
MONTEBELLO	$ 217.386.293,0000	70,8%	$ 153.838.769	29,2%	$ 63.547.524
PUEBLORRICO	$ 213.592.950,0000	71,8%	$ 153.341.431	28,21%	$ 60.251.519
SALGAR	$ 203.546.973,0000	72,4%	$ 147.446.973	27,6%	$ 56.100.000
SANTA BÁRBARA	$ 231.322.628,0000	66,7%	$ 154.322.628	33,3%	$ 77.000.000
TÁMESIS	$ 186.055.017,0000	71,8%	$ 133.571.390	28,2%	$ 52.483.627
TARSO	$ 175.853.605,0000	84,5%	$ 148.990.205	15,5%	$ 26.863.400
URRAO	$ 251.190.783,0000	62,6%	$ 159.286.370	37,4%	$ 91.904.413
VENECIA	$ 167.077.751,0000	71,8%	$ 119.947.466	28,2%	$ 47.130.285
ARBOLETES	$ 217.804.757,0000	70,8%	$ 154.128.741	29,2%	$ 63.676.016
CAREPA	$ 217.415.904,0000	70,8%	$ 153.838.623	29,2%	$ 63.577.281
MURINDÓ	$ 213.700.109,0000	71,8%	$ 153.418.093	28,2%	$ 60.282.016
MUTATÁ	$ 205.519.099,0000	71,8%	$ 147.544.947	28,2%	$ 57.974.152
NECOCLÍ	$ 218.482.025,0000	70,4%	$ 153.838.721	29,6%	$ 64.643.304
SAN JUAN DE URABÁ	$ 216.141.967,0000	71,2%	$ 153.838.737	28,8%	$ 62.303.230
SAN PEDRO DE URABÁ	$ 301.046.408,0000	51,8%	$ 156.046.408	48,2%	$ 145.000.000
BARBOSA	$ 219.396.342,0000	70,1%	$ 153.838.855	29,9%	$ 65.557.487
CALDAS	$ 137.015.306,0000	71,8%	$ 98.365.074	28,2%	$ 38.650.232
COPACABANA	$ 240.616.079,0000	63,9%	$ 153.838.630	36,1%	$ 86.777.449
GIRARDOTA	$ 180.137.601,6287	71,8%	$ 129.329.560	28,2%	$ 50.808.041
TOTAL	**$ 18.006.511.992**	**70,79%**	**$ 12.746.214.834**	**29,21%**	**$ 5.260.297.158**

PLAZO: Doce meses (12), contados a partir de la firma del acta de inicio.

1.2. Descripción de la Necesidad

El artículo 67 de la Constitución Política de Colombia establece que la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social. Hace responsable al Estado de regularla con el fin de velar por su calidad, por la implementación de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; de garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias de acceso y permanencia educativa.

A su turno, el artículo 138 de la Ley 115 de 1994 establece que los establecimientos educativos deben contar con la planta física y medios educativos adecuados. De igual forma, en el artículo 84 de la misma norma se establece la necesidad de evaluar al personal docente, administrativo, los recursos pedagógicos y la infraestructura física, de tal modo que se garantice el mejoramiento de la calidad del servicio educativo y la educación que se imparte.

El establecimiento educativo requiere la implementación y fortalecimiento de un restaurante escolar que garantice el acceso de los estudiantes a una alimentación balanceada, segura e inocua durante la jornada académica. Esta necesidad se fundamenta en la importancia de promover el bienestar nutricional y el adecuado desarrollo físico, cognitivo y social de los niños, niñas y adolescentes, en concordancia con lo establecido en la Constitución Política de Colombia (artículos 44 y 45) que reconoce el derecho fundamental de los menores a la salud y a la alimentación equilibrada.

De igual forma, la Ley 715 de 2001 y el Decreto 1852 de 2015 asignan a las entidades territoriales y a las instituciones educativas la responsabilidad de organizar y ejecutar el Programa de Alimentación Escolar (PAE), con el fin de contribuir a la permanencia en el sistema educativo y a la garantía del derecho a la alimentación.

Así mismo, el restaurante escolar debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social, que establece lineamientos técnicos y condiciones sanitarias para la prestación del servicio de alimentación en instituciones educativas, garantizando inocuidad, calidad nutricional y pertinencia cultural en los menús ofrecidos.

La necesidad de contar con un restaurante escolar responde también a la situación socioeconómica de las familias de la comunidad educativa, muchas de las cuales se encuentran en condiciones de vulnerabilidad, lo que limita el acceso a una dieta adecuada en el hogar. Por tanto, la prestación de este servicio es fundamental para apoyar la seguridad alimentaria, mejorar los niveles de aprendizaje y prevenir la deserción escolar.

Hasta el año 2019 no se contaba con un diagnóstico de la infraestructura física de las sedes educativas del departamento, por lo que la Secretaría de Educación de Antioquia inició el desarrollo de la plataforma Sistema de Información de la Secretaría de Educación (SI-SEDUCA), cuyo propósito es administrar, consolidar, monitorear, operar y gestionar integralmente datos relacionados con: indicadores, mobiliario, personal docente, infraestructura física educativa, infraestructura tecnológica y permanencia escolar. Anteriormente esta información se encontraba dispersa y fragmentada, lo que dificultaba la toma de decisiones, la planificación y priorización de intervenciones.

Ahora bien, en cuanto a la infraestructura física de restaurantes escolares en el Departamento de Antioquia, a abril de 2025, de acuerdo a la información del SISEDUCA (Sistema de Información de la Secretaría de Educación) y el Directorio Único de Establecimientos-DUE, se cuenta con 4.239 sedes educativas activas que en su gran mayoría presentan diversos problemas relacionados con la infraestructura física de los

restaurantes escolares , requiriéndose que en los espacios físicos se realicen intervenciones para transitar hacia los estándares mínimos de calidad.

Estas necesidades se evidencian en los reportes de visitas técnicas realizadas permanentemente en el territorio, donde se identifican afectaciones. Todo esto representa altos riesgos para la integridad física de las comunidades educativas, pues se han encontrado ambientes no aptos para llevar a cabo las actividades, tales como:

- Construcciones deterioradas, obsoletas, con deficiente calidad espacial y carente de elementos básicos para una educación de calidad y un aprendizaje en dignidad.
- Aparatos sanitarios que no funcionan u obsoletos y en algunos casos no se cuenta con las baterías sanitarias.
- Mal estado de las redes hidrosanitarias, grifería y accesorios.
- Se presenta humedad en la mampostería, baldosas, enchapes de pared y pisos.
- Obsolescencia del sistema de ventanería, puertas y carpintería metálica y de madera.
- Malas condiciones de las cubiertas, canoas y ruanas.
- Redes eléctricas en malas condiciones y sin cumplimiento de la normativa aplicable.
- Enchapes de piso y paredes mal instalados o afectados por asentamientos.
- Deterioro de revoque y de pintura en todos los espacios.
- Restaurantes escolares en mal estado y sin el cumplimiento de la norma.
- Mal estado de los pozos sépticos, y falta de soluciones de saneamiento básico.
- Mal estado del equipamiento recreativo y deportivo.
- Cerramientos en males estados e inexistentes.

Concordantemente, el Plan de Desarrollo *"Por Antioquia Firme 2024-2027",* busca aumentar la cobertura con calidad y pertinencia de los servicios de educación, de tal manera que se cierren las brechas entre la ruralidad y los centros urbanos, poniendo el foco en la calidad de vida, en el fortalecimiento de las competencias de los niños, adolescentes y jóvenes y en la igualdad de oportunidades para todas las etnias y el campesinado, así como para los grupos de sexualidades diversas.

En el entorno de los ambientes pedagógicos y complementarios, las condiciones funcionales, espaciales y físicas de la infraestructura de las sedes educativas cumplen un rol importante en el desarrollo de los procesos de formación de los estudiantes, dado que impactan directamente en el aprendizaje, la permanencia escolar, y en el incremento de la cobertura.

La Secretaría de Educación Departamental, quiere de manera conjunta con las administraciones municipales ejecutar acciones integrales que permitan mantener y mejorar las condiciones de la infraestructura física de los restaurantes escolares que a su vez

contribuyan a mejorar la calidad y la cobertura del servicio educativo y con ello, se promuevan oportunidades para reducir la desigualdad social y educativa, de conformidad con el numeral 3° del artículo 4° de la Ley 2200 de 2022 que plantea:*"3.1.1. Educación. Ejecutar las competencias para la prestación del servicio educativo en los municipios de su jurisdicción que no estén certificados en educación, según los criterios que establezca la ley orgánica de recursos y competencias. De igual manera, pueden concurrir con la acción y el ejercicio de las funciones propias de los distritos o municipios certificados en educación que se encuentren dentro de su territorio. También contribuirá en la formulación de estrategias para promover el acceso, cobertura, permanencia y calidad de la educación en las zonas rurales.".*

Es por ello que la Secretaría de Educación del Departamento de Antioquia realizó una convocatoria a todos los municipios no certificados del Departamento de Antioquia para que postularan hasta tres sedes educativas para el mejoramiento de restaurantes escolares. Como resultado de la citada convocatoria noventa y cuatro municipios se postularon manifestando interés en el mejoramiento de restaurantes escolares.

De acuerdo con el reporte del Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT), con fecha de corte al 30 de enero de 2025, las sedes postuladas en la convocatoria cuenta con una matrícula de **45.730** estudiantes en los niveles de preescolar, básica primaria, básica secundaria y media. Las sedes, cuentan con el Código DANE respectivamente y funcionan en un predio de propiedad de la Alcaldía Municipal., tal como se muestra en la siguiente tabla.

MUNICIPIO	DANE SEDE	SEDE	BENEFICIARIOS	
CÁCERES	205120001095	COLEGIO PUENTE RIO MAN	156	
	205120000081	COLEGIO GUARUMO	919	
	105120001716	BUENOS AIRES	259	
CAUCASIA	205154000977	I. E. R CUTURU	481	
NECHÍ	205495000258	E R EL CARMEN	55	
	405495000206	E R LA CONCEPCION	92	
	205495001351	C.E.R. SANTA MARIA	18	
CARACOLÍ	105142000136	I. E. GABRIEL CORREA VELEZ	219	
MACEO	205425000064	EL INGENIO	16	
	205425000188	LA UNION	57	
PUERTO BERRÍO	105579000909	I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DEL MAGDALENA MEDIO		952
PUERTO TRIUNFO	105591000027	I. E. PABLO VI	565	
	205591000056	I. E. R. ENRIQUE DURAN	55	
AMALFI	105031000056	I. E. PRESBITERO GERARDO MONTOYA	746	
	105031001516	I. E. EDUARDO FERNANDEZ BOTERO	847	
CISNEROS	105190000041	E U CONCEPCION RESTREPO	424	
	205190000029	C. E. R. BELLAVISTA	26	
	105190000181	LICEO CISNEROS	346	
SAN ROQUE	205670000851	C. E. R. SAN PABLO	25	
	205670000347	C. E. R. MONTEMAR	21	

	205670000495	I. E. R. CABILDO	34	
SANTO DOMINGO	205690000297	PIEDRA GORDA	25	
	205690000386	COLEGIO ROBERTO LOPEZ GOMEZ	414	
	205690000122	MARIA JESUS CASTRILLON	23	
SEGOVIA	105736000284	E U LA MADRE	256	
	205736800129	EL CRISTO	23	
	205736800102	SANTA LAURA	135	
YALÍ	205885000518	C. E. R. LA BRILLANTINA	59	
	205885000038	C. E. R. MONTAÑITA	62	
	205885000411	C. E. R. PUERTO ESTAFA	18	
YOLOMBÓ	205890000305	C. E. R. CACHUMBAL	26	
	205890000623	C. E. R. LA CRUZ	33	
	205890000046	C. E. R. ALFONSO LOPEZ	7	
ANGOSTURA	205038000404	I. E. R. FRANCISCO JAVIER BARRIENTOS	67	
	205038000447	C. E. R. LOS PANTANOS	17	
	205038000277	C. E. R. SAN FERNANDO	52	
BRICEÑO	205107000101	C. E. R. LAS CRUCES	90	
	205107000799	I. E. R. EL ROBLAL	64	
	205107001060	C. E. R. MORRON	48	
CAROLINA DEL PRINCIPE	105150000099	I. E. PBRO JULIO TAMAYO	379	
DONMATÍAS	105237000150	COLEGIO DONMATIAS	470	
	105237000044	E U AGUSTIN GARCIA	541	
	205237000138	C. E. R. FELIX CASTAÑO	19	
ENTRERRIOS	205264000212	C. E. R. EL PROGRESO	24	
	105264000111	ESCUELA URBANA DE ENTRERRIOS	385	
GÓMEZ PLATA	105310000074	E U ISABEL I	358	
GUADALUPE	205315000018	I. E. R. LA BRAMADORA	148	
	105315000021	I. E. LUIS LOPEZ DE MESA	458	
ITUANGO	105361000273	E U EMILIANA PEREZ	218	
	105361000443	COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	615	
SAN ANDRÉS DE CUERQUÍA		205647000062	ATEZAL	13
	105647000025	E.U. ALBERTO TOBON GALLON	279	
SAN PEDRO DE LOS MILAGROS		205664000084	RIOCHICO	33
	205664000076	LA MARIA	32	
TOLEDO	205819000272	LAS MARGARITAS	25	
VALDIVIA	205854000277	C. E. R. SANTA INES	7	
YARUMAL	105887000669	E U FRANCISCO GALLEGO PEREZ	117	
	205887000591	I. E. R. EL ROSARIO	45	
	105887000499	E U EPIFANIO MEJIA	227	
CAMPAMENTO	405134000000	C. E. R. LA CORDILLERA	14	
	105134000000	I. E. NUESTRA SE?ORA DEL ROSARIO	480	
ANZA	205044000017	COLEGIO ASCENCION MONTOYA DE TORRES	314	
	205044000033	C. E. R. LA CEJITA	139	
	205044000050	C. E. R. LAS LOMITAS	78	
CAICEDO	205125000062	I. E. R. EL HATO	82	
	105125000181	EVA URAN	285	
	205125000054	C. E. R. SALAZAR	55	
CAÑASGORDAS	205138000649	COLEGIO BERNARDO SIERRA	171	
	205138000142	COLEGIO BUENOS AIRES	228	
DABEIBA	205234000421	C. E. R. LA ESTRELLA	16	

	105234001279	COLEGIO MONSEÑOR MISAEL GAVIRIA RESTREPO		250
	205234000391	LLANOGRANDE	78	
FRONTINO	205284000120	I. E. R. NOBOGACITA	135	
	205284000162	I. E. R. LA BLANQUITA DEL MURRI	217	
HELICONIA	205347000125	C. E. R. LA PAVA	35	
	205347000109	COLEGIO HECTOR HIGINIO BEDOYA VARGAS	64	
	205347000117	C. E. R. LAS BRISAS	43	
LIBORINA	205411000398	EL PORVENIR	29	
	205411000452	LABRADERO	40	
	205411000339	LOS PEÑOLES	30	
SABANALARGA	105628000227	I. E. SAN JOSE	535	
	205628000124	I. E. R. LA ERMITA	35	
	205628000434	C. E. R. LLANO DE LOS ENCUENTROS	28	
SAN JERÓNIMO	105656000143	I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR GENOVEVA DIAZ		1010
	205656000130	C. E. R. BIBIANO CARDENAS	13	
	205656000415	MESTIZAL	10	
SANTAFÉ DE ANTIOQUIA	105042000091	E U JOSE MARIA MARTINEZ PARDO	369	
	105042000139	E U JORGE ROBLEDO	655	
URAMITA	105842000382	C.E.R. MURRAPAL	591	
	105842000382	I. E. SAN JOSE	591	
ABEJORRAL	205002000611	I. E. R. ZOILA DUQUE BAENA	88	
	205002000211	I. E. PEDRO PABLO RAMIREZ	83	
ALEJANDRÍA	205021000141	EL RESPALDO	21	
COCORNÁ	205197000466	I. E. R. MORRITOS	36	
	205197000270	C. E. R. SAN LORENZO	78	
	205197000555	I. E. R. SANTA CRUZ	16	
CONCEPCIÓN	105206000186	I. E. PRESBITERO LIBARDO AGUIRRE	358	
	205206000024	C. E. R. JOSEFINA GOMEZ DE GARCIA	25	
	205206000041	C. E. R. ROSARIO ARISMENDY	4	
EL CARMEN DE VIBORAL	205148000159	C. E. R. CAMARGO	93	
	205148000035	C. E. R. CORONEL JOSE DOMINGO GALLO	33	
	205148000370	C. E. R. LA PALMA	108	
EL RETIRO	205607000035	C. E. R. LEJOS DEL NIDO	49	
	205607000078	I. E. R. NAZARETH	112	
EL SANTUARIO	105697000077	I.E. TECNICO INDUSTRIAL JOSE MARIA CORDOBA		1165
	105697000093	E U MERCEDES SANIN CANO	906	
GRANADA	105313000032	E U JESUS MARIA YEPES	587	
	205313000207	C. E. R. JESUS SALAZAR	8	
	205313000134	C. E. R. GALILEA	11	
GUARNE	105318000278	I. E. INMACULADA CONCEPCION	1447	
	205318000302	I.E.R. EZEQUIEL SIERRA	88	
	205318000027	C. E. R. ELADIO ESCOBAR	18	
GUATAPE	205321000071	C. E. R. LA PIEDRA	86	
	205321000143	C. E. R. QUEBRADA ARRIBA	35	
	105321800014	I.E NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE PRIMARIA		697
LA CEJA	105376000571	I. E. CONCEJO MUNICIPAL	702	
LA UNIÓN	205400000167	LAS ACACIAS	165	
	205400000043	I. E. R. LAS TERESAS	53	
	205400000361	C. E. R. SAN FRANCISCO	5	
MARINILLA	105440000068	I.E. ROMAN GOMEZ	949	

	205440000224	C. E. R. JUAN DUQUE ESTRADA	56
	105440000131	I. E. SAN JOSE	1414
NARIÑO	205483000236	I. E. R PUERTO VENUS	136
SAN CARLOS	105649000464	E.U. JOHN F. KENNEDY	219
SAN RAFAEL	105667000013	COLEGIO SAN RAFAEL	656
	205667000042	FALDITAS	5
	205667000204	EL ARENAL	32
SAN VICENTE FERRER	205674000368	C. E. R. PIEDRAGORDA	52
SONSON	105756000493	I. E. BRAULIO MEJIA	496
	205756000838	I. E. R. LA SOLEDAD	42
	205756001729	C. E. R. MANZANARES CENTRO	68
ARGELIA	105055000022	I.E. SANTA TERESA	342
ANDES	105034000278	I. E. MARCO FIDEL SUAREZ	615
	205034000337	C. E. R. MONSEÑOR EFREN MONTOYA	65
	205034000493	C. E. R. LA BORRAJA	14
ANGELÓPOLIS	105036000097	I. E. SAN JOSE	405
	205036000083	I. E. LOS ANGELES	235
	205036000075	SANTA RITA	38
CIUDAD BOLÍVAR	105101800012	ISABEL SOLIS	351
CONCORDIA	105209000021	I. E. DE JESUS	477
FREDONIA	105282000390	COLEGIO EFE GOMEZ	294
	105282000276	E U MARCO A BOTERO	32
	205282000131	C. E. R. NARANJAL POBLANCO	10
JARDÍN	205364000082	I. E. R. JUAN DE DIOS CARVAJAL	21
	205364000279	C. E. R. RAIMUNDO ROJAS	13
JERICÓ	105368000066	I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE JERICO	444
	105368000015	I. E. SAN JOSE	300
	105368000121	ESCUELA MADRE LAURA	286
TÁMESIS	105789000235	COLEGIO RAFAEL J. MEJIA	355
	205789000442	C. E. R. TERESITA OBANDO	25
	205789000434	C. E. R. EL ENCANTO	12
MONTEBELLO	205467000099	C. E. R. SABALETAS	46
	205467000218	C. E. R. PEDRO GOMEZ V	12
HISPANIA	205353000013	C. E. R. LA PALMIRA	7
	205353000102	C. E. R. LA SECA	17
SALGAR	205642000242	I. E. R. EL CONCILIO	220
	205642000765	EL CEDRO	57
TARSO	205792000160	LA ARBOLEDA	20
	205792000119	EL MORRON	16
	205792000054	LA LINDA	37
URRAO	205847800128	CERI GUABINA	98
	205847800187	CERI PLAYON	66
	205847000792	C. E. R. OROBUGO MEDIO	30
VENECIA	205861000452	C. E. R. EL VERGEL	6
	205861000134	C. E. R. VILLA SILVIA	76
	205861000380	C. E. R. JULIA VELASQUEZ	9
PUEBLORRICO	205576000155	C. E. R. LOURDES	26
	205576000392	C. E. R. CORINTO	36
	205576000431	C. E. R. LA PAZ	15
SANTA BÁRBARA	205680000000	I.E. DAMASCO SEDE II	51

	205679000000	LAS MERCEDES	63	
	205679000000	I. E. VERSALLES	139	
BETANIA	205091000000	LA LINDA	13	
	205091000000	SAN RAFAEL	34	
	205091000000	LOS AGUACATES	29	
ARBOLETES	105051002349	SAN ISIDRO	421	
	205051002696	COLEGIO SANTA FE DE LAS PLATAS	178	
CAREPA	105147000517	EL PLAYON	563	
	105147001041	ROBLE	198	
	205147000058	C. E. R. VIJAGUAL	220	
MURINDÓ	105475000125	LICEO MURINDO	395	
	205475000031	C. E. R. OPOGADO	15	
	205475000154	C. E. R. BEBARAMEÑO	9	
MUTATÁ	205480000596	C.E.R. LA SECRETA	27	
	205480000120	C. E. R. LA MILAGROSA	32	
	205480000065	C. E. R. LA FORTUNA	19	
NECOCLÍ	105490000476	E U MARIA AUXILIADORA	723	
	205490000853	C.E.R. MULATICO PALESTINA	24	
SAN JUAN DE URABÁ	205051001525	C. E. R. BOCAS DEL RIO SAN JUAN	38	
	205659000262	C. E. R. MONTECRISTO	131	
	205051001894	E R VIJAGUAL	247	
SAN PEDRO DE URABÁ	405665000000	C. E. R. SAN PABLO APOSTOL	97	
	105665000000	E U POLICARPA SALAVARRIETA	471	
	205665000000	I. E. R. ALTO ROSARIO	172	
BARBOSA	105079000406	I. E. Pbro LUIS EDUARDO PEREZ MOLINA	1177	
	105079000082	I. E. LUIS EDUARDO ARIAS REINEL	1132	
CALDAS	205129000130	COLEGIO SALINAS	236	
	105129000208	I. E. MARIA AUXILIADORA	1124	
COPACABANA	105212000112	I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA		1425
	105212000511	LICEO PBRO. BERNARDO MONTOYA GIRALDO	1168	
GIRARDOTA	205308000169	E R SIMON URREA	46	
	205308000177	E.R. POTRERITO	13	
	205308000207	E R LUZ PEREZ DE VEGA	25	
		TOTAL	45.730	

Los establecimientos educativos requieren la implementación y fortalecimiento de un restaurante escolar que garantice el acceso de los estudiantes a una alimentación balanceada, segura e inocua durante la jornada académica. Esta necesidad se fundamenta en la importancia de promover el bienestar nutricional y el adecuado desarrollo físico, cognitivo y social de los niños, niñas y adolescentes, en concordancia con lo establecido en la **Constitución Política de Colombia (artículos 44 y 45)** que reconoce el derecho fundamental de los menores a la salud y a la alimentación equilibrada.

De igual forma, la **Ley 715 de 2001** y el **Decreto 1852 de 2015** asignan a las entidades territoriales y a las instituciones educativas la responsabilidad de organizar y ejecutar el **Programa de Alimentación Escolar (PAE)**, con el fin de contribuir a la permanencia en el sistema educativo y a la garantía del derecho a la alimentación.

Así mismo, el restaurante escolar debe cumplir con las disposiciones de la **Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social**, que establece lineamientos técnicos y condiciones sanitarias para la prestación del servicio de alimentación en instituciones educativas, garantizando inocuidad, calidad nutricional y pertinencia cultural en los menús ofrecidos.

La necesidad de contar con un restaurante escolar responde también a la situación socioeconómica de las familias de la comunidad educativa, muchas de las cuales se encuentran en condiciones de vulnerabilidad, lo que limita el acceso a una dieta adecuada en el hogar. Por tanto, la prestación de este servicio es fundamental para apoyar la seguridad alimentaria, mejorar los niveles de aprendizaje y prevenir la deserción escolar.

- **JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO DE RESTAURANTES ESCOLARES:**

La necesidad de esta intervención de los restaurantes escolares surge como respuesta a los requerimientos que plantean los municipios y los rectores de las respectivas sedes educativas, sumado a ello las constantes visitas de las oficinas de sanidad donde en sus informes plantean el no cumplimiento de las condiciones de inocuidad para la preparación de alimentos del restaurante escolar.

Ante esta necesidad, el Departamento de Antioquia, la Secretaría de Educación Departamental, implementó el proyecto de mejoramiento a la infraestructura física de restaurantes escolares, con el propósito de aportar a la Calidad de la educación, a la permanencia de la comunidad educativa urbana y rural y a la seguridad alimentaria y nutricional de los estudiantes.

Durante el primer semestre de 2025 la Gobernación de Antioquia trabajó de manera articulada con los municipios en el desarrollo del proyecto, con múltiples ajustes derivados de las necesidades detectadas en el proceso de formulación.

El 21 de julio de 2025 finalizó el plazo máximo definido en la convocatoria para que los municipios manifestaran interés y postularan las sedes a la convocatoria. A partir de entonces, entre julio y septiembre de 2025, se realizaron los ajustes finales a las sedes postuladas por los municipios, obteniendo con ello la propuesta definitiva ante la Dirección de

Infraestructura Física y Tecnológica, cumpliendo con todos los requisitos y lineamientos técnicos establecidos.

La justificación del proyecto de mejoramiento de restaurantes escolares se fundamenta en la necesidad de garantizar a los niños, niñas y adolescentes un servicio de alimentación escolar que cumpla con los principios de calidad, inocuidad, pertinencia cultural y suficiencia nutricional, en concordancia con lo establecido en la Constitución Política de Colombia (artículos 44 y 67), la Ley 715 de 2001, el Decreto 1852 de 2015 y los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Actualmente, muchos restaurantes escolares presentan limitaciones en su infraestructura, dotación y condiciones de salubridad que afectan la adecuada prestación del servicio y ponen en riesgo el derecho a una alimentación digna y balanceada. Estas dificultades repercuten directamente en el bienestar de los estudiantes, su capacidad de aprendizaje, permanencia escolar y desarrollo integral.

El mejoramiento de los restaurantes escolares busca responder a estas problemáticas mediante la adecuación de espacios, implementación de equipos adecuados, fortalecimiento de protocolos de manipulación de alimentos y promoción de menús equilibrados y culturalmente pertinentes. Con ello se busca garantizar que los beneficiarios reciban una alimentación de calidad, acorde a sus necesidades nutricionales, en un ambiente seguro, digno y saludable.

Además, el proyecto aporta al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), especialmente el ODS 2 “Hambre Cero” y el ODS 4 “Educación de calidad”, dado que el acceso a una alimentación balanceada y segura es un factor clave para mejorar la asistencia y el rendimiento escolar, así como para reducir las brechas de inequidad social y territorial.

En consecuencia, este proyecto no solo tiene un impacto en la salud y nutrición de los estudiantes, sino también en la garantía de sus derechos fundamentales, el fortalecimiento de la equidad educativa y el desarrollo social sostenible de las comunidades.

- **CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO:**

El proyecto y la convocatoria fueron diseñados para atender la necesidad de restaurante escolares de los 116 municipios no certificados del Departamento de Antioquia. Contempla el mejoramiento de uno, dos o tres restaurantes escolares con un presupuesto por municipio de hasta $214.285.714, donde la gobernación aporta un porcentaje que oscila entre el 50 y el

90% del valor del proyecto y el municipio cofinancia con el porcentaje restante, es decir, el ente territorial hace un aporte de hasta el 50% dependiendo del valor total de convenio.

El mejoramiento se implanta respetando la construcción estructural existente y contempla, redes eléctricas, redes sanitarias, redes de agua, mesón de cocina, enchapes, pisos, cubiertas, cielo falso, pintura, puertas, ventanas, etc.

Para su construcción, se eligen materiales de fácil consecución en el mercado y compatibles estéticamente con la edificación existente.

Los municipios que se presentaron a la convocatoria presentaron ante la Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica los aspectos técnicos, junto con su presupuesto detallado. Estos fueron avalados desde el componente técnico en cumplimiento de la NTC 4595 “Planeamiento y Diseño de Instalaciones y Ambientes Escolares”.

Las actividades contempladas en el proyecto son:

- **Preliminares**: Localización, replanteo, instalaciones provisionales, desmontes, retiros y demoliciones.
- **Movimiento de tierra y reemplazos**: Adecuación del lote, excavaciones y compactaciones.
- **Estructura**: Suministro e instalación de refuerzo en acero para elementos estructurales y montaje de estructura metálica en componentes definidos en la propuesta.
- **Mampostería**: Construcción de muros divisorios y cerramientos perimetrales en ladrillo.
- **Piso**: adecuación de pisos del restaurante escolar.
- **Redes hidrosanitarias:** Instalación de redes de suministro de agua potable y red contra incendios, desagüe sanitario y aguas lluvias, montaje de aparatos sanitarios y griferías.
- **Redes eléctricas:** Instalación de red eléctrica interna y externa, sistema de iluminación, sistema de puesta a tierra y protección contra descargas eléctricas.
- **Cubierta:** Construcción de cubierta de acuerdo a propuesta aprobada.
- **Acabados arquitectónicos:** Aplicación de estuco y pintura en muros interiores y exteriores, instalación de enchapes cerámicos, colocación de pisos y zócalos.
- **Carpintería metálica:** Instalación de puertas metálicas, ventanas en perfilería metálica, pasamanos, rejas y cerramientos de protección. Mesones de cocina.
- **Aseo:** Limpieza general de obra, retiro de escombros y verificación del funcionamiento de instalaciones.

Es de anotar que, para las administraciones municipales es de gran importancia el desarrollo de la infraestructura educativa toda vez que esto va en concordancia con los Planes de Desarrollo Municipales 2024-2027, y con la visión a futuro que se tiene de una mejor calidad educativa para los niños, niñas, jóvenes y adolescentes de los municipios conveniantes, mitigando problemas de deserción escolar y garantizando con esto el goce del espacio para los estudiantes del departamento, lo cual solo se logra emprendiendo acciones conjuntas. Esto pone de manifiesto que es la educación el camino para vencer la brecha social y mejorar las condiciones de vida de las personas de un territorio.

1.3. Ubicación del proceso en la estructura del Plan de Desarrollo

Departamento de Antioquia

PLAN DE DESARROLLO:	Por Antioquia Firme
LINEA ESTRATEGICA:	2. – Cohesión desde lo social
COMPONENTE:	2.3. – Educación y cultura con pertinencia y calidad
PROGRAMA:	2.3.3. – Infraestructura física y tecnológica, conectividad y transformación digital para la calidad educativa.
PROYECTO:	Mejoramiento de la infraestructura física de las sedes educativas del Departamento de Antioquia.
INDICADORES:	Sedes educativas mejoradas

1.4. Competencia del organismo para adelantar el proceso

El artículo 67 de la Constitución Política de Colombia establece que la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social. Hace responsable al Estado de regularla con el fin de velar por su calidad, por la implementación de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; **de garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias de acceso y permanencia educativa.**

A su turno, el artículo 138 de la Ley 115 de 1994 establece que **los establecimientos educativos deben contar con la planta física y medios educativos adecuados.** De igual forma, en el artículo 84 de la misma norma se establece la **necesidad de evaluar** al personal docente, administrativo, los recursos pedagógicos y **la infraestructura física, de tal modo que se garantice el mejoramiento de la calidad del servicio educativo y la educación que se imparte.**

Posteriormente la Ley 715 de 2001 señala que son competencias de las entidades territoriales, en relación a los Departamentos que:

"Artículo 6º. Competencias de los departamentos. Sin perjuicio de lo establecido en otras normas, corresponde a los departamentos en el sector de educación las siguientes competencias:

6.1. Competencias Generales.
6.1.1. Prestar asistencia técnica educativa, financiera y administrativa a los municipios, cuando a ello haya lugar. *(…)*

6.2. Competencias frente a los municipios no certificados.
6.2.1. ***Dirigir, planificar; y prestar el servicio educativo en los niveles de preescolar, básica, media en sus distintas modalidades, en condiciones de equidad, eficiencia y calidad****, en los términos definidos en la presente ley.*
6.2.2. ***Administrar y distribuir*** *entre los municipios de su jurisdicción los recursos financieros provenientes del Sistema General de Participaciones, destinados a la prestación de los servicios educativos a cargo del Estado, atendiendo los criterios establecidos en la presente ley.*
*6.2.4****. Participar con recursos propios en la financiación de los servicios educativos a cargo del Estado, en la cofinanciación de programas y proyectos educativos y en las inversiones de infraestructura, calidad y dotación. Los costos amparados con estos recursos no podrán generar gastos permanentes a cargo al Sistema General de Participaciones.***

Luego la Ley 2200 de 2022 *"POR LA CUAL SE DICTAN NORMAS TENDIENTES A MODERNIZAR LA ORGANIZACIÓN Y EL FUNCIONAMIENTO DE LOS DEPARTAMENTOS"* establece que corresponde a los departamentos ejercer las siguientes competencias:

"1. Bajo esquemas de autonomía y descentralización territorial en:

1.10 ***Implementar y hacer seguimiento a las políticas*** *para la promoción del desarrollo integral de la primera infancia, la infancia y la adolescencia con enfoque de gestión integral,* ***promoviendo*** *el reconocimiento, la protección y la garantía de los derechos****, siendo impostergable la atención*** *en salud y nutrición, el esquema completo de vacunación, la protección contra los peligros físicos y* ***la educación inicial.***

3. Bajo esquemas de concurrencia y/o subsidiaridad:

*3.1.1. Educación**. Ejecutar las competencias para la prestación del servicio educativo en los municipios de su jurisdicción que no estén certificados en educación, según los criterios que establezca la ley orgánica de recursos y competencias.** De igual manera, pueden concurrir con la acción y el ejercicio de las funciones propias de los distritos o municipios certificados en educación que se encuentren dentro de su territorio. **También contribuirá en la formulación de estrategias para promover el acceso, cobertura, permanencia y calidad de la educación en las zonas rurales.***

Finalmente, dicha norma señala en relación a las atribuciones de los Gobernadores que además de las funciones constitucionales y legales previstas, los gobernadores tendrán las siguientes funciones:

46. Apoyar a las entidades territoriales en su jurisdicción** para que den cumplimiento a las normas de buen gobierno y/o disciplina fiscal; y acompañarlos, en coordinación con el Gobierno nacional en la búsqueda de salidas estructurales a situaciones de déficit o de incapacidad institucional **que les permitan prestar de manera adecuada los servicios públicos de educación, salud y agua potable a su cargo.

Ahora bien, pasando de la normatividad Constitucional y legal, al nivel departamental se encuentra que de conformidad con lo establecido en el Decreto Departamental S 2025070000847 del 03 de marzo de 2025, por medio del cual se hacen delegaciones en materia contractual en la Gobernación de Antioquia, la Secretaria de Educación Departamental está delegada para la ordenación del gasto y la realización de todas las actividades precontractuales, contractuales y pos contractuales y operaciones presupuestales, inherentes al trámite de los procesos de adquisición de bienes y servicios, con relación a la misión, objetivos y funciones establecidos en el Decreto con fuerza de Ordenanza No. 2024070003913 del 05 de septiembre de 2024 y las demás normas que lo modifiquen, reglamenten, adicionen o complementen, mediante el cual se define la estructura orgánica para la Secretaria de Educación, y en su artículo 205 se indican las funciones de la secretaria relacionadas con el proceso que se adelanta.

“Proveer la infraestructura física y tecnológica requerida por las instituciones educativas con el fin de garantizar la prestación del servicio educativo.
Participar, con recursos propios, en la financiación del servicio educativo y en la cofinanciación de programas y proyectos educativos e inversiones de infraestructura, calidad y dotación.
Administrar las instituciones educativas y el personal docente, directivo docente y administrativo.
Prestar asistencia técnica y administrativa a los municipios no certificados y a las instituciones educativas cuando a ello haya lugar. (…)

A su turno, en relación con la DIRECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA FÍSICA Y TECNOLÓGICA, se encuentran las siguientes funciones así:

1. Formular y mantener actualizado el plan de infraestructura educativa para el departamento como instrumento de planificación y ejecución de los ambientes escolares.
2. Documentar las necesidades de infraestructura física de los establecimientos educativos públicos del departamento, de acuerdo con las normas y criterios vigentes.
3. Revisar y viabilizar técnicamente los proyectos de inversión sobre las intervenciones en la infraestructura educativa del departamento.
4. Ejecutar las acciones necesarias para la construcción, ampliación, reposición y mejoramiento de las sedes educativas oficiales del departamento.
5. Verificar la ejecución de las obras de infraestructura física priorizadas para el cumplimiento de metas del componente educativo del plan de desarrollo.
6. Realizar seguimiento al estado de la infraestructura física educativa de los municipios no certificados en el departamento y tomar las acciones a que haya lugar.

Ahora bien el Plan de Desarrollo *"Por Antioquia Firme 2024-2027"*, contempla en su Línea Estratégica *"Cohesión desde lo social",* componente de *"Educación y cultura con pertinencia y calidad",* el programa de *"Infraestructura física y tecnológica, conectividad y transformación digital para la calidad educativa"*, con el propósito de *"contar con una infraestructura física y tecnológica de calidad, ampliando la cobertura de conectividad a internet y potenciando la transformación digital que posibilite el uso y la apropiación de los ambientes físicos y digitales en el sector educativo de Antioquia",* fin este que es concordante con el proyecto que tiene como propósito el *"Mejoramiento de la infraestructura física de los restaurantes escolares de las sedes educativas oficiales de los municipios no certificados del departamento de Antioquia",* y por ende la Secretaria de Educación de la Gobernación de Antioquia, de conformidad con el artículo 205, numeral 4 del Decreto Departamental N° 2024070003913 de 2024 y el artículo 1 del Decreto Departamental N° 2025070000847 de 2025, con el propósito de *"Garantizar la prestación del servicio educativo en el departamento de Antioquia, propendiendo por una mayor cobertura, inclusión y el mejoramiento de la calidad educativa"* es competente para adelantar el presente proceso contractual.

1.5. La forma de satisfacer la necesidad

El Artículo 113 de la Constitución Política, establece que los diferentes órganos del Estado tienen funciones separadas, pero colaboran armónicamente para la realización de sus fines, situación que también se encuentra reglamentada por la Ley 1150 de 2007 en el Artículo 2°

De las modalidades de contratación, Numeral 4° Contratación Directa, inciso c) de contratos interadministrativos; y de igual manera por el Decreto 1082 de 2015.

Es por ello, que, para dar solución efectiva a la necesidad planteada, se requiere celebrar un convenio interadministrativo, entre el Departamento de Antioquia (secretaria de Educación) y los municipios que cumplen con los parámetros definidos por la Secretaria de Educación Departamental, estaos municipios serán los encargados de gestionar y realizar todos los respectivos trámites tendientes a garantizar el objeto contractual.

Mediante la celebración del Convenio, la Gobernación de Antioquia cofinanciará con recursos para que cada municipio contrate, ejecute y supervise y/o intervenga el respectivo proyecto que presentó para la ampliación mejoramiento de restaurante escolar de las sedes. El siguiente listado muestra las sedes a intervenir en cada municipio

MUNICIPIO	DANE SEDE	SEDE
CÁCERES	205120001095	COLEGIO PUENTE RIO MAN
	205120000081	COLEGIO GUARUMO
	105120001716	BUENOS AIRES
CAUCASIA	205154000977	I. E. R CUTURU
NECHI	205495000258	E R EL CARMEN
	405495000206	E R LA CONCEPCION
	205495001351	C.E.R. SANTA MARIA
CARACOLÍ	105142000136	I. E. GABRIEL CORREA VELEZ
MACEO	205425000064	EL INGENIO
	205425000188	LA UNION
PUERTO BERRÍO	105579000909	I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DEL MAGDALENA MEDIO
PUERTO TRIUNFO	105591000027	I. E. PABLO VI
	205591000056	I. E. R. ENRIQUE DURAN
AMALFI	105031000056	I. E. PRESBITERO GERARDO MONTOYA
	105031001516	I. E. EDUARDO FERNANDEZ BOTERO
CISNEROS	105190000041	E U CONCEPCION RESTREPO
	205190000029	C. E. R. BELLAVISTA
	105190000181	LICEO CISNEROS
SAN ROQUE	205670000851	C. E. R. SAN PABLO
	205670000347	C. E. R. MONTEMAR
	205670000495	I. E. R. CABILDO
SANTO DOMINGO	205690000297	PIEDRA GORDA
	205690000386	COLEGIO ROBERTO LOPEZ GOMEZ
	205690000122	MARIA JESUS CASTRILLON
SEGOVIA	105736000284	E U LA MADRE
	205736800129	EL CRISTO
	205736800102	SANTA LAURA

YALÍ	205885000518	C. E. R. LA BRILLANTINA
	205885000038	C. E. R. MONTAÑITA
	205885000411	C. E. R. PUERTO ESTAFA
YOLOMBÓ	205890000305	C. E. R. CACHUMBAL
	205890000623	C. E. R. LA CRUZ
	205890000046	C. E. R. ALFONSO LOPEZ
ANGOSTURA	205038000404	I. E. R. FRANCISCO JAVIER BARRIENTOS
	205038000447	C. E. R. LOS PANTANOS
	205038000277	C. E. R. SAN FERNANDO
BRICEÑO	205107000101	C. E. R. LAS CRUCES
	205107000799	I. E. R. EL ROBLAL
	205107001060	C. E. R. MORRON
CAROLINA DEL PRINCIPE		105150000099 I. E. PBRO JULIO TAMAYO
DONMATÍAS	105237000150	COLEGIO DONMATIAS
	105237000044	E U AGUSTIN GARCIA
	205237000138	C. E. R. FELIX CASTAÑO
ENTRERRIOS	205264000212	C. E. R. EL PROGRESO
	105264000111	ESCUELA URBANA DE ENTRERRIOS
GOMEZ PLATA	105310000074	E U ISABEL I
GUADALUPE	205315000018	I. E. R. LA BRAMADORA
	105315000021	I. E. LUIS LOPEZ DE MESA
ITUANGO	105361000273	E U EMILIANA PEREZ
	105361000443	COLEGIO PEDRO NEL OSPINA
SAN ANDRÉS DE CUERQUÍA		205647000062 ATEZAL
	105647000025	E.U. ALBERTO TOBON GALLON
SAN PEDRO DE LOS MILAGROS		205664000084 RIOCHICO
	205664000076	LA MARIA
TOLEDO	205819000272	LAS MARGARITAS
VALDIVIA	205854000277	C. E. R. SANTA INES
YARUMAL	105887000669	E U FRANCISCO GALLEGO PEREZ
	205887000591	I. E. R. EL ROSARIO
	105887000499	E U EPIFANIO MEJIA
CAMPAMENTO	405134000000	C. E. R. LA CORDILLERA
	105134000000	I. E. NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO
ANZA	205044000017	COLEGIO ASCENCION MONTOYA DE TORRES
	205044000033	C. E. R. LA CEJITA
	205044000050	C. E. R. LAS LOMITAS
CAICEDO	205125000062	I. E. R. EL HATO
	105125000181	EVA URAN
	205125000054	C. E. R. SALAZAR
CAÑASGORDAS	205138000649	COLEGIO BERNARDO SIERRA
	205138000142	COLEGIO BUENOS AIRES
DABEIBA	205234000421	C. E. R. LA ESTRELLA
	105234001279	COLEGIO MONSEÑOR MISAEL GAVIRIA RESTREPO
	205234000391	LLANOGRANDE

FRONTINO	205284000120	I. E. R. NOBOGACITA
	205284000162	I. E. R. LA BLANQUITA DEL MURRI
HELICONIA	205347000125	C. E. R. LA PAVA
	205347000109	COLEGIO HECTOR HIGINIO BEDOYA VARGAS
	205347000117	C. E. R. LAS BRISAS
LIBORINA	205411000398	EL PORVENIR
	205411000452	LABRADERO
	205411000339	LOS PEÑOLES
SABANALARGA	105628000227	I. E. SAN JOSE
	205628000124	I. E. R. LA ERMITA
	205628000434	C. E. R. LLANO DE LOS ENCUENTROS
SAN JERÓNIMO	105656000143	I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR GENOVEVA DIAZ
	205656000130	C. E. R. BIBIANO CARDENAS
	205656000415	MESTIZAL
SANTAFÉ DE ANTIOQUIA		105042000091 E U JOSE MARIA MARTINEZ PARDO
	105042000139	E U JORGE ROBLEDO
URAMITA	105842000382	C.E.R. MURRAPAL
	105842000382	I. E. SAN JOSE
ABEJORRAL	205002000611	I. E. R. ZOILA DUQUE BAENA
	205002000211	I. E. PEDRO PABLO RAMIREZ
ALEJANDRÍA	205021000141	EL RESPALDO
COCORNÁ	205197000466	I. E. R. MORRITOS
	205197000270	C. E. R. SAN LORENZO
	205197000555	I. E. R. SANTA CRUZ
CONCEPCIÓN	105206000186	I. E. PRESBITERO LIBARDO AGUIRRE
	205206000024	C. E. R. JOSEFINA GOMEZ DE GARCIA
	205206000041	C. E. R. ROSARIO ARISMENDY
EL CARMEN DE VIBORAL		205148000159 C. E. R. CAMARGO
	205148000035	C. E. R. CORONEL JOSE DOMINGO GALLO
	205148000370	C. E. R. LA PALMA
EL RETIRO	205607000035	C. E. R. LEJOS DEL NIDO
	205607000078	I. E. R. NAZARETH
EL SANTUARIO	105697000077	I.E. TECNICO INDUSTRIAL JOSE MARIA CORDOBA
	105697000093	E U MERCEDES SANIN CANO
GRANADA	105313000032	E U JESUS MARIA YEPES
	205313000207	C. E. R. JESUS SALAZAR
	205313000134	C. E. R. GALILEA
GUARNE	105318000278	I. E. INMACULADA CONCEPCION
	205318000302	I.E.R. EZEQUIEL SIERRA
	205318000027	C. E. R. ELADIO ESCOBAR
GUATAPE	205321000071	C. E. R. LA PIEDRA
	205321000143	C. E. R. QUEBRADA ARRIBA
	105321800014	I.E NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE PRIMARIA
LA CEJA	105376000571	I. E. CONCEJO MUNICIPAL
LA UNIÓN	205400000167	LAS ACACIAS

	205400000043	I. E. R. LAS TERESAS
	205400000361	C. E. R. SAN FRANCISCO
MARINILLA	105440000068	I.E. ROMAN GOMEZ
	205440000224	C. E. R. JUAN DUQUE ESTRADA
	105440000131	I. E. SAN JOSE
NARIÑO	205483000236	I. E. R PUERTO VENUS
SAN CARLOS	105649000464	E.U. JOHN F. KENNEDY
SAN RAFAEL	105667000013	COLEGIO SAN RAFAEL
	205667000042	FALDITAS
	205667000204	EL ARENAL
SAN VICENTE FERRER		205674000368 C. E. R. PIEDRAGORDA
SONSON	105756000493	I. E. BRAULIO MEJIA
	205756000838	I. E. R. LA SOLEDAD
	205756001729	C. E. R. MANZANARES CENTRO
ARGELIA	105055000022	I.E. SANTA TERESA
ANDES	105034000278	I. E. MARCO FIDEL SUAREZ
	205034000337	C. E. R. MONSEÑOR EFREN MONTOYA
	205034000493	C. E. R. LA BORRAJA
ANGELÓPOLIS	105036000097	I. E. SAN JOSE
	205036000083	I. E. LOS ANGELES
	205036000075	SANTA RITA
CIUDAD BOLÍVAR	105101800012	ISABEL SOLIS
CONCORDIA	105209000021	I. E. DE JESUS
FREDONIA	105282000390	COLEGIO EFE GOMEZ
	105282000276	E U MARCO A BOTERO
	205282000131	C. E. R. NARANJAL POBLANCO
JARDÍN	205364000082	I. E. R. JUAN DE DIOS CARVAJAL
	205364000279	C. E. R. RAIMUNDO ROJAS
JERICÓ	105368000066	I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE JERICO
	105368000015	I. E. SAN JOSE
	105368000121	ESCUELA MADRE LAURA
TÁMESIS	105789000235	COLEGIO RAFAEL J. MEJIA
	205789000442	C. E. R. TERESITA OBANDO
	205789000434	C. E. R. EL ENCANTO
MONTEBELLO	205467000099	C. E. R. SABALETAS
	205467000218	C. E. R. PEDRO GOMEZ V
HISPANIA	205353000013	C. E. R. LA PALMIRA
	205353000102	C. E. R. LA SECA
SALGAR	205642000242	I. E. R. EL CONCILIO
	205642000765	EL CEDRO
TARSO	205792000160	LA ARBOLEDA
	205792000119	EL MORRON
	205792000054	LA LINDA
URRAO	205847800128	CERI GUABINA
	205847800187	CERI PLAYON

	205847000792	C. E. R. OROBUGO MEDIO
VENECIA	205861000452	C. E. R. EL VERGEL
	205861000134	C. E. R. VILLA SILVIA
	205861000380	C. E. R. JULIA VELASQUEZ
PUEBLORRICO	205576000155	C. E. R. LOURDES
	205576000392	C. E. R. CORINTO
	205576000431	C. E. R. LA PAZ
SANTA BÁRBARA	205680000000	I.E. DAMASCO SEDE II
	205679000000	LAS MERCEDES
	205679000000	I. E. VERSALLES
BETANIA	205091000000	LA LINDA
	205091000000	SAN RAFAEL
	205091000000	LOS AGUACATES
ARBOLETES	105051002349	SAN ISIDRO
	205051002696	COLEGIO SANTA FE DE LAS PLATAS
CAREPA	105147000517	EL PLAYON
	105147001041	ROBLE
	205147000058	C. E. R. VIJAGUAL
MURINDÓ	105475000125	LICEO MURINDO
	205475000031	C. E. R. OPOGADO
	205475000154	C. E. R. BEBARAMEÑO
MUTATÁ	205480000596	C.E.R. LA SECRETA
	205480000120	C. E. R. LA MILAGROSA
	205480000065	C. E. R. LA FORTUNA
NECOCLÍ	105490000476	E U MARIA AUXILIADORA
	205490000853	CENTRO EDUCATIVO RURAL MULATICO PALESTINA
SAN JUAN DE URABÁ	205051001525	C. E. R. BOCAS DEL RIO SAN JUAN
	205659000262	C. E. R. MONTECRISTO
	205051001894	E R VIJAGUAL
SAN PEDRO DE URABÁ	405665000000	C. E. R. SAN PABLO APOSTOL
	105665000000	E U POLICARPA SALAVARRIETA
	205665000000	I. E. R. ALTO ROSARIO
BARBOSA	105079000406	I. E. PRESBITERO LUIS EDUARDO PEREZ MOLINA
	105079000082	I. E. LUIS EDUARDO ARIAS REINEL
CALDAS	205129000130	COLEGIO SALINAS
	105129000208	I. E. MARIA AUXILIADORA
COPACABANA	105212000112	I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA
	105212000511	LICEO PBRO. BERNARDO MONTOYA GIRALDO
GIRARDOTA	205308000169	E R SIMON URREA
	205308000177	E.R. POTRERITO
	205308000207	E R LUZ PEREZ DE VEGA

2. EL OBJETO Y SUS ESPECIFICACIONES

2.1. Objeto

AUNAR ESFUERZOS PARA MEJORAMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA FÍSICA DE RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE A NTIOQUIA

2.1.1. Alcance del Objeto

Mediante el desarrollo de este convenio interadministrativo, la Secretaría de Educación pretende cofinanciar el mejoramiento de la infraestructura física de los restaurantes escolares de los Municipios conveniantes no certificados en educación del Departamento de Antioquia.

El Departamento de Antioquia desembolsará los recursos económicos, para que se lleve a cabo la ejecución del proyecto. Los municipios conveniantes ejecutores, serán los responsables de su dirección técnica, de la supervisión y/o interventoría y realizará controles que garanticen la calidad de las obras y el logro del objeto del convenio. El compromiso del Departamento es realizar la verificación de la inversión de los recursos que se desembolsen, en las actividades ejecutadas para el cumplimiento del objeto del convenio y no tiene obligaciones relacionadas con la ejecución material.

Durante todo el plazo de ejecución del proyecto a cofinanciar, - establecido en plazo de doce (12) meses, conforme al cronograma y a sus eventuales adiciones o modificaciones-, el Departamento mantendrá la vigilancia sobre la adecuada inversión y legalización de los recursos públicos, para el cumplimiento de las obligaciones post contractuales mediante la supervisión prevista en el artículo 83 y siguientes de la Ley 1474 de 2011, hasta la liquidación bilateral o unilateral del convenio.

Los municipios realizarán las siguientes intervenciones en el respectivo restaurante escolar de las sedes educativas:

ANDES

I. E. MARCO FIDEL SUAREZ: Acabados y Conservación: Se requiere impermeabilización en losa como medida preventiva, ya que las filtraciones superficiales han generado hongos en el acabado interno (pintura y enchape), afectando la estética y la conservación de los espacio

C. E. R. MONSEÑOR EFREN MONTOYA Cocina y Acabados: El enchape de piso y salpicaderos está deteriorado o ausente, complicando las labores de limpieza y aumentando el tiempo y esfuerzo requerido por las cocineras. El mobiliario existente no es de acero inoxidable, lo que limita la durabilidad y la eficiencia en la manipulación.• Redes y Confort: Las redes sanitarias,

hidráulicas y eléctricas son antiguas y presentan fallas recurrentes, afectando la continuidad del servicio y la seguridad. La falta de una cubierta termo acústica y el estado de las puertas exponen al personal a condiciones ambientales incómodas.

C. E. R. LA BORRAJA Cocina y Acabados: Se requiere el cambio completo de la cocina, ya que el enchape de piso, salpicaderos y el mobiliario actual no facilitan la higiene rápida ni la eficiencia en la preparación de alimentos. El mueble debe ser reemplazado por uno de acero inoxidable.• Redes y Confort: Las redes de servicio (sanitarias, hidráulicas y eléctricas) están en condiciones deficientes, provocando interrupciones y riesgos operacionales. El estado de la cubierta y las puertas es inadecuado, lo que genera un ambiente de trabajo incómodo por factores climáticos.

ANGELÓPOLIS

I. E. SAN JOSE IE SAN JOSE SEDE PRIMARIA: retiro y botada de red hidrosanitaria en general, demolición piso en baldosa de grano, demolición piso o enchape en cerámica, demolición lavamanos corrido, demolición banca y/o mesón en concreto. colocación de malla electrosoldada tipo d 84. placa de contrapiso, ventanearía, muebles y mesones en acero inoxidable, instalaciones eléctricas, resane, estuco y pintura interior y exterior.

I. E. LOS ANGELES "IE LOS ANGELES: Suministro e Instalación de cerramiento provisional, limpieza de cajas y/o sumideros manualmente. retiro y botada de canoas y ruanas. retiro y botada de cielo falso, construcción de cuneta en ""v"", placa de contrapiso, canoa en lámina galvanizada, puerta batiente en lámina galvanizada, suministro e instalación de ventana corrediza dos cuerpos , mueble y mesón en acero inoxidable, ""gabinete superior con 4 puerta batientes, salidas y mejoras hidrosanitarias y eléctricas, enchapes de piso y pared, guarda escobas, estuco y pintura, lavado de fachadas de ladrillo con hidrofugo y cielo falso en superboard.

SANTA RITA IE SAN JOSE SEDE SECUNDARIA: retiro y botada de red hidrosanitaria en general, demolición piso en baldosa de grano, demolición piso o enchape en cerámica, demolición lavamanos corrido o lava escobas, demolición banca y/o mesón en concreto. colocación de malla electrosoldada tipo 84. placa de contrapiso, ventanearía, muebles y mesones en acero inoxidable, instalaciones eléctrica, resane, estuco y pintura interior y exterior. suministro teja upvc y canoas en lamina galvanizada.

CIUDAD BOLÍVAR

ISABEL SOLIS Requiere Demoliciones, resane y pintura Reparación de anjeos, Reubicación de unidad sanitaria Demolición de mesones en cemento e instalación de mesones en acero. Resane y pintura, Enchapes de pisos, revoques, instalaciones eléctricas e hidrosanitarias, puertas, canoas en lámina galvanizada, suministro e instalación de cubierta en UPVC, Caballete, perfilería metálica.

CONCORDIA

I. E. DE JESUS "Reparación humedad proveniente del Nivel No. 1 de la edificación, se realizará reemplazo de redes hidrosanitarias y la reposición de enchapes de pisos y paredes en unidad sanitaria de Nivel No. 1 o W.C 16 (Ver planos anexos). Reemplazo de cielo raso afectado por humedades de filtración. Reemplazo de enchapes de pisos. Enchape de muros de cocina, almacenamiento y unidades sanitarias existentes. Reemplazo de redes hidrosanitarias. Reemplazo

de redes eléctricas. Reemplazo de carpintería metálica y en madera (puertas y ventanas). Instalación de divisiones, muebles, mesones y gabinetes. Mejoramiento de estucos, pinturas y cavados.

"

FREDONIA

COLEGIO EFE GOMEZ Remodelación de la cocina: cambio de pisos y techos. ventilación adecuada. Adecuación de área de almacenamiento de alimentos secos y refrigerados. Compra de estufa industrial a gas, mesas de preparación en acero inoxidable, nevera y licuadora industrial

E U MARCO A BOTERO Remodelación de la cocina escolar (pisos, paredes y techos). Obra de mantenimiento. Dotación de mobiliario básico: estufa industrial, mesas y sillas, menaje en general. Instalación de sistemas de almacenamiento de agua potable. Iluminación adecuada y sistema eléctrico funcional. Adquisición de utensilios de cocina en acero inoxidable. Adecuación del área de comedor para los estudiantes.

C. E. R. NARANJAL POBLANCO Remodelación de la cocina escolar (pisos, paredes y techos). Obra de mantenimiento, Dotación de mobiliario básico: estufa industrial, mesas y sillas, menaje en general. Instalación de sistemas de almacenamiento de agua potable. Iluminación adecuada y sistema eléctrico funcional. Adquisición de utensilios de cocina en acero inoxidable. Adecuación del área de comedor para los estudiantes.

JARDÍN

I. E. R. JUAN DE DIOS CARVAJAL: Retiros y demoliciones, pisos en concreto, suministro e instalación de placa de contrapiso, construcción de estructura metálica, suministro e instalación de teja upvc, suministro e instalación de canoa en lámina galvanizada, carpintería metálica, mesones en acero inoxidable, redes hidrosanitarias, pisos, guarda escobas, resane y pintura.

C. E. R. RAIMUNDO ROJAS: retiros y demoliciones, pisos en concreto, suministro e instalación de placa de contrapiso, construcción de estructura metálica, suministro e instalación de teja upvc, suministro e instalación de canoa en lámina galvanizada, carpintería metálica, mesones en acero inoxidable, redes hidrosanitarias, pisos, guarda escobas, resane y pintura.

JERICÓ

I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE JERICO La presente propuesta tiene como propósito la adecuación y mejoramiento de la infraestructura existente para habilitar y acondicionar un área de cocina y un área de comedor escolar que respondan de manera adecuada a las necesidades alimentarias de la población estudiantil. El diseño y la ejecución de la obra se desarrollarán siguiendo correctos procesos constructivos, respetando las condiciones estructurales del edificio original y priorizando el uso de materiales adecuados y durables. De igual forma, se incorporarán medidas de accesibilidad universal, ventilación adecuada, iluminación natural y artificial, manejo responsable de residuos y espacios de almacenamiento funcional.

I. E. SAN JOSE La presente propuesta tiene como propósito la adecuación y mejoramiento de la infraestructura existente para habilitar y acondicionar un área de cocina y un área de comedor escolar que respondan de manera adecuada a las necesidades alimentarias de la población estudiantil. El diseño y la ejecución de la obra se desarrollarán siguiendo correctos procesos constructivos, respetando las condiciones estructurales del edificio original y priorizando el

uso de materiales adecuados y durables. De igual forma, se incorporarán medidas de accesibilidad universal, ventilación adecuada, iluminación natural y artificial, manejo responsable de residuos y espacios de almacenamiento funcional

ESCUELA MADRE LAURA La presente propuesta tiene como propósito la adecuación y mejoramiento de la infraestructura existente para habilitar y acondicionar un área de cocina y un área de comedor escolar que respondan de manera adecuada a las necesidades alimentarias de la población estudiantil. La Intervención consiste en mejorar el piso, la iluminación y renovar el espacio donde funciona el restaurante o comedor escolar para brindar una mejor calidad de vida mejorando las condiciones de salubridad para la comunidad educativa especialmente para los estudiantes que se benefician del Programa de Alimentación Escolar.

TÁMESIS

COLEGIO RAFAEL J. MEJÍA “El espacio destinado para comedor y cocina requiere actualmente algunas intervenciones, como el cambio del cielo raso, la instalación de mallas mosquiteras, el reemplazo de ventanas, la renovación de conexiones eléctricas, la demolición e instalación de cerámica en el piso, la aplicación de pintura, la instalación de mesones en acero inoxidable, la construcción de mampostería, entre otras actividades.”

C. E. R. TERESITA OBANDO C. E. R. EL ENCANTO “Las intervenciones que permitan mejorar las condiciones de este espacio son: el revoque y estuco de los muros, la instalación de cielo raso, la implementación de instalaciones eléctricas más confiables, la pintura en muros, el cierre de espacios con malla mosquitera, la instalación de mesones en acero inoxidable, entre otras.”

MONTEBELLO

C. E. R. SABALETAS “Ante la llegada de una nueva población estudiantil damnificada por una avenida torrencial, se requiere intervenir de manera urgente el Centro Educativo Rural (C.E.R.), especialmente en las áreas del restaurante escolar y la cocina, con el fin de garantizar condiciones adecuadas de salubridad y funcionalidad. Las acciones prioritarias incluyen: mejora del sistema de iluminación, renovación de mesones y mobiliario auxiliar, reparación del cielo falso en la cocina, aplicación de pintura lavable y antihongos, y cambio de enchapes en zonas deterioradas.”

C. E. R. PEDRO GÓMEZ V “Mejoramiento del sistema de iluminación mediante el cambio o adecuación de luminarias que garanticen una correcta visibilidad. Renovación de mesones y muebles auxiliares utilizando materiales resistentes y fáciles de limpiar, adecuados para la manipulación de alimentos. Reparación del cielo falso en la cocina, ya que presenta deterioro que afecta las condiciones sanitarias del área. Pintura general en paredes y techos con materiales apropiados para zonas de alimentos, resistentes a la humedad y de fácil mantenimiento. Cambio de enchapes cerámicos en paredes y superficies que presentan desgaste o daños visibles.”

HISPANIA

C. E. R. LA PALMIRA “Desinstalación de cubierta • Instalación de cubierta • Instalación de estructura para cubierta • Desmonte de puertas y ventanas • Construcción de viga de amarre • Instalación de puertas y ventanas • Instalación de piso en cerámica • Pintura en general • Instalaciones eléctricas en general.”

C. E. R. LA SECA “Demolición e instalación de mesones en acero inoxidable • Suministro de alacenas en acero inoxidable • Construcción de piso en cerámica • Suministro e instalación de reja cortina • Suministro e instalación de luminarias • Pintura y acabados en general.”

SALGAR

I. E. R. EL CONCILIO “Actividades a realizar: resane y pintura, cielos falsos, enchapes de piso, enchapes de pared, mejoras en las instalaciones eléctricas e hidrosanitarias, instalación de mesones y alacenas en acero inoxidable, mantenimiento de ventanas y puertas, mantenimiento y cambio de canoas, entre otras.”

EL CEDRO “Desde la perspectiva de la salud pública y el bienestar de los estudiantes, se requiere una intervención inmediata que permita la adecuación integral de las instalaciones. Para ello, se propone la mejora de la implantación arquitectónica existente mediante la ejecución de las siguientes actividades: aplicación de pintura en muros y elementos metálicos, instalación de enchapes cerámicos en áreas específicas, instalación de cielo raso, reemplazo del tablero eléctrico, reposición de puertas y ventanas, mantenimiento de la carpintería metálica existente y construcción de una cuneta perimetral para el adecuado manejo de aguas lluvias, entre otras intervenciones necesarias.”

TARSO

LA ARBOLEDA “Construcción de piso en concreto y enchape cerámico. • Instalación de redes sanitarias y puntos de agua fría. • Adecuación de la red eléctrica con tubería EMT, tomas GFCI y luminarias herméticas. • Dotación con mobiliario en acero inoxidable (mesas, mesones y salpicaderos). • Instalación de cielo raso en PVC, pintura epóxica, estuco acrílico y guardaescobas. • Mejoramiento de fachadas con ladrillo prensado, impermeabilización y pañete de muros. • Implementación de sistema de evacuación pluvial (canales y bajantes).”

EL MORRÓN “Demoliciones de muros, pisos, enchapes y carpintería metálica deteriorada. • Excavación, llenos y conformación de pisos en concreto estructural de 21 MPa. • Renovación completa de redes hidráulicas y sanitarias en PVC, incluyendo salidas de 2” y 4”, puntos de agua fría, rejillas anticucaracha, canoas y bajantes. • Instalación de cielo raso en tablilla de PVC con estructura metálica. • Construcción de nuevos enchapes cerámicos en muros y pisos, con alistado previo y guardaescobas en PVC. • Aplicación de pintura epóxica tipo 1 poliamida y esmalte sobre lámina llena. • Instalación de red eléctrica en tubería EMT, tomas dobles (GFCI y americana) y luminarias herméticas. • Suministro e instalación de mesas y mesones en acero inoxidable tipo 304 con salpicaderos, grifería, pozuelos y niveladores. • Suministro de angeos mosquiteros en acero inoxidable con marco en aluminio.”

LA LINDA “• Demoliciones de pisos, muros, enchapes y cableado deteriorado. • Excavaciones y conformación de pisos estructurales en concreto de 21 MPa. • Renovación completa de las redes hidrosanitarias en PVC (2” y 4”) y puntos de agua fría. • Construcción de pisos cerámicos con alistado previo y guardaescobas en PVC. • Enchape de muros, estuco y acabados impermeables. • Cielos rasos en tablilla de PVC con estructura metálica. • Carpintería metálica y de aluminio (puertas, angeos, rejas). • Dotación con mesas y mesones en acero inoxidable tipo 304, con salpicadero, pozuelo y grifería. • Mejoras en iluminación y red eléctrica con tubería EMT, luminarias herméticas y

tomas dobles GFCI y americanas. • Aplicación de pintura epóxica, esmalte y sellador hidroprotector. • Limpieza de trampas de grasa, retiro de escombros y transporte de materiales."

URRAO

CERI GUABINA "El restaurante no cuenta con una cubierta de techo adecuada para que los estudiantes consuman sus alimentos. El piso se encuentra en muy mal estado y se hace necesario reemplazar el plástico por tejas termoacústicas, ya que se filtra el agua por el plástico, siendo este un factor de riesgo al generar posibles caídas de la manipuladora y de los estudiantes."

CERI PLAYÓN "El restaurante no cuenta con una cubierta de techo adecuada para que los estudiantes consuman sus alimentos. El piso se encuentra en muy mal estado y se hace necesario cambiar el zinc por tejas termoacústicas, pues se filtra el agua por las grietas, siendo este un factor de riesgo al generar posibles caídas de la manipuladora y de los estudiantes."

C. E. R. OROBUGO MEDIO "Esta intervención ayudará a mejorar las condiciones en las que nuestros estudiantes reciben sus clases y conviven en el espacio escolar de la sede Orobugo Medio, puesto que se evidencia el hacinamiento en el que estudian los alumnos de noveno, décimo y undécimo. Además, se observa la incomodidad con la que deben comer los educandos, ya que el restaurante es un espacio estrecho para la cantidad de estudiantes que allí asisten, los cuales, en algunas épocas del año, según las dinámicas rurales de la cosecha, superan los 40 e incluso pueden acercarse a los 50. La construcción del techo en el patio no solo servirá para utilizar el espacio como comedor, sino también para múltiples actividades institucionales, como actos culturales, reuniones con padres de familia y actividades al aire libre, entre otras. El sistema eléctrico requiere adecuaciones para prestar un mejor servicio."

VENECIA

C. E. R. EL VERGEL "La evaluación realizada en el sitio evidencia diversas deficiencias en la infraestructura actual de la sede educativa, afectando tanto su funcionalidad como las condiciones de seguridad y salubridad. Zona de cocina: se ha identificado un deterioro significativo en el mesón y otros elementos, lo que compromete la adecuada preparación de alimentos en condiciones higiénicas. La ausencia de un mesón industrial y alacenas apropiadas dificulta el almacenamiento y la organización de utensilios y alimentos, aumentando el riesgo de contaminación. Para mitigar estos problemas, se propone la instalación de un mesón y una alacena en acero inoxidable, junto con mejoras en acabados y estructuras, asegurando un espacio funcional y acorde con las normativas sanitarias."

C. E. R. VILLA SILVIA "La evaluación realizada en el sitio evidencia diversas deficiencias en la infraestructura actual de la sede educativa, afectando tanto su funcionalidad como las condiciones de seguridad y salubridad. Zona de cocina: se ha identificado un deterioro significativo en el mesón y otros elementos, lo que compromete la adecuada preparación de alimentos en condiciones higiénicas. La ausencia de un mesón industrial y alacenas apropiadas dificulta el almacenamiento y la organización de utensilios y alimentos, aumentando el riesgo de contaminación. Para mitigar estos problemas, se propone la instalación de un mesón y una alacena en acero inoxidable, junto con mejoras en acabados y estructuras, asegurando un espacio funcional y acorde con las normativas sanitarias."

C. E. R. JULIA VELÁSQUEZ “La evaluación realizada en el sitio evidencia diversas deficiencias en la infraestructura actual de la sede educativa, afectando tanto su funcionalidad como las condiciones de seguridad y salubridad. Zona de cocina: se ha identificado un deterioro significativo en el mesón y otros elementos, lo que compromete la adecuada preparación de alimentos en condiciones higiénicas. La ausencia de un mesón industrial y alacenas apropiadas dificulta el almacenamiento y la organización de utensilios y alimentos, aumentando el riesgo de contaminación. Para mitigar estos problemas, se propone la instalación de un mesón y una alacena en acero inoxidable, junto con mejoras en acabados y estructuras, asegurando un espacio funcional y acorde con las normativas sanitarias.”

PUEBLORRICO

C. E. R. LOURDES “1. El sistema eléctrico se encuentra expuesto y el cableado tiene varios años de uso. 2. La cocina no cuenta con luminarias. 3. El enchape de piso de la cocina y el comedor presenta desgaste por el tiempo. 4. Los muros de la cocina y el comedor solo cuentan con pintura, la cual está muy desgastada; se requiere revoque, estuco y pintura de alta asepsia. 5. Las tomas de la cocina y el comedor presentan un alto desgaste. 6. El angeo de las ventanas de la cocina y el comedor se encuentra mal colocado. 7. La plancha de concreto existente en la cocina y el comedor presenta gran riesgo estructural por filtraciones de agua. La escuela se encuentra a 8 km del casco urbano; la vía está sin pavimentar y con pendientes pronunciadas, por lo que cuando llueve varias zonas presentan aguas empozadas.”

C. E. R. CORINTO “Actualmente se debe intervenir la cocina, el comedor y el restaurante escolar en cuanto a: 1. Reparación y adecuación de techos, ya que presentan filtraciones por tejas con fisuras y grietas. 2. Cerramiento del restaurante escolar, ya que el área del comedor no cuenta con puerta que garantice la seguridad del almacenamiento disponible. 3. Construcción de mesones y sillas en concreto para el comedor escolar. 4. Revoque y pintura de muros para cocina y comedor escolar. Actualmente, la sede educativa no cuenta con un comedor adecuado para el servicio de alimentación a los estudiantes.”

C. E. R. LA PAZ “Actualmente se debe intervenir la cocina, el comedor y el restaurante escolar en cuanto a: reparación y adecuación de techos, revoque y pintura de muros. 1. La cubierta de la escuela fue intervenida hace aproximadamente cinco años, pero ya presenta fallas por falta de mantenimiento. 2. El sistema eléctrico es muy antiguo y el cableado se encuentra expuesto. 3. El piso de la escuela presenta alto desgaste y desniveles en partes del pasillo. 4. La cocina no presenta flujo eléctrico, al igual que la sala de informática. 5. El piso de la cubierta y las goteras presentes hacen que el espacio no se encuentre en uso. 6. En las escaleras para acceder a la cancha, una parte del talud se desprendió. La escuela se encuentra a 6.5 km del casco urbano; la vía es de material granular (sin pavimentar) y algunos puentes en el recorrido presentan agua empozada con bastante lodo.

SANTA BÁRBARA

I.E. DAMASCO SEDE II La propuesta de inversión para la Sede II, de la Institución Educativa Damasco, pretende realizar un mantenimiento general en la infraestructura del restaurante escolar, interviniendo de manera principal los siguientes componentes: unión de los espacios en los que se realiza la preparación de los alimentos (cocina) y se les sirve a los

estudiantes para su consumo (comedor), ya que se encuentran separados, y por lo tanto, los alimentos, están expuestos a focos de contaminación, durante el desplazamiento hasta el comedor. Así mismo, se requiere intervención en las cubiertas, ventanas y áreas, que se encuentran al aire libre, con exposición a roedores y demás elementos de contaminación. Finalmente se pretende realizar mejoramiento de muros, pisos, pintura y construcción de mesones

LAS MERCEDES Las actividades contemplan intervenciones en:· Construcción y adecuación de áreas para cocina y comedor.· Cerramientos, carpintería metálica y de madera.· Instalación de redes hidrosanitarias y eléctricas.· Mejoras en cubiertas, pisos y mampostería.· Adecuaciones para garantizar seguridad, higiene y funcionalidad

I. E. VERSALLES · Adecuar las instalaciones físicas del restaurante escolar, optimizando el espacio y mejorando sus condiciones de salubridad, funcionalidad y seguridad.· Evitar el cierre del restaurante escolar por incumplimiento de requisitos sanitarios, lo cual pondría en riesgo el derecho a la alimentación de los estudiantes beneficiarios.· Promover ambientes saludables, higiénicos y dignos para la preparación, distribución y consumo de los alimentos.· Fortalecer el bienestar de la comunidad educativa, garantizando un servicio alimentario que cumpla con los estándares de calidad exigidos por los entes de control.· Brindar condiciones adecuadas al personal manipulador de alimentos, mejorando su entorno laboral y cumpliendo con las normas de bioseguridad y salubridad.

BETANIA

LA LINDA IE LA LINDA: Mejorar la infraestructura física del Centro Educativo La Linda en las construcciones o espacios correspondientes a cocina y comedor, mediante mantenimientos, reparaciones, reposiciones y/o reformas constructivas y adecuaciones o dotación de estos. Componente físico – estructural del restaurante escolar (cocina + comedor) del Centro Educativo La Linda, que incluye piso, paredes, enchapes, guarda escobas, pintura general, adecuaciones menores.

IER SAN RAFAEL: Mejorar la infraestructura física del Centro Educativo Los Aguacates en las construcciones o espacios, Cambio de ventanas y puertas, mesones en acero inoxidable, resanes, estuco y pintura, reparación de cubierta entre otros.

LOS AGUACATES IER LOS AGUACATES:La construcción que sirve como comedor y está en malas condiciones en cuanto al piso que no está enchapado, requiere demolición del mortero y pintura en los muros; el techo se aprecia en regulares condiciones y solamente necesita mantenimiento. Para la cocina se requiere enchape de piso y pared, pintura de muros, instalación de cielo raso.

ANZA

COLEGIO ASCENCION MONTOYA DE TORRES: La propuesta contempla la intervención integral del restaurante escolar de la Escuela del Corregimiento de Güintar, con el fin de garantizar condiciones adecuadas de salubridad, funcionalidad y seguridad. Los recursos se invertirán en:• Adecuación de la cocina y el comedor escolar.• Rehabilitación de muros interiores y exteriores afectados por humedades, incluyendo aplicación de impermeabilizante y pintura.• Cambio de cubierta, incluyendo estructura deteriorada y tejas en mal estado.• Instalación de cielo falso nuevo, con materiales resistentes a la humedad.• Sustitución de puertas metálicas en mal estado por puertas nuevas en materiales adecuados.• Instalación de lavaplatos de acero inoxidable que cumplan con la normatividad sanitaria vigente.• Cambio de redes hidráulicas y sanitarias, incluyendo tuberías de suministro, desagües y sifones.• Mejoras en ventilación e iluminación del área de cocina.• Aplicación de pintura especial para áreas de preparación y consumo de alimentos.

C. E. R. LA CEJITA La propuesta contempla la intervención integral del restaurante escolar de la Escuela del Corregimiento de Güintar, con el fin de garantizar condiciones adecuadas de salubridad, funcionalidad y seguridad. Los recursos se invertirán en:• Adecuación de la cocina y el comedor escolar.• Rehabilitación de muros interiores y exteriores afectados por humedades, incluyendo aplicación de impermeabilizante y pintura.• Cambio de cubierta, incluyendo estructura deteriorada y tejas en mal estado.• Instalación de cielo falso nuevo, con materiales resistentes a la humedad.• Sustitución de puertas metálicas en mal estado por puertas nuevas en materiales adecuados.• Instalación de lavaplatos de acero inoxidable que cumplan con la normatividad sanitaria vigente.• Cambio de redes hidráulicas y sanitarias, incluyendo tuberías de suministro, desagües y sifones.• Mejoras en ventilación e iluminación del área de cocina.• Aplicación de pintura especial para áreas de preparación y consumo de alimentos.

C. E. R. LAS LOMITAS La propuesta contempla la intervención integral del restaurante escolar de la Escuela del Corregimiento de Güintar, con el fin de garantizar condiciones adecuadas de salubridad, funcionalidad y seguridad. Los recursos se invertirán en:• Adecuación de la cocina y el comedor escolar.• Rehabilitación de muros interiores y exteriores afectados por humedades, incluyendo aplicación de impermeabilizante y pintura.• Cambio de cubierta, incluyendo estructura deteriorada y tejas en mal estado.• Instalación de cielo falso nuevo, con materiales resistentes a la humedad.• Sustitución de puertas metálicas en mal estado por puertas nuevas en materiales adecuados.• Instalación de lavaplatos de acero inoxidable que cumplan con la normatividad sanitaria vigente.• Cambio de redes hidráulicas y sanitarias, incluyendo tuberías de suministro, desagües y sifones.• Mejoras en ventilación e iluminación del área de cocina.• Aplicación de pintura especial para áreas de preparación y consumo de alimentos.

CAICEDO

I. E. R. EL HATO El estado actual de las instalaciones pertenecientes al restaurante escolar, se podría decir que es aceptable, no se evidencia un deterioro total de sus instalaciones, pero si se evidencia que se puede mejorar estos espacios a través de potencializaciones, que permitan generan un ambiente más salubre y seguro en la manipulación y la ingesta de alimentos, evitando la proliferación de enfermedades que puedan afectar el rendimiento de los niños y comensales

EVA URAN La institución educativa, requiere una intervención pronta, con el fin de mejorar los espacios habitacionales donde se encuentra el restaurante escolar, ya que este, aunque no se

encuentra deteriorado, si se hace una potencialización y mejoras de sus instalaciones, buscando así que este lugar sea mucho más agradable y gustoso a la vista para comer, ya que en el reciben sus alimentos niños, estudiantes, profesores y demás personal inscrito a la institución educativa. También, cabe mencionar que con estas intervenciones se busca que el restaurante eleve sus índices y condiciones de salubridad.

C. E. R. SALAZAR La institución educativa, requiere una intervención pronta, con el fin de mejorar los espacios habitacionales donde se encuentra el restaurante escolar, ya que este, aunque no se encuentra deteriorado, si se hace una potencialización y mejoras de sus instalaciones, buscando así que este lugar sea mucho más agradable y gustoso a la vista para comer, ya que en el reciben sus alimentos niños, estudiantes, profesores y demás personal inscrito a la institución educativa. También, cabe mencionar que con estas intervenciones se busca que el restaurante eleve sus índices y condiciones de salubridad.

CAÑASGORDAS

COLEGIO BERNARDO SIERRA 1. Demolición de muro en bloque: Se llevará a cabo la demolición controlada de un muro de bloque existente, el cual actualmente representa una limitación para la funcionalidad y reorganización del restaurante escolar.2. Reubicación del restaurante escolar: Se propone la construcción y adecuación de un nuevo espacio físico para el restaurante escolar, en una zona que permita mejorar el acceso, la distribución interna y las condiciones de seguridad e higiene. La nueva ubicación será ejecutada con materiales tradicionales y cumpliendo las normas técnicas vigentes.3. Mantenimiento de áreas existentes: Se realizarán intervenciones de mantenimiento preventivo y correctivo en las áreas actuales que no serán demolidas, con el fin de preservar su funcionalidad y mejorar el entorno escolar. Esto incluye reparaciones menores, pintura, adecuaciones eléctricas e hidrosanitarias, entre otras

COLEGIO BUENOS AIRES: 1. Demolición de la estructura actual: Incluye el desmonte y retiro de materiales prefabricados, muros de bloque y cimentación, cumpliendo con las normas de seguridad y gestión de residuos.2. Diseño arquitectónico y estructural: Elaboración de los planos técnicos y estructurales bajo normas sismo resistentes, priorizando la funcionalidad, ventilación e iluminación natural.3. Construcción del nuevo restaurante escolar: Edificación con materiales de construcción tradicionales (concreto, ladrillo, acero, etc.), que garanticen durabilidad, seguridad y mejores condiciones para la preparación y consumo de alimentos.4. Dotación básica: Adecuación de pisos, paredes, techos, instalaciones eléctricas e hidrosanitarias, así como la compra de mobiliario básico necesario (mesas, sillas, estanterías, etc.), en caso de que el presupuesto lo permita.5. Supervisión técnica: Contratación de personal técnico calificado para la supervisión y control de calidad durante el proceso de construcción.

DABEIBA

C. E. R. LA ESTRELLA Demoliciones existentes - Construcción de pisos en concreto - Construcción de vigas en concreto - Acero de refuerzo- - Construcción de mampostería- - construcción de cubierta - - reparación de redes hidrosanitarias - - instalación de redes eléctricas - - acabados como revoque, estuco y pinturas - - instalación de cerámica - - construcción de cielo Razo- - transportes de materiales

COLEGIO MONSEÑOR MISAEL GAVIRIA RESTREPO El restaurante escolar presenta deficiencias en infraestructura y sistema eléctrico, afectando la prestación del servicio y la seguridad de la comunidad educativa. Se identifican:• Cubierta deteriorada, y deficiente aislamiento térmico. • Sistema eléctrico obsoleto, con cableado en mal estado y distribución inadecuada de tomas e iluminación. • Baños en mal estado • Espacio reducido de comedor. • Cerramiento en mal estado

LLANOGRANDE El diagnóstico técnico de la C.E.R. Llanogrande ha evidenciado diversas deficiencias que afectan el rendimiento y la seguridad de las áreas críticas: • Cocina y Comedor: Pisos en mal estado: la dificultad de mantenimiento y eleva el riesgo de acumulación de suciedad. Deficiencias en la instalación eléctrica: La insuficiencia de tomas de corriente y luminarias afecta la operatividad de equipos esenciales, comprometiendo la eficiencia energética del área. Cubierta deteriorada: La cubierta presenta filtraciones y desgaste, lo que afecta el aislamiento térmico y la protección del ambiente interno. Recubrimientos desgastados: La pintura actual, tanto en áreas interiores como exteriores, ha perdido su capacidad de protección, afectando la durabilidad y la estética del inmueble. • Canoas: La falta de mantenimiento adecuado ha predispuesto las canoas a un deterioro progresivo, lo que puede comprometer su funcionalidad y seguridad a largo plazo.

FRONTINO

I. E. R. NOBOGACITA La IER Nobogacita: En la actualidad presenta condiciones precarias en zonas estratégicas tales como cubierta, en especial en la zona de comedor y cocina, si bien este último espacio ha tenido pequeñas adecuaciones tales como cielo raso, mejoramiento de pisos en cerámica, instalación de mesón en acero inoxidable con pozuelo de 1.20 m. Sin embargo, se presentan mesones en granito pulido de diversas longitudes en la codina, gabinetes inferiores en acrílico y revoque, losa intermedia en gabinete inferior en mortero con capa de pintura los cuales no cumplen con normatividad de sanidad para el almacenamiento del menaje y la manipulación de alimentos durante su preparación, de igual manera se presenta una ventana en reja de varilla, cubierta con malla tipo mosquitera, y un pequeño mesón en granito pulido. De igual manera en la zona del corredor y comedor se presenta pisos en losa de concreto, los cuales presentan múltiples fisuras en su infraestructura, que generan un factor de riesgo para la comunidad educativa debido a que fácilmente se pueden generar desprendimientos en el piso, por su alto estado de deterioro. En la actualidad la cubierta en ambos espacios está conformada por cerchas en estructura metálica y teja de asbesto, la cual se encuentra altamente deteriorada. Anexando la necesidad de organizar la zona del restaurante y cocina, es necesaria la construcción de una unidad sanitaria de uso exclusivo de la(s) manipuladora(as) de la institución educativa al igual que lavamanos en la zona de influencia del comedor.

I. E. R. LA BLANQUITA DEL MURRI Con la finalidad de contar con espacios aptos y de calidad donde se puedan mejorar los servicios prestados a la comunidad educativa son la que generan hoy la necesidad de dichas intervenciones dado a que en la actualidad no se cumple con la normatividad en salubridad que garantice procesos aptos en la preparación de alimentos que se brindan a nuestros estudiantes. Para ello es necesario:- Cambio de estructura y teja en cubierta- Demolición de losa de piso, construcción de losa nueva y enchape de la misma- Construcción de red eléctrica- Construcción de lavamanos.

HELICONIA.

C. E. R. LA PAVA. PRELIMINARES Se contemplan actividades iniciales necesarias para la ejecución del proyecto, incluyendo la adecuación del área de trabajo, señalización, protección de zonas aledañas y alistamiento general de la infraestructura existente.2. RETIROS Y DEMOLICIONES Se ejecutará la demolición de enchapes en cerámica deteriorados en el área de cocina, los cuales presentan agrietamientos y pérdida de adherencia, impidiendo su uso adecuado. Asimismo, se demolerá un vano en el muro perimetral de la cocina con el objetivo de optimizar la iluminación natural y facilitar la ventilación cruzada.3. CONCRETOS Se requiere la elaboración de elementos en concreto para la conformación de los dinteles estructurales en los nuevos vanos proyectados.4. ACERO DE REFUERZO Se utilizará acero de refuerzo como parte integral del sistema estructural de los dinteles mencionados, garantizando su resistencia y estabilidad.5. IMPERMEABILIZACIONES La cubierta presenta filtraciones por deficiencias en la impermeabilización actual, lo que genera afectaciones internas. Se propone la aplicación de un sistema de impermeabilización que garantice la estanqueidad y contribuya al cumplimiento de condiciones higiénico-sanitarias exigidas para la preparación de alimentos en sitio.6. MAMPOSTERÍA Se llevará a cabo la ejecución de muros en mampostería como parte del cerramiento del área de restaurante escolar, así como la adecuación de vanos proyectados mediante construcción de cargaderos y refuerzos necesarios.7. CUBIERTADada la existencia de fisuras, hundimientos y perforaciones en la cubierta actual, se hace necesaria su demolición y reemplazo por una estructura nueva, que garantice la protección contra filtraciones y contribuya a la durabilidad de la edificación.8. CARPINTERÍA METÁLICA Y DE MADERA Se contempla el suministro e instalación de ventanas corredizas, rejas de seguridad y mallas mosquiteras, con el fin de proteger el área de preparación de alimentos del ingreso de vectores y mejorar las condiciones de iluminación y ventilación.9. REDES HIDROSANITARIASSe intervendrá la zona de lavado, actualmente en mal estado, mediante la instalación de pozuelos para el lavado de utensilios y escobas, así como el retiro y reposición de tramos de tubería que presentan fisuras.10. INSTALACIONES ELÉCTRICAS La red eléctrica existente no cumple con la normativa vigente, por lo que se realizará su rediseño y adecuación, permitiendo el funcionamiento seguro de los equipos eléctricos y la instalación del sistema de cielo falso.11. REVOQUES Y ENCHAPESSe procederá a la reparación de revoques y reemplazo de enchapes en muros afectados por la humedad, producto de filtraciones desde la cubierta.12. PISOS Se ejecutará el suministro e instalación de pisos en cerámica de alta resistencia, aptos para zonas de manipulación de alimentos.13. ESTUCOS Y PINTURAS Debido al deterioro generado por las humedades existentes, se realizará la reparación de estucos y la aplicación de pintura con características antifúngicas, garantizando condiciones óptimas de salubridad.14. CIELOS FALSOS Se contempla el suministro e instalación de cielorraso en materiales aptos para áreas de preparación de alimentos, mejorando las condiciones higiénicas y estéticas, y cumpliendo con los estándares exigidos para restaurantes escolares bajo la modalidad de preparación en sitio.

COLEGIO HECTOR HIGINIO BEDOYA VARGAS 1. PRELIMINARESIncluyen el alistamiento general del área de intervención, instalación de señalización temporal, cerramientos provisionales, y desmonte de elementos menores necesarios para el desarrollo seguro de las obras.2. RETIROS Y DEMOLICIONESSe contempla la demolición del andén de acceso al restaurante escolar y a la cocina, debido a su estado de deterioro y para permitir la posterior reconstrucción con criterios de accesibilidad y durabilidad.3. ACERO DE REFUERZOSe empleará acero de refuerzo como parte de la conformación estructural del nuevo andén, garantizando su resistencia y estabilidad ante cargas

operativas.4. PISOS EN CONCRETOSe proyecta la construcción de una nueva placa en concreto para el andén de acceso al restaurante escolar, así como en las zonas complementarias que lo requieran, con especificaciones técnicas que aseguren resistencia al tránsito y facilidad de mantenimiento.5. CUBIERTADado el avanzado nivel de deterioro de la cubierta existente, se prevé su desmonte total y reemplazo por una nueva estructura con materiales adecuados que aseguren estanqueidad, durabilidad y condiciones sanitarias óptimas.6. CARPINTERÍA METÁLICA Y DE MADERASe incluye el suministro e instalación de puertas y ventanas con sus respectivos accesorios (rejillas, mallas anti[1]insectos, cerraduras sanitarias), orientadas a garantizar condiciones de ventilación controlada y evitar el ingreso de vectores a la zona de preparación de alimentos.7. REDES HIDROSANITARIASSe realizará el cambio de grifería en el lavaplatos, así como la instalación o adecuación del sistema de recolección de aguas lluvias, con el fin de mejorar el manejo de residuos líquidos y prevenir acumulaciones que puedan generar focos de insalubridad.8. INSTALACIONES ELÉCTRICAS Se ejecutará el rediseño y sustitución de la red eléctrica interna, conforme a la normatividad vigente (RETIE), garantizando condiciones de seguridad, eficiencia energética y compatibilidad con la instalación de nuevos equipos o luminarias.9. PISOS – ENCHAPE CERÁMICOSuministro e instalación de piso cerámico de alto tránsito, resistente a la humedad y de fácil limpieza, cumpliendo con las condiciones mínimas de asepsia exigidas para zonas de manipulación de alimentos.10. ESTUCOS Y PINTURA. Se realizará el resane de la mampostería en áreas internas y externas, seguido de la aplicación de pintura con propiedades antifúngicas y lavables, adecuada para ambientes escolares con funciones sanitarias.11. CIELOS FALSOS. Se contempla el suministro e instalación de cielo falso sanitario, con materiales resistentes a la humedad, de fácil limpieza, y que contribuyan al cumplimiento de las condiciones mínimas de asepsia requeridas por la normativa vigente para restaurantes escolares.

C. E. R. LAS BRISAS. 1. Actividades Preliminares, Comprenden el alistamiento del área de trabajo, instalación de cerramientos temporales, señalización preventiva y adecuaciones iniciales necesarias para el desarrollo seguro de las obras. 2. Demoliciones y Retiros: Incluyen el desmonte de elementos en mal estado tales como pisos, estructuras menores, andenes o muros parciales, con el fin de habilitar las zonas a intervenir y permitir la ejecución de las nuevas instalaciones. 3. Trabajos en Concreto: Corresponden a la conformación de elementos estructurales como placas, bordillos o cimentaciones menores que hacen parte de las adecuaciones físicas del restaurante escolar.4. Colocación de Acero de Refuerzo. Se utilizará acero para garantizar la resistencia estructural en elementos como andenes, placas o dinteles proyectados, cumpliendo con las especificaciones de diseño estructural. 5. Instalación de Pisos en Concreto: Ejecución de superficies en concreto reforzado, principalmente en áreas de circulación y acceso, con acabados antideslizantes y de fácil mantenimiento. 6. Reposición de Cubierta: Desmonte de la estructura de cubierta existente y suministro e instalación de una nueva cubierta, con materiales resistentes a la intemperie, filtraciones y humedad, mejorando el confort térmico y la protección del área interna. 7. Carpintería Metálica y en Madera: Incluye la fabricación e instalación de puertas, ventanas, rejas y demás elementos complementarios, con materiales aptos para ambientes sanitarios y diseñados para garantizar ventilación e impedir el ingreso de vectores. 8. Adecuación de Redes Hidrosanitarias: Mejoras en los sistemas de abastecimiento de agua y evacuación de aguas residuales o lluvias, incluyendo cambio de grifería, puntos de lavaplatos y canaletas de recolección. 9. Renovación de Instalaciones Eléctricas: Intervención completa de la red eléctrica, con recableado, instalación de tableros, tomas e

iluminación conforme a los requisitos técnicos y normativos (RETIE). 10. Enchape y Acabado de Pisos: Suministro e instalación de pisos cerámicos o de alto tráfico, con superficies resistentes, lavables y acordes con los estándares exigidos para zonas de manipulación de alimentos. 11. Acabados en Estuco y Pintura: Resane de superficies afectadas, aplicación de estuco y pintura en interiores y exteriores, empleando productos de alta resistencia, lavables y con propiedades antifúngicas. 12. Cielos Falsos Sanitarios: Instalación de cielorrasos en materiales aptos para zonas de preparación de alimentos, que contribuyan a mejorar la iluminación, facilitar el mantenimiento y garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

LIBORINA

EL PORVENIR Para garantizar condiciones óptimas de salubridad, seguridad estructural y confort en los restaurantes escolares, los recursos solicitados se invertirán en los siguientes frentes de intervención: 1. cerámica en piso 2. gabinetes zona baja 3. pintura fachada e interiores 4. puntos eléctricos 5. revoque mampostería 6. instalación de puerta cocina 7. adecuación de ventana 8. levantamiento de mampostería 9. enchape salpicadero 10. redes hidrosanitarias

LABRADERO, Para garantizar condiciones óptimas de salubridad, seguridad estructural y confort en los restaurantes escolares, los recursos solicitados se invertirán en los siguientes frentes de intervención: 1. cerámica en piso 2. gabinetes zona baja 3. pintura fachada e interiores 4. puntos eléctricos 5. revoque mampostería 6. instalación de puerta cocina 7. adecuación de ventana 8. levantamiento de mampostería 9. enchape salpicadero 10. redes hidrosanitarias

LOS PEÑOLES Para garantizar condiciones óptimas de salubridad, seguridad estructural y confort en los restaurantes escolares, los recursos solicitados se invertirán en los siguientes frentes de intervención: 1. cerámica en piso 2. gabinetes zona baja 3. pintura fachada e interiores 4. mortero en piso de meson5. enchape salpicadero 6. redes hidrosanitarias 7. manejo de aguas lluvias.

SABANALARGA

I. E. SAN JOSE Se pretende fortalecer la inversión en infraestructura educativa, en la parte del restaurante escolar de la institución educativa San José, en las áreas específicas de la cocina ampliando el espacio, corriendo el muro que la divide de la zona de comedor, adecuar ventilación, iluminación y paredes de acuerdo a los requerimientos de espacios para la preparación de alimentos. Dotar de espacios para la preparación y almacenamiento de alimentos. Conectar a la red de gas el restaurante escolar de la institución. Adecuar la zona del comedor: cambio de ventanas, pintura y adecuación de pisos.

I. E. R. LA ERMITA Se pretende realizar con la inversión: • Demolición de mesones• Demolición de estufa eficiente• Mejorar la red eléctrica• Instalación de enchape en piso y paredes • Cambiar teja de fibrocemento dañadas• Instalar malla mosquitera en ventanas • Cambio de puerta de acceso. ● Aplicación de pintura

C. E. R. LLANO DE LOS ENCUENTROS Se pretende fortalecer la inversión en infraestructura educativa, en la parte del restaurante escolar del Centro Educativo Rural El Llano sede Llano de los Encuentros ya que solo cuenta con un espacio (salón) sin las más mínimas condiciones locativas para prestar el servicio de preparación y consumo de los alimentos. No dispone de instalaciones de agua, ni electricidad, es solo un salón. En el momento cuenta con piso de tierra. Adecuar el espacio en su totalidad para que en condiciones dignas la manipuladora y los estudiantes

puedan tener acceso al servicio del PAE. Instalaciones hidráulicas, eléctricas, pisos, revoque de paredes, enchapes, pintura, despensas y elementos necesarios para la elaboración de los alimentos

SAN JERÓNIMO

I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR GENOVEVA DIAZ DIAGNÓSTICO Y JUSTIFICACIÓN: 1. Requiere demolición de techo en comedor 2. Requiere cambio completo de tejas en el comedor. 3. Requiere revisión de niveles de piso. 4. Requiere reposición de piso en baldosa de cemento o terrazo. 5. Requiere mantenimiento en los bajantes de aguas lluvias del techo del comedor. 6. Requiere mesón en acero inoxidable. 7. Requiere mantenimiento de pintura en la cocina. 8. Requiere enchape en pared en la cocina

C. E. R. BIBIANO CARDENAS DIAGNÓSTICO Y JUSTIFICACIÓN: 1. Requiere demolición y nivelación de piso de concreto. 2. Requiere instalación de piso 3. Requiere instalación en enchape de pared. 4. Requiere cambio en mesones de cocina. 5. Requiere instalación de cielo falso. 6. Requiere mantenimiento de cubierta. 7. Requiere pintura en genera

MESTIZAL DIAGNÓSTICO Y JUSTIFICACIÓN: 1. Requiere demolición y nivelación de piso de concreto. 2. Requiere instalación de piso. 3. Requiere instalación en enchape de pared. 4. Requiere revisión y reemplazo de algunas tejas por filtraciones. 5. Requiere cambio en mesones de comedor. 6. Requiere instalación de cielo falso. 7. Requiere pintura en general.

SANTAFÉ DE ANTIOQUIA

E U JOSE MARIA MARTINEZ PARDO 1. Requiere demolición y nivelación de piso de concreto. 2. Requiere instalación de piso. 3. Requiere instalación en enchape de pared. 4. Requiere revisión y reemplazo de algunas tejas por filtraciones. 5. Requiere cambio en mesones de comedor6. Requiere instalación de cielo falso. 7. Requiere pintura en general para el restaurante y comedor escolar de la escuela Martínez pardo, se pretende intervenir los muros de la cocina pisos en comedor cocina y bodega además la cubierta que tiene filtraciones y está muy deteriorada, todo el sistema de soporte y de impermeabilizante. Enchape de Pisos de bodega, cocina y comedor Pintura para Muros de la cocina comedor y la bodega Drywall para la cocina y la bodega.

E U JORGE ROBLEDO Para el restaurante y comedor escolar de la escuela Jorge robledo, se pretende intervenir un muro en la parte de atrás de la bodega como se señala en el plano arquitectónico aportado, ya que esta deteriorado y agrietado por el paso del tiempo y por una filtración de agua que cae de la cubierta. Cambio de cubierta y su estructura por filtraciones de agua en la cocina bodega y comedor, además de estar en ciertos sectores deteriorada por el paso del tiempo en la estructura y tejas. Enchape de Pisos de bodega, cocina y comedor Pintura para Muros de la cocina comedor y la bodega, fachadas Drywall para la cocina comedor y la bodega.

URAMITA

C.E.R. MURRAPAL El restaurante del Centro Educativo Rural Murrapal, de la vereda Murrapal, presenta mayores requerimientos de la infraestructura para la prestación del servicio, se destaca: Demolición de pisos, colocación de mortero de nivelación y enchape del mismo. Mejoramiento de los muros (revoque, resanes, y humedades etc.). Adecuación de las salidas eléctricas (cambio de iluminarias, tablero eléctrico etc.) Instalación de pintura. Mesones y cocina en

óptimas condiciones. Cerrajería. Adecuación de la red hidrosanitaria del cuarto. Pintura de puertas. Transporte hasta el sitio de disposición de los materiales por camino veredal

I. E. SAN JOSE El restaurante de la sede I. E. San José del casco urbano del municipio de Uramita, presenta algunas falencias en su infraestructura, en la cual se describen las siguientes actividades para la mejora de la prestación del servicio de alimentación de los estudiantes: Gabinete de uso industrial para almacenamiento de alimentos. Adecuación de las salidas eléctricas (cambio de iluminarias, tablero eléctrico etc.) Mejoramiento de los muros (revoque, pintura, resanes, y humedades etc.). Colocación de enchapes en piso. Pipetas de gas.

ABEJORRAL

I. E. R. ZOILA DUQUE BAENA se tiene la necesidad urgente de realizar impermeabilizaciones que protejan la estructura y aseguren condiciones higiénicas. Asimismo, las redes hidrosanitarias presentan deficiencias notables, con tuberías deterioradas, desagües inadecuados y puntos de agua mal ubicados o insuficientes, lo que dificulta las labores de limpieza, preparación de alimentos y disposición adecuada de aguas residuales. Estas condiciones justifican la intervención prioritaria en los aspectos mencionados, según el peso presupuestal asignado a cada uno

I. E. PEDRO PABLO RAMIREZ La estructura para la cocina escolar presenta un deterioro generalizado en sus componentes estructurales y técnicos, afectando directamente su funcionalidad y condiciones de salubridad. Las instalaciones eléctricas se encuentran en mal estado, con cableado obsoleto, luminarias insuficientes y ausencia de tomas especializadas para el correcto funcionamiento de los equipos de cocina. Las redes hidrosanitarias son insuficientes, escazas y las existentes presentan fugas, conexiones e instalaciones inadecuadas, puntos de agua mal distribuidos, lo que dificulta las labores de suministro, limpieza y preparación para los alimentos. Adicionalmente, los pisos están desgastados presentan fisuras y levantamientos, los revestimientos y enchapes están deteriorados, y se observan humedades en techos y paredes por fallas en la impermeabilización junto con un mal manejo de aguas lluvia y drenaje. Los elementos de carpintería metálica y madera, así como los cielos falsos y acabados, se requieren para el funcionamiento del espacio.

ALEJANDRÍA

EL RESPALDO. • Construcción y nivelación de pisos en concreto, con acabado resistente y de fácil limpieza, adecuados para áreas de preparación y consumo de alimentos.• Instalación de mesones en acero inoxidable, garantizando condiciones óptimas de higiene y durabilidad para la manipulación de alimentos.• Montaje de cielo raso en PVC, que facilite el mantenimiento, mejore la iluminación natural y contribuya a la salubridad del espacio.• Readecuación de la red eléctrica interna, incluyendo puntos de iluminación, tomas de corriente y protecciones, conforme a la normativa RETIE, para garantizar la seguridad de los usuarios y el funcionamiento eficiente de los equipos de cocina.• Cambio de puertas y ventanas, con acabado resistente a la intemperie proporcionando la seguridad necesaria de acuerdo a su ubicación y función.

COCORNÁ

I. E. R. MORRITOS. La intervención integral de la cocina y el comedor escolar es una necesidad prioritaria para garantizar la salud y el bienestar de la comunidad educativa. Desde el

punto de vista técnico y sanitario, la renovación de los mesones y superficies de trabajo por materiales no porosos, lisos y fáciles de limpiar (como el acero inoxidable o superficies sólidas sanitarias) es esencial para cumplir con las normativas vigentes y reducir el riesgo de enfermedades

C. E. R. SAN LORENZO En la actualidad, la cocina y el comedor escolar presentan condiciones físicas y sanitarias que no cumplen con los estándares recomendados para la preparación y consumo de alimentos. Se evidencia muros con humedades de aproximadamente 1m de altura, cubiertas en fibrocemento con filtraciones. Esta situación favorece la acumulación de residuos, humedad y microorganismos patógenos, generando un riesgo significativo de contaminación cruzada y de enfermedades transmitidas por alimentos. Adicionalmente, las instalaciones presentan deterioro por el paso del tiempo, uso constante y exposición a agentes químicos, lo que compromete tanto la funcionalidad como la seguridad alimentaria, pisos que por su uso y años de servicio presentan daños, paredes con alta presencia de humedad, elementos de madera como puertas donde se evidencia la presencia de algunos animales como termitas, entre otros. La intervención integral de la cocina y el comedor escolar es una necesidad prioritaria para garantizar la salud y el bienestar de la comunidad educativa. Desde el punto de vista técnico y sanitario, la renovación de los mesones y superficies de trabajo por materiales no porosos, lisos y fáciles de limpiar (como el acero inoxidable o superficies sólidas sanitarias) es esencial para cumplir con las normativas vigentes y reducir el riesgo de enfermedades.

I. E. R. SANTA CRUZ El mejoramiento de la cocina y el comedor escolar es fundamental para garantizar condiciones adecuadas de higiene y salubridad, contribuyendo directamente a la salud y bienestar de los estudiantes. Un entorno seguro y limpio en la preparación y consumo de alimentos disminuye el riesgo de enfermedades de transmisión alimentaria y promueve hábitos de alimentación saludable desde la infancia. Desde el punto de vista técnico y sanitario, uno de los aspectos más importantes en la modernización de cocinas escolares es la adecuación de los mesones y superficies de trabajo. Tradicionalmente, en muchas instituciones educativas se han utilizado mesones en concreto o enchapados en cerámica. Sin embargo, estos materiales presentan varias limitaciones: • Porosidad y difícil limpieza: El concreto y las superficies enchapadas tienen poros y juntas que acumulan suciedad, grasa y microorganismos. Esto dificulta su limpieza y desinfección completa, aumentando el riesgo de contaminación cruzada en la preparación de alimentos. • Falta de continuidad superficial: Los mesones enchapados cuentan con uniones y juntas donde se pueden acumular restos de alimentos y humedad. Esto propicia la proliferación de bacterias, hongos y otros agentes patógenos, comprometiendo la inocuidad alimentaria. • Desgaste y deterioro: Con el uso continuo y la exposición a humedad y detergentes, estos materiales tienden a fisurarse o desprenderse, lo que agrava los problemas de higiene y dificulta las reparaciones.

CONCEPCIÓN

I. E. PRESBITERO LIBARDO AGUIRRE. En el restaurante escolar de la institución educativa se propone realizar adecuaciones en cubierta, instalación de zócalos, cambio de lavaplatos y mesón, instalación de cielo falso en cocina. Cambio de puertas y mejoramiento del espacio del comedor en su iluminación y red eléctrica.

C. E. R. JOSEFINA GOMEZ DE GARCIA. En el restaurante escolar de la institución educativa se propone realizar adecuaciones en cubierta, instalación de zócalos, cambio de lavaplatos y mesón,

instalación de cielo falso en cocina. Cambio de puertas y mejoramiento del espacio del comedor en su iluminación y red eléctrica.

C. E. R. ROSARIO ARISMENDY. En el restaurante escolar de la institución educativa se propone realizar adecuaciones en cubierta, instalación de zócalos, cambio de lavaplatos y mesón, instalación de cielo falso en cocina. Cambio de puertas y mejoramiento del espacio del comedor en su iluminación y red eléctrica.

EL CARMEN DE VIBORAL

C. E. R. CAMARGO. Se pretende ampliar la zona del comedor del restaurante, con el fin de atender un mayor número de estudiantes al mismo tiempo, teniendo en cuenta que actualmente la sede cuenta con seis grupos y el espacio es limitado para entregar el servicio de alimentación oportunamente. Así mismo se pretende realizar el cambio de la tubería de aguas residuales de la cocina, en tanto la sede tuvo que hacer una adecuación temporal, porque la tubería principal se encontraba obstruida totalmente. Esta intervención implicará además remplazar el piso, el cual se propone enchapar. Aclaramos que parte de la tubería se instalaría por un terreno que está en tierra, pero otra parte requiere que se rompa parte del andén de la institución. Adicionalmente se pretende impermeabilizar la losa, sobre la cocina del restaurante, para evitar humedades y deterioros; de igual manera se busca realizar el remplazo del techo de la zona del comedor, porque presenta goteras y tejas en mal estado; se le adicionará cielo raso, para embellecer el lugar.

C. E. R. CORONEL JOSE DOMINGO GALLO. En primer lugar, se plantea el reemplazo del cielo falso existente en madera por un sistema en PVC, material que ofrece mayor resistencia a la humedad, facilidad de limpieza, durabilidad y mejores condiciones sanitarias, reduciendo el riesgo de acumulación de hongos, plagas y suciedad. En cuanto a la superficie de circulación y trabajo, se propone la reparación integral del piso, actualmente con desniveles y baldosas deterioradas. La nivelación y reposición con un revestimiento resistente y de fácil aseo permitirá minimizar riesgos de accidentes por tropiezos, garantizar accesibilidad universal y optimizar la limpieza diaria del área. Para las áreas de preparación y manipulación de alimentos, se recomienda sustituir los mesones en cemento por superficies en acero inoxidable, material exigido por normas sanitarias para cocinas institucionales, por ser inerte, no poroso, de fácil desinfección y resistente a la corrosión. Complementariamente, se instalarán gabinetes de almacenamiento en materiales apropiados (metálicos o en lámina recubierta), lo que permitirá mantener el orden, mejorar la ergonomía del personal y asegurar condiciones de inocuidad en el manejo de insumos. Finalmente, en el corredor del restaurante, actualmente con superficie en cemento rústico que genera polvo y dificulta la limpieza, se plantea la instalación de baldosa tipo gres, que aporta resistencia mecánica, acabado liso y fácil mantenimiento, además de contribuir a la estética y al cumplimiento de estándares de salubridad en zonas de tránsito

C. E. R. LA PALMA El restaurante escolar del CER La Palma actualmente requiere algunas mejoras que permitan cumplir con las condiciones básicas de salubridad, además, requiere algunas inversiones cruciales para garantizar la funcionalidad y la capacidad de producción del mismo.Proponemos el enchape de la cocina para garantizar una mejor limpieza y desinfección de espacios, mejorar el almacenamiento retirando los gabinetes de madera y reemplazándolos por gabinetes en acero inoxidable. De la misma manera, proponemos cambiar la zona de preparado, retirando el mesón de cemento para ser reemplazado por materiales más higiénicos.

EL RETIRO

C. E. R. LEJOS DEL NIDO Los recursos de pretenden invertir de la siguiente manera: 1. Retiro, suministro e instalación de puertas en acero inoxidable y ventanas en aluminio con sus respectivas rejas en acero y mosquiteros. 2. Construcción, estuco y pintura de muro en el costado de los baños. 3. Suministro e instalación de red sanitaria y grifería + enchape salpicadero. 4. Suministro e instalación de cielo falso en el comedor. 5. Suministro e instalación de luminarias nuevas en el cielo falso6. Retiro, suministro e instalación de cielo falso sobre cocina. 7. Suministro e instalación de zócalo en el área del comedor. 8. Instalación de estuco y pintura general

I. E. R. NAZARETH Los recursos de pretenden invertir de la siguiente manera: 1. Retiro, suministro e instalación de puerta en acero inoxidable. 2. Mantenimiento de ventana en aluminio que se encuentra en la cocina e instalación de mosquiteros 3. Suministro e instalación de redes, trama de grasas y grifería para el desagüe del piso. 4. Suministro e instalación de redes en los baños que dan hacia el muro del acceso de la cocina con el fin de quitar la humedad. 5. Suministro y aplicación de estuco y pintura de muros en el comedor y cocina. 6. Suministro e instalación de luminarias nuevas en el cielo falso. 7. Retiro, suministro e instalación de cielo falso sobre cocina. 8. Suministro e instalación de pintura sobre el cielo falso de la cocina y el comedor 9. Suministro e instalación de zócalo en el área de la cocina 10. Demolición de enchape existente y suministro e instalación de nuevo enchape sobre el área de la cocina 11. Demolición, suministro e instalación del piso de la cocina 12. Suministro e instalación de filtros alrededor de la cocina para control de humedad, recolección y evacuación de agua 13. Suministro e instalación de mesones y muebles superiores. 14. Suministro e instalación de revoque externo e interno 15. Instalación de red eléctrica dentro del muro donde está ubicado el extractor. 16. Adecuación techo teja de barro.

EL SANTUARIO

I.E. TECNICO INDUSTRIAL JOSE MARIA CORDOBA A través de la inversión propuesta, se pretende la renovación de la cocina y áreas de preparación de alimentos, mejoras en los comedores escolares. Se invertirán recursos en la adecuación de las cocinas escolares, incluyendo la instalación de lavamanos así como la ampliación del espacio de lavado de manos. También se reformarán las áreas de almacenamiento de insumos alimenticios, garantizando condiciones óptimas de higiene y conservación. Se realizarán obras de ampliación para contar con un área de cocina más amplia, que permita una mejor distribución de los equipos y un flujo de trabajo más eficiente. Se mejorara la ventilación de aire para garantizar un ambiente de trabajo adecuado y seguro para el personal de cocina. Se mejorará la iluminación natural y artificial para facilitar las tareas de preparación de alimentos. Acondicionamiento de áreas de almacenamiento: Se habilitarán espacios específicos para el almacenamiento de alimentos secos, refrigerados y congelados, garantizando la correcta conservación de los mismos y evitando pérdidas por deterioro.

E U MERCEDES SANIN CANO. El espacio de cocina es reducido y no cuenta con zona de almacenamiento suficiente, además, la zona de lavado es reducida generando incomodidades y tiempos prolongados para la limpieza de ollas y demás utensilios utilizados Las puertas se encuentra oxidadas y en mal estado debido al estado avanzado de oxidación, las paredes presentan humedad, deterioro de la pintura y en algunas partes deterioro del revoque, los tomacorrientes están en mal estado, algunos casos por cortos presentados en los conectores, es necesario adecuar las

acometidas eléctricas, la distribución de swiches y toma corrientes, los cuales se encuentran desprendidos, sin punto fijo. Algunos baldosines de la cocina se han caído, las paredes no cuentan con una superficie en buen estado para su limpieza, generando riesgos de acuerdo con las normas de infraestructura para restaurantes.Se encuentra desgaste en los pisos, lo que puede derivar en daños mayores que imposibiliten la atención normal del servicio para los estudiantes de la institución.

GRANADA

E U JESUS MARIA YEPES Dada la alta demanda de estudiantes que se encuentra en esta sede institucional, se hace necesario construir una cubierta en espacio que permita la instalación de nuevos mesones en acero inoxidable, ya que actualmente el restaurante de la institución presenta hacinamiento, lo que genera que los horarios de los espacios de alimentación sean muy reducidos, y genera inconformidad en la población estudiantil. Por tal motivo, se plantea la instalación de una cubierta en el espacio anexo al restaurante, el cual cuenta con una placa de concreto que facilita el anclaje seguro de los mesones en acero inoxidable, mejorando así la operatividad y comodidad del servicio.

C. E. R. JESUS SALAZAR Para garantizar un entorno seguro, limpio y funcional en la cocina del restaurante, esta intervención propone una transformación integral del espacio mediante labores de limpieza profunda y renovación estética de los muros. Además, se busca resolver los problemas actuales en la red eléctrica, que representan un riesgo tanto para quienes trabajan como para quienes se benefician del servicio. Esta mejora busca no solo prevenir incidentes, sino también fortalecer el compromiso con estándares de calidad y bienestar

C. E. R. GALILEA Relacione el estado actual de las mejoras que se van a realizar con la inversión. En atención a las falencias sanitarias observadas en el área de comedor y restaurante del centro educativo rural, se propone la limpieza profunda y pintura de los muros internos. Actualmente, las superficies están altamente deterioradas presenta porosidad, desgaste visible y dificultad para mantener condiciones óptimas de higiene. Estas limitaciones afectan directamente la capacidad del establecimiento para cumplir con los estándares sanitarios exigidos por la normativa vigente, especialmente aquellas relacionadas con la manipulación y preparación de alimentos en entornos institucionales. Con el objetivo de garantizar condiciones seguras, salubres y funcionales, se plantea la limpieza y pintura de muros internos, con un material que permite durabilidad, facilidad de limpieza y cumplimiento de requisitos establecidos por autoridades como el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y el Ministerio de Salud En cuanto a la red eléctrica interna, esta no está cumpliendo con los requerimientos mínimos de seguridad, ya que gran parte de esta se encuentra obsoleta, con elementos deteriorados y mala distribución; lo que genera un riesgo dentro de esta zona del centro educativo, por lo que se prioriza intervenir principalmente en la zona del restaurante y comedor, donde la demanda eléctrica y la exposición al personal es mayor, con el fin de garantizar un entorno seguro y funcional para las actividades alimentarias.

GUARNE

I. E. INMACULADA CONCEPCION. La propuesta de inversión contempla la adecuación y mejoramiento integral del restaurante escolar mediante la ejecución de obras civiles menores, tales como: La ampliación de las instalaciones eléctricas, mejoramiento del mobiliario. Entre las actividades principales se incluyen la demolición de elementos deteriorados u obsoletos como puertas, ventanas,

muros de adobe, pisos y enchapes cerámicos; la impermeabilización de muros; la construcción de nuevos muros en bloque; y la instalación de carpintería metálica, muebles de acero inoxidable, grifería, salidas eléctricas y luminarias LED. Estas acciones se complementan con acabados como enchapes nuevos, pintura interior y exterior, y nivelación de superficies con morteros de concreto, con el fin de garantizar condiciones adecuadas de salubridad, funcionalidad y confort en el restaurante escolar.

I.E.R. EZEQUIEL SIERRA. El piso existente presenta un alto grado de deterioro, la ventilación proporcionada por la ventana actual es insuficiente y existe un espacio destinado para puerta que permanece abierto. Los mesones de la cocina son de concreto y la pintura se encuentra visiblemente desgastada. Todo lo anterior impide cumplir con las condiciones mínimas de salubridad exigidas por el PAE, dificultando la ventilación, limpieza y manipulación adecuada de los alimentos. Por esto, se justifica la intervención para reemplazar los elementos en mal estado, instalar mesones en acero inoxidable y aplicar pintura sanitaria, con el fin de garantizar un espacio higiénico y funcional.

C. E. R. ELADIO ESCOBAR. La propuesta de inversión contempla la ejecución de obras menores de adecuación y mejoramiento, mediante actividades que incluyen el retiro de elementos existentes como ventanas, pisos en concreto, cerámica, y revoques deteriorados; así como la instalación de nuevas ventanas con rejas en hierro, salidas eléctricas, luminarias herméticas, muebles en acero inoxidable, griferías, y acabados como enchapes cerámicos, revoques, pintura y pisos en granito. Estas acciones permitirán optimizar las condiciones físicas, funcionales y sanitarias del espacio intervenido.

GUATAPE

C. E. R. LA PIEDRA Entre las necesidades más críticas se encuentran la reorganización del espacio para evitar el hacinamiento, la instalación de una campana extractora y un sistema de ventilación adecuado, la incorporación de gabinetes superiores para el almacenamiento de alimentos, el reemplazo o mejora de ventanas, incluyendo la instalación de mallas mosquiteras, superficies deterioradas por humedad y la renovación de cielos raso de la cocina por abombamiento a causa del calor. Esta propuesta plantea una intervención integral que permita transformar el área de cocina-comedor en un entorno más funcional, seguro, higiénico y acorde a las necesidades de la comunidad educativa.

C. E. R. QUEBRADA ARRIBA En el área de la cocina se evidencia la necesidad de instalar una campana extractora, mesones de trabajo en acero inoxidable y gabinetes superiores con puertas batientes para mejorar el almacenamiento, la organización y el cumplimiento de normas sanitarias. Adicionalmente, se requiere la intervención del cielo falso, ya que presenta deterioro visible, y el cambio de la puerta de la bodega, que se encuentra en mal estado y genera riesgo de contaminación. En el comedor, se identifican riesgos eléctricos por cables y tomacorrientes expuestos, lo cual requiere el mantenimiento y reorganización de la red eléctrica, así como el cambio de luminarias para mejorar la iluminación general del espacio. También se requiere el cambio de ventanas y la instalación de vidrios y mallas protectoras tanto en la cocina como en el comedor, a fin de garantizar ventilación adecuada sin comprometer la salubridad. Finalmente, se hace necesario el mantenimiento de baterías sanitarias (lavamanos) y la pintura general de ambos espacios, para mejorar las condiciones físicas, higiénicas y estéticas de la sede. Estas intervenciones son

fundamentales para asegurar un entorno escolar seguro, salubre y funcional, acorde a las necesidades de la comunidad educativa rural

I.E NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE PRIMARIA. En primer lugar la cubierta (techo) del sector de ingreso evidencia filtraciones, desgaste de materiales y posibles fallas estructurales, lo cual genera goteras y pone en riesgo la seguridad y el adecuado uso de los espacios. Asimismo, el muro colindante con el predio vecino muestra signos avanzados de humedad, desprendimiento de pintura y deterioro de su superficie, producto de filtraciones y falta de impermeabilización. Esta situación no solo compromete la durabilidad del muro, sino que representa un riesgo progresivo de daño estructural. De igual manera, en la parte baja de las ventanas que dan hacia la vía de acceso del restaurante escolar, se han identificado manchas de humedad, agrietamiento y desprendimiento de pintura, ocasionados por la acumulación de agua y el contacto directo con el ambiente exterior. Estas condiciones afectan tanto la estética como la funcionalidad del espacio, e incluso pueden influir negativamente en las condiciones sanitarias del restaurante. Estas tres situaciones reflejan un deterioro progresivo de elementos clave en la infraestructura, cuya atención oportuna es fundamental para garantizar la seguridad, la salubridad y el adecuado funcionamiento de la institución educativa

LA CEJA

I. E. CONCEJO MUNICIPAL El alcance de la intervención contempla: Cielorraso: Se reemplazará el cielorraso existente por uno nuevo, en material lavable, resistente a la humedad y con propiedades termoacústicas, mejorando así las condiciones ambientales internas del espacio.• Piso: Se realizará el cambio del piso actual por uno antideslizante y de fácil limpieza, adecuado para áreas de preparación de alimentos.• Medianería (Mediacaña): Instalación de medias cañas en las uniones entre piso y muros para facilitar la limpieza y evitar acumulación de residuos.• Paredes: Intervención en superficies verticales mediante estuco, pintura y enchape, garantizando la facilidad de limpieza y desinfección.• Puertas metálicas: Cambio de puertas existentes por unidades metálicas nuevas, con sistema de ventilación y cerraduras seguras.• Puntos eléctricos: Revisión y adecuación de toda la red eléctrica, incorporando puntos de toma para equipos de cocina y luminarias LED con protección contra impactos.• Desagües: Mejoramiento del sistema de evacuación de aguas residuales tanto en la zona de cocina como en el área de comedor, con instalación de nuevas rejillas y pendientes adecuadas.• Iluminación: Instalación de lámparas de protección con cubiertas, que aseguren iluminación uniforme y segura.• Mesón en acero inoxidable: Reemplazo del mesón actual por uno nuevo en acero inoxidable con entrepaños, cumpliendo con las normas de manipulación higiénica de alimentos.• Ventanas: Suministro e instalación de nuevas ventanas con estructura metálica, barrotes de seguridad y malla mosquitera para garantizar ventilación sin comprometer la higiene ni la seguridad.• Muro divisorio: Construcción de un muro divisor que separe el área de cocina del comedor, facilitando el flujo funcional y la zonificación higiénica del restaurante.• Demolición de mesón existente: Retiro del mesón de mampostería y granito actual, el cual no cumple con las condiciones sanitarias requeridas.

LA UNIÓN

LAS ACACIAS Se pretende fortalecer la infraestructura física de los restaurantes escolares, específicamente cambio de cubierta, ejecución de enchapes, cielos, revoques y pintura.

I. E. R. LAS TERESAS Se pretende fortalecer la infraestructura física de los restaurantes escolares, específicamente cambio de cubierta, ejecución de enchapes, cielos, revoques y pintura.

C. E. R. SAN FRANCISCO Se pretende fortalecer la infraestructura física de los restaurantes escolares, específicamente cambio de cubierta, ejecución de enchapes, cielos, revoques y pintura.

MARINILLA

I.E. ROMAN GOMEZ Se contempla la construcción de la estructura para soportar el muro en mampostería que hará las veces de cerramiento para el espacio, así mismo el cambio de la cubierta, mejoramiento de puertas e instalación de ventanas y luminarias

C. E. R. JUAN DUQUE ESTRADA Dentro de la cocina del restaurante escolar se espera realizar el enchape piso pared en todo su perímetro y así mismo la construcción de un guarda escobas mediacaña para mejorar la asepsia, también, se contempla también el cambio del mesón y gabinete los cuales están deteriorados y presentan materiales que no son permitidos en estos espacios por el PAE, Adicionalmente mejorar la iluminación del espacio.Por otro lado, dentro del restaurante escolar se espera mejorar las condiciones de asepsia cambiando el enchape de piso y revocando todo su perímetro.

I. E. SAN JOSE Con la intervención proyectada se espera el enchape piso pared de toda la zona de preparación y almacenamiento de cocina, así mismo el cambio del piso y cubierta liviana en estructura metálica, cambio de ventanas y mantenimiento de puertas.

NARIÑO

I. E. R PUERTO VENUS El restaurante escolar del Corregimiento de Puerto Venus en la sede principal cuenta con demasiadas deficiencias en infraestructura, máxime si se tiene en cuenta que atiende un número elevado de estudiantes, es por ello que se precisa realizar una reestructuración de muros, techos, cocina, mesones, pisos, paredes.

SAN CARLOS

E.U. JOHN F. KENNEDY Redistribución espacial: demolición parcial de muros existentes para ampliar y adecuar áreas. Construcción de divisiones internas: muros de ladrillo o bloque para separar cocina, comedor y servicios. Nivelación de pisos: desmontaje de losas de concreto y relleno con material seleccionado para igualar las superficies. Revestimientos e instalaciones: cambio de enchapes, instalación de pisos de fácil limpieza, nuevas redes hidrosanitarias y eléctricas. Carpintería y cerrajería: suministro e instalación de puertas y ventanas en puntos estratégicos para ventilación y seguridad. Acabados y pintura: zócalos con media caña y pintura general con esmalte lavable, garantizando durabilidad y condiciones higiénicas.

SAN RAFAEL

COLEGIO SAN RAFAEL Las actividades que se llevarán a cabo incluyen: - Retiro y botada de cubierta en fibrocemento o asbesto cemento en mal estado. - Retiro y de puertas (marco y ala). - Demolición lavamanos corrido o lava escobas. incluye botada de escombros. - Demolición banca y/o mesón en concreto. incluye botada de escombros: demolición de mesones en concreto en área de comedor, con su respectiva disposición adecuados de los escombros. - suministro e instalación de impermeabilización de muro igol denso de sika o similar. - suministro, transporte y aplicación de

mortero de reparación para piso en concreto, incluye preparación de la superficie, limpieza y adherente tipo sikadur 32 o similar. - suministro e instalación de caballete parta teja upvc, compuesta por un alma en fibra de carbono y recubrimiento en upvc blanco de 2.5mm de espesor. - suministro e instalación de canoa en lámina galvanizada calibre 20, dllo hasta 1.00m. - suministro y colocación de puerta batiente en lámina galvanizada de 0,80 x 2,70 m. - suministro y aplicación de revoque para interiores con mortero 1:4. - suministro y aplicación de revoque para exteriores con mortero 1:4 impermeabilizado con sika 1 o equivalente. - suministro e instalación piso en cerámica color a definir en formato máximo 60*60,. - suministro e instalación de guarda escobas en cerámica rígido. - colocación de estuco acrílico sobre muros revocados. - resane y repinte pintura interior sobre muros y cielos calidad viniltex o similar - resane y repinte pintura exterior para muros acrílica tipo koraza o equivalente para exteriores (hidrorepelente). - lavado de fachadas en ladrillo, bloque o concreto con ácido nítrico. - suministro y aplicación de hidrófugo o hidrorepe

FALDITAS retiros y demoliciones retiro y botada de canoas y ruanas retiro y botada de ventanas (marco y alas). retiro y de puertas (marco y ala). Demolición piso en concreto de cualquier resistencia con espesor hasta de 12 cm, manual o mecánicamente. incluye cargue, transporte y botada de escombros, retiro de refuerzo e instalaciones embebidas, compresor neumático con martillo, además recuperación de los materiales aprovechables y su transporte hasta el sitio que lo indique la interventoría. incluye botada de escombros demolición muros en ladrillo o bloque de 0.15 hasta 0.20m de espesor. incluye botada de escombros demolición banca y/o mesón en concreto. incluye botada de escombros

EL ARENAL movimientos de tierra excavación manual de material heterogéneo DE 0-2 m., bajo cualquier grado de humedad. Incluye: roca descompuesta, bolas de roca de volumen inferior a 0.35 m³., el cargue, transporte interno y externo, botada de material proveniente de las excavaciones en los sitios donde lo indique la interventoría y su medida será en el sitio.EXPLANACIÓN Y NIVELACIÓN del terreno manualmente, bajo cualquier grado de humedad, incluye corte de taludes y terraceo requeridos según planos y/o definidos por la interventoría. Medido in situ. No Incluye cargue, transporte y botada. LLENOS EN MATERIAL PROVENIENTES DE LA EXCAVACIÓN, compactados manualmente hasta obtener una densidad del 95%, aprobada por Interventoría. Incluye transporte interno. Su medida será en sitio ya compactado. ACERO DE REFUERZO1. Suministro, transporte e instalación de ACERO DE REFUERZO FIGURADO FY= 420 Mpa-60000 PSI, corrugado. Incluye transporte con descarga, transporte interno, alambre de amarre, certificados y todos los elementos necesarios para su correcta instalación, según diseño y recomendaciones estructurales.2. Colocación de MALLA ELECTROSOLDADA TIPO D 84. Incluye el suministro y el transporte del material y todos los elementos necesarios para su correcta colocación. PISOS EN CONCRETO Suministro e instalación de PLACA DE CONTRAPISO LLANEADA MECÁNICAMENTE en concreto resistencia f'c = 21 MPa (3.000 psi.) No incluye refuerzo MAMPOSTERIA. Construcción muros de MAMPOSTERÍA EN LADRILLO 0.15*0.20*0.40 M, para revocar. Cumpliendo con norma NTC 4205. Incluye mortero de pega 1:4, trabas, dovelas, machones, cuchillas, buitrones (para bajantes de redes en general), remates de enrases, de aristas con esquineros de fábrica, encorozados, áticos y chapas necesarias por detalles de construcción que se ejecuten en el mismo material que se está midiendo. Todos los cortes serán realizados a máquina. (Según norma Icontec 451, 296 y la Astm C-652 y C-34), CUBIERTA Ruanas y canoas, Suministro e instalación de CANOA EN LÁMINA GALVANIZADA CALIBRE 20, DLLO HASTA 1.00M. Incluye embudo galvanizado calibre 16, pintura anticorrosiva,

esmalte base aceite y todos los elementos necesarios para su correcta instalación. Se deberá colocar una buena base de apoyo de la canoa en toda su longitud. CARPINTERÍA METÁLICA y MADERAPUERTAS METALICAS1. Suministro y colocación de puerta batiente en lámina galvanizada de 0,80 x 2,70 m., montante con una altura de 0,60m., calibre 18, (marco, ala y montante), entamborada las dos caras, lisa, aligerada con poliuretano expandido con un espesor de 0.03m., para aislamiento acústico. Incluye en celosía fija en lámina galvanizada calibre 18, bastidores para el ala y el montante en tubería en PTS de 30 x 30 x3 mm., wash primer, pintura anticorrosiva y acabado con esmalte semibrillante y demás elementos necesarios para su correcta instalación y funcionamiento.2. Suministro e instalación de VENTANA CORREDIZA DOS CUERPOS EN ALUMINIO color a definir. Un cuerpo fijo y uno móvil en vidrio laminado 6mm; marco en aluminio color a definir, manija y cerraduras metálicas, alfajía hacia muro exterior si se requiere, en aluminio y todos los elementos necesarios para su correcta instalación y funcionamiento. Incluye empaques de caucho en "U", pisavidrios a presión, felpa, sellado del marco (interior y exterior) fondo de junta con espuma de poliolefina tipo sikarod o equivalente de Ø= 6 mm. y acabado de junta con masilla elástica de poliuretano tipo sikaflex-1a o equivalente y todos los elementos necesarios para su correcta fabricación, instalación y funcionamiento.3. Suministro e instalación de MUEBLE Y MESÓN EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 PLANO, para zona de trabajo, calibre 20 con alacenas inferiores en acero. ancho 0.60m, espesor 0.02m sin lavaplatos y protección a muro de 0.10m (salpicadero). Incluye entrepaños en acero y todos los demás elementos necesarios para su correcta instalación y funcionamiento.4. Suministro y aplicación de REVOQUE PARA INTERIORES con mortero 1:4. Incluye suministro de los materiales, ranuras, filetes, dilataciones y todos los demás elementos necesarios para su correcta construcción.5. Suministro e instalación de ENCHAPE EN CERÁMICA formato y color a definir, en formato máximo 0.20m*0.20m. Incluye material de pega, separador y emboquillado. PISOS Suministro e instalación PISO EN CERÁMICA color a definir en formato máximo 60*60, incluye materiales de pega, separadores, niveladores y emboquillado de juntas. Guarda escobas Suministro e instalación de GUARDAESCOBAS EN CERAMICA rígido ep-550 de altura 10 cm. Incluye elementos de fijación (ángulo, chazos, tornillos), silicona antihongos en todo el perímetro y todos los elementos necesarios para su correcta instalación y funcionamiento. ESTUCOS Y PINTURAS1. Colocación de ESTUCO ACRÍLICO SOBRE MUROS revocados, 3 manos mínimo, o las que sea necesarias para obtener una superficie pareja y homogénea. Incluye suministro de los materiales, ranuras, filetes, dilataciones y todos los elementos necesarios para su correcta aplicación y funcionamiento.2. Colocación de ESTUCO ACRÍLICO SOBRE CIELOS revocados, 3 manos mínimo, o las que sea necesarias para obtener una superficie pareja y homogénea. Incluye suministro de los materiales, ranuras, filetes, dilataciones y todos los elementos necesarios para su correcta aplicación y funcionamiento.3. RESANE Y REPINTE PINTURA INTERIOR sobre muros y cielos calidad vinlltex o similar tipo 1 o equivalente para interiores (hidrorepelente) de primera calidad que cumpla con la Norma NTC 1335, 3 manos o las que sean necesarias para obtener una superficie pareja y homogénea, a satisfacción de la interventoría. Incluye suministro de los materiales, preparada y adecuación de la superficie a intervenir. Color a definir según aprobación de la interventoría.4. RESANE Y REPINTE PINTURA INTERIOR sobre muros y cielos calidad vinlltex o similar tipo 1 o equivalente para interiores (hidrorepelente) de primera calidad que cumpla con la Norma NTC 1335, 3 manos o las que sean necesarias para obtener una superficie pareja y homogénea, a satisfacción de la interventoría. Incluye suministro de los materiales, preparada y

adecuación de la superficie a intervenir. Color a definir según aprobación de la interventoría.5. RESANE Y REPINTE PINTURA EXTERIOR para muros acrílica tipo Koraza o equivalente para exteriores (hidrorepelente) de primera calidad que cumpla con la Norma NTC 1335, tres (3) manos o las que sean necesarias para obtener una superficie pareja y homogénea, a satisfacción de la interventoría. Incluye suministro de los materiales, preparada y adecuación de la superficie a intervenir. Color a definir según aprobación de la interventoría.CIELOS FALSOS: Suministro e instalación de CIELO FALSO EN SUPERBOARD. Incluye estructura, placa superborad o similar, encintada, masillada y fondeo pintura tipo 2

SAN VICENTE FERRER

C. E. R. PIEDRAGORDA La presente propuesta de inversión está orientada al mejoramiento de las condiciones locativas del restaurante escolar del CER Piedragorda, con el propósito de asegurar un entorno físico adecuado, higiénico y funcional para la prestación del servicio de alimentación. Los recursos solicitados se destinarán a:

1. Reposición de ventanas en las áreas de cocina y comedor garantizando una adecuada ventilación e iluminación natural.
2. Mantenimiento general de pintura en muros y techos, tanto internos como externos, mejorando la salubridad y presentación del espacio.
3. Instalación de baldosín en muros de la cocina, para facilitar el lavado, desinfección y retiro de grasas y suciedad.
4. Instalación de trampa de grasa en el área de desagüe de la cocina, minimizando el riesgo de obstrucciones y promoviendo un manejo adecuado de residuos.
5. Suministro e instalación de mesón en acero inoxidable.
6. Suministro e instalación de cielo falso en PVC, material resistente a la corrosión, plagas y deformaciones; ya que, si bien la cubierta se encuentra en buen estado, al tener tablilla en madera se facilita la propagación de bacterias y limita la capacidad para mantener el lugar higiénico.

SONSON

I. E. BRAULIO MEJIA - Cambio e instalación de mueble y mesón en acero inoxidable - Cambio de piso con instalación de malla electrosoldada, mortero de nivelación y cerámica- Construcción de muros bajos para el soporte de mesón- Cambio e instalación de puertas- Revoque y resane de muros con humedad- Pintura de muros con presencia de humedad- Enchape de en cocina - Instalación de guarda escobas - Demolición de pisos en concreto y en cerámica

I. E. R. LA SOLEDADDIAGNÓSTICO Y JUSTIFICACIÓN:- Cambio de cubierta con estructura metálica, además de cambio de canoas, con cargue y transporte de demolición. - Cambio de mesón en acero inoxidable- Cambio de tubería PVC sanitaria- Revoque y resane de paredes en zonas con humedad- Pintura de muros con humedad

C. E. R. MANZANARES CENTRO DIAGNÓSTICO Y JUSTIFICACIÓN:- Instalación de puerta - Aplicación de revoque para las paredes que presentan humedades- Enchape en cerámica de baño- Mortero de nivelación para pisos- Instalación de guarda escobas - Pintura para muros con humedad- Cambio de tejas en cubierta, incluyendo ruanas y canoas- Demolición de enchapes y pisos

ARGELIA

I.E. SANTA TERESA. Se pretende mejorar la infraestructura física mediante el cambio de piso, enchape de paredes, revoque, estuco y pintura de paredes, pintura de cielo, cambio de la red eléctrica y cambio de puertas y ventanas.

CÁCERES

COLEGIO PUENTE RIO MAN • Se recomiendo realizar alguna clase de cerramiento al comedor por que cuando llueve el restaurante se inunda y no se le puede prestar el servicio a los niños.• Hay que construir mesones para comedor o dotarlos de mesas y sillas.• Hay que construir lavamanos.• Enchapar los pisos están en mal estado.• Adecuación de bodega de menaje.• Cambiar las canoas de aguas lluvias están en mal estado.• Cambiar puertas y ventanas según la norma.• Pintura en general tanto en paredes como en toda la estructura metálica de toda la edificación.• Construcción de unidad sanitaria.• La cubierta de la cocina es en losa aligerada en lámina de metaldeck y necesita pintura.

COLEGIO GUARUMO Se requiere realizar mejoramiento en: enchape para pisos en general, adecuación o ampliación de la bodega, mesón para cocina, construcción de lavamanos, construcción de agua potable, construcción de tanque elevado, adecuación de cubierta, pintura en general, adecuación de drenaje de aguas negras, puertas y ventanas para darle seguridad al restaurante escolar y enchape de pisos en general.

BUENOS AIRES ❖ Reemplazar mesón de madera existente por acero inoxidable.❖ Instalación de pintura de primera mano en interiores y exteriores. (760 M2)❖ Reparación de pared en bloque de concreto ya que se encuentra agrietada. (40 M2)❖ Reparación de humedad en pared trasera del restaurante. (20 M2)❖ Instalación de refrigerador para la conservación de alimentos.❖ Instalación de extractor de olores y vapores del área de cocinas

CAUCASIA

I. E. R CUTURU Cambio de cubierta del comedor escolar Mejoramiento de la cubierta de la cocina Enmallado para evitar de entrada de murciélagos. Adecuación e instalación de mesones en cocina Adecuación de pisos Cambio de red eléctrica, iluminaria y ventilación

NECHI

INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL LA CONCHA. Una vez realizada la visita técnica de diagnóstico, se procede hacer un análisis del tipo de espacio a construir, trayendo lo anterior como resultado, la prioridad de construir Cocina y Comedor escolar. Teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: 1. El espacio en donde funciona actualmente la zona de servicio conformada por cocina y comedor, son los espacios que fueron construidos para que allí funcionara la parte administrativa de la Institución Educativa

INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL LA CONCHA. Una vez realizada la visita técnica de diagnóstico, se procede hacer un análisis del tipo de espacio a construir, trayendo lo anterior como resultado, la prioridad de construir Cocina y Comedor escolar. Teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Actualmente el espacio donde funcionaba la cocina y comedor no se encuentra en servicio, por su mal estado. El área del espacio donde funcionaba cocina y comedor no cuenta con el área necesaria para tal fin.
I.E.R TRINIDAD ARRIBA. Mejoramiento de restaurante escolar relacionado con adecuaciones de cocina y comedor

CARACOLÍ

I. E. GABRIEL CORREA VELEZ Es necesario invertir un presupuesto en el arreglo del restaurante escolar de la sede principal, siendo necesario adecuarlo según los parámetros exigidos por los entes regulatorios y de control para la elaboración en sitio de la Alimentación escolar, el estado actual del restaurante escolar de la sede principal no está en buenas condiciones para su uso, y según la administradora del PAE en el municipio, son constantes las visitas por parte de la seccional de Salud y otros entes regulatorios, donde condicionan el funcionamiento de éste, haciéndose urgente intervenir en su mejora y adecuación antes de que sea cerrado y perjudique a la población estudiantil que hacen uso de este derecho vital y constitucional. Se necesita intervenir cambiando piso o recubrirlo con pintura de máxima protección Epoxi, las paredes es necesario hacer resane y pintar de modo que quede una superficie pareja, para el techo es necesario hacer cambio de tejasya que hay puntos donde se filtra la luz y el agua debido al mal estado de éstas, también instalar cielo falso que separe las áreas de trabajo con la cubierta e instalar la debida iluminación, instalar sistema eléctrico reglamentario, tubería expuesta, tomas GFCI para áreas húmedas y tomas normales para conexiones a electrodomésticos existentes (1 nevera, 1 refrigerador horizontal 500 litros, 2 licuadoras, y otros 2 auxiliares, instalar mesón en acero inoxidable con entrepaño con todos los elementos necesarios para su correcta función considerando demoler el mesón existente hecho en material, cambiar la puerta de entrada a la cocina por una de lámina galvanizada 1.00m x 2.20 m, hacer cambio de ventana por una corrediza de 2 cuerpos (uno móvil y uno corredizo)en vidrio laminado con marco de aluminio y su correspondiente malla anti insectos, por otro lado es necesario hacer mejora a la bodega de almacenamiento de alimentos, recubrir las paredes con pintura para interiores y hacer resane para obtener una superficie pareja, cambiar el piso existente a uno en cerámica.

MACEO

EL INGENIO DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA DE INVERSIÓN: El presente proyecto tiene como objetivo realizar una remodelación integral de la Institución Educativa Rural – El Ingenio, con el fin de mejorar la infraestructura, la seguridad y la calidad educativa. El proyecto incluye la reposición de la cubierta, pisos de la cocina - comedor y enchapes de las paredes de la cocina.

LA UNION DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA DE INVERSIÓN: El presente proyecto tiene como objetivo realizar una remodelación integral de la Institución Educativa Rural -Vereda La Unión, con el fin de mejorar la infraestructura, la seguridad y la calidad educativa. El proyecto incluyeimpermeabilización de placa cubierta, reposición de los pisos, enchapes de pared y carpintería metálica.

PUERTO BERRÍO

I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DEL MAGDALENA MEDIO El presente proyecto tiene como objetivo realizar una remodelación integral de la Institución Educativa Rural -Vereda La Unión, con el fin de mejorar la infraestructura, la seguridad y la calidad educativa. El proyecto incluye impermeabilización de placa cubierta, reposición de los pisos, enchapes de pared y carpintería metálica. La intervención que se plantea se focaliza en el área del restaurante escolar, en la cual se contempla las siguientes áreas a intervenir:• Área de preparación: Se pretende ejecutar las siguientes actividades:- Demolición y cambio de enchape de pared por estar en alto estado de deterioro.- Cambio del mesón para servir los alimentos, a material de acero inoxidable.- Construcción de guarda escobas en media caña.- Cambio del sistema de iluminación.- Pintura.- Cambio de tomas y suiches.- Construcción de muro falso sobre el mesón de entrega de alimentos preparados.• Área de almacenamiento:- Construir y/o ampliar el área de almacenamiento y recepción de alimentos.• Área de disposición residuos sólidos:- Construcción del área de almacenamiento y/o disposición de residuos sólidos para entrega final al sistema de aseo.• Área de instalaciones sanitarias y vestier para el personal manipulador de alimentos:- Construcción del área para instalaciones sanitarias y vestier para el personal manipularios y/o procesador de alimentos.• Área de distribución y/o comedor:- Cambio del sistema de iluminación.- Cambio del sistema de ventilación.- Construcción de guarda escobas en media caña.

PUERTO TRIUNFO

I. E. PABLO VI La intervención para la IE PABLO VI PUERTO TRIUNFO-ANTIOQUIA pretende fortalecer y priorizar el mejoramiento del restaurante escolar con respecto a la adecuación para la bodega de alimentos, instalación de cielo falso, luminarias y mejoras en el enchape de piso y de mesón

I. E. R. ENRIQUE DURAN La intervención para la IE RURAL ENRIQUE DURÁN PUERTO TRIUNFO-ANTIOQUIA pretende fortalecer y priorizar el mejoramiento del restaurante escolar con respecto a la instalación de cielo falso, luminarias y mejoras en el enchape de piso y de mesón.

AMALFI

I. E. PRESBITERO GERARDO MONTOYA Con la propuesta se pretende fortalecer y optimizar los siguientes componentes en el marco del mejoramiento de la cocina del restaurante escolar de la institución educativa Eduardo Fernández Botero: 1. Infraestructura: - Pisos: Se tiene proyectado realizar la demolición del piso existente toda vez que presenta un deterioro en su capa superior ocasionando que se genere agentes contaminantes en el proceso de preparación de los alimentos para los estudiantes.- Cubierta: Se contempla el retiro de la cubierta con su estructura (madera), canoas, runas y bajantes existentes ya que se encuentran en un alto grado deterioro a causa de que ya cumplió su vida útil. Y será remplazada por una cubierta en estructura metálica con teja en UPVC.- Carpintería Metálica: Se va a realizar el cambio de puerta y ventanearía existente, el mantenimiento de las cortinas y rejas se tiene contemplado el cambio de mobiliario en acero inoxidable para la preparación de alimentos y de gabinetes para el bodegaje de alimentos o utensilios de cocina, y así evitar la proliferación de roedores en la cocina.- Redes Hidrosanitarias: Debido al tiempo o vida útil que presenta la red hidrosanitaria existe, se hace indispensable el mejoramiento de dicha red por materiales que no sean nocivos para la preparación de los alimentos, y en algunos sectores la red

presenta fugas y fisuras que ocasionan incomodidades entre el personal que labora en la cocina.- Redes Eléctricas: Se debe realizar una modernización y canalización de las redes eléctricas ya que se tiene tomas sobrepuestos y cables que podrían provocar un riesgo eléctrico al personal, adicionalmente se debe mejorar la iluminación de las áreas para los procesos de preparación de alimentos.- Revoques y Enchapes: Para mejorar la asepsia en los procesos de preparación de los alimentos se debe realizar el cambio del revoque existente, para poder instalar un enchape cerámico en paredes para garantizar el lavado y la limpieza de las diferentes áreas de la cocina.- Pisos: Se va a instalar un enchape de piso cerámico que reemplace el existente, y esta manera evitar que los alimentos se contaminen con la emisión de material particulado de la tableta existe ya que es tipo granito y se observa ya un degaste por el tiempo de uso e instalación.- Cielo Falsos: Se tiene proyectado el retiro de tablilla en la cocina en madera el cual solo genera la presencia de vectores y roedores, para ser remplazado por un cielo falso en PVC el cual asegura una asepsia en los alimentos y en los diferentes procesos para la preparación de los alimentos del restaurante estudiantil.

I. E. EDUARDO FERNANDEZ BOTERO 1. Infraestructura: - Pisos: Se tiene proyectado realizar la demolición del piso existente toda vez que presenta un deterioro en su capa superio alimentos para los estudiantes.- Cubierta: Se contempla el retiro de la cubierta con su estructura (madera), canoas, runas y bajantes existentes ya que se encuentran en un alto grado deterioro a causa de que ya cumplió su vida útil. Y seráremplazada por una cubierta en estructura metálica con teja en UPVC.- Estructura Mezanine: Se realizará el retiro de una estructura en madera que presta servicio de mezanine, se decide retirarlo ya que este presenta deterior por múltiples infiltraciones de agua de la cubierta generando que esta se pudra y no sea utilizado adecuadamente, generando focos de contaminación a la hora de la preparación de alimentos.- Carpintería Metálica: Se va a realizar el cambio de puerta y ventanearía existente, el mantenimiento de las cortinas y rejas se tiene contemplado el suministro de mobiliario en acero inoxidable para la preparación de alimentos y de gabinetes para el bodegaje de alimentos o utensilios de cocina, y así evitar la proliferación de roedores en la cocina.- Redes Hidrosanitarias: Debido al tiempo o vida útil que presenta la red hidrosanitaria existe, se hace indispensable el mejoramiento de dicha red por materiales que no sean nocivos para la preparación de los alimentos, y en algunos sectores la red presenta fugas y fisuras que ocasionan incomodidades entre el personal que labora en la cocina.- Redes Eléctricas: Se debe realizar una modernización y canalización de las redes eléctricas ya que se tiene tomas sobrepuestos y cables que podrían provocar un riesgo eléctrico al personal, adicionalmente se debe mejorar la iluminación de las áreas para los procesos de preparación de alimentos.- Revoques y Enchapes: Para mejorar la asepsia en los procesos de preparación de los alimentos se debe realizar el cambio del revoque existente, para poder instalar un enchape cerámico en paredes para garantizar el lavado y la limpieza de las diferentes áreas de la cocina.- Pisos: Se va a instalar un enchape de piso cerámico que reemplace el existente, y esta manera evitar que los alimentos se contaminen con la emisión de material particulado de la tableta existe ya que es tipo granito y se observa ya un degaste por el tiempo de uso e instalación.- Cielo Falsos: Se tiene proyectado el retiro de un mezanine existente en la cocina en madera el cual solo genera la presencia de vectores y roedores, para ser remplazado por un la instalación de un cielo falso en PVC el cual asegura una asepsia en los alimentos y en los diferentes procesos para la preparación d ellos alimentos del restaurante estudiantil.

CISNEROS

E U CONCEPCION RESTREPO: Se ha evidenciado que esta escuela la cual presta servicio a unos 420 niños cuenta con un déficit de salubridad, funcionalidad y equipamiento, el cual, desde las visitas técnicas por parte de las secretarias de planeación y salud, con el fin de cumplir los requisitos mínimos, se proponen aperturas de vanos para circulación de aire, ubicación de zonas de lavado aptas para los instrumentos usados en cocina, extractor con el fin de liberar la condensación de humo generada por la estufa, mesas en acero inoxidable para que los estudiantes puedan hacer uso de ellas y no generen riesgos por salubridad. Entre otras actividades necesarias para cumplir dichas actividades.

C. E. R. BELLAVISTA: Se pretenden fortalecer y en que se van a invertir los recursos.) Ampliación en estructura liviana de zona de restaurante (mesas y sillas) adecuación de espacio existente para cocina y adaptación de estación de basuras, baño para manipuladoras de alimentos y reubicación de tanque de agua.

LICEO CISNEROS: Evitar la propagación de virus o bacterias por las áreas que no cumplen con requisitos mínimos, mediante la implementación de mesones en acero inoxidable, mejorar los elementos los cuales cuenta hoy en día la cocina, y removiendo mesones en mampostería existente y permitir que internamente se disminuya la cantidad de humo generado por la cocina mediante extractor, en la zona de persiana poder adicionar mesón para entrega de alimentos a los jóvenes y niños que hacen uso de este espacio.

SAN ROQUE

C. E. R. SAN PABLO 1. COCINA ESCOLAR:1.1. Cubierta y estructura: Se encuentra en estado regular, por movimiento de algunas hojas, pero nada que haga efectos estructurales y desmejore las condiciones de salubridad del sitio. 1.2. Pintura interna: Se revisa las condiciones de la pintura y su estado es crítico, tiene muchos descascaramientos en su mayoría ubicados en la parte inferior de los muros que están afectando el cuidado de los utensilios; además de no tener aplicada la pintura epoxica especializada para cocinas.1.3. Pintura externa: Se revisa las condiciones de la pintura y su estado es crítico, tiene muchos descascaramientos en su mayoría ubicados en la parte inferior de los muros, además de presentar humedades.1.4. Pisos: El piso que se encuentra es de concreto pulido con grietas y fisuras que ayudan a ser focos de bichos y por consiguiente no ayudan a la salubridad de los alimentos.1.5. Salpicadero: Presenta salpicadero en baldosa blanca con boquilla o lechada del mismo color, pero ya se encuentra con mugre pegado, lo que ocasiona posible contaminación en la manipulación de alimentos.1.6. Mesón de la cocina: es un mesón con doble mostrador y ubicado a lo largo del muro lateral, en material poco recomendado para la manipulación de alimentos, ya que ayuda a conservar mugre en sus juntas, aparte de tener algunos golpes, y baldosas en regular estado.1.7. Muebles de alacena: Tiene un escurridor de vajilla en material de aluminio en mal estado, con corrosión en todas las piezas. 1.8 Estufa: La cocina cuenta con una estufa a gas en malas condiciones sin soporte, se encuentra ubicada sobre el mesón quitando espacio para los alimentos, además, de contar con una estufa eficiente que ayuda a la preparación de los alimentos, pero su estado es regular, esto aparte de no ayudar con la salubridad del sitio y de los alimentos, proporciona una mayor contaminación en el sitio 1.9. Ventilación: No cuenta con

ventilación asistida, solo tiene una ventana con un área de aproximadamente 4 metros cuadrados, lo que proporciona una aireación poco adecuada.2. COMEDOR ESCOLAR:2.1. Pisos: El piso que se encuentra es de concreto pulido con grietas y fisuras que ayudan a ser focos de bichos y por consiguiente no ayudan al mejor esparcimiento de los estudiantes.2.2. Pintura: Las columnas y las patas de los mesones se encuentran con la pintura descascarada en casi el 80% de sus áreas, además de tener desprendimiento de concreto en las patas de los mesones, lo que ocasiona un ambiente poco agradable para el consumo de alimentos. 2.3. Mesones: Mesones en concreto revestidos con enchape de color blanco y boquilla del mismo color. Por la propia vejez de la mezcla ya se ve muy deteriorado y fisurado, lo que ayuda a que los alimentos no sean fáciles de tomar por los estudiantes.2.4. Cubierta y estructura: Se percibe en buen estado, proporcionando la debida funcionalidad a los estudiantes.

C. E. R. MONTEMAR1. COCINA ESCOLAR:1.1. Cubierta y estructura: Se encuentra en estado regular, por movimiento de algunas hojas, pero nada que haga efectos estructurales y desmejore las condiciones de salubridad del sitio. 1.2. Pintura interna: Se revisa las condiciones de la pintura y su estado es crítico, tiene muchos descascaramientos en su mayoría ubicados en la parte inferior de los muros que están afectando el cuidado de los utensilios; además de no tener aplicada la pintura epoxica especializada para cocinas.1.3. Pintura externa: Se revisa las condiciones de la pintura y su estado es crítico, tiene muchos descascaramientos en su mayoría ubicados en la parte inferior de los muros, además de presentar humedades.1.4. Pisos: El piso que se encuentra es de concreto pulido con grietas y fisuras que ayudan a ser focos de bichos y por consiguiente no ayudan a la salubridad de los alimentos.1.5. Salpicadero: Presenta salpicadero en baldosa blanca con boquilla o lechada del mismo color, pero ya se encuentra con mugre pegado, lo que ocasiona posible contaminación en la manipulación de alimentos.1.6. Mesón de la cocina: es un mesón con doble mostrador y ubicado a lo largo del muro lateral, en material poco recomendado para la manipulación de alimentos, ya que ayuda a conservar mugre en sus juntas, aparte de tener algunos golpes, y baldosas en regular estado.1.7. Muebles de alacena: Tiene un escurridor de vajilla en material de aluminio en mal estado, con corrosión en todas las piezas. 1.8 Estufa: La cocina cuenta con una estufa a gas en malas condiciones sin soporte, se encuentra ubicada sobre el mesón quitando espacio para los alimentos, además, de contar con una estufa eficiente que ayuda a la preparación de los alimentos, pero su estado es regular, esto aparte de no ayudar con la salubridad del sitio y de los alimentos, proporciona una mayor contaminación en el sitio 1.9. Ventilación: No cuenta con ventilación asistida, solo tiene una ventana con un área de aproximadamente 4 metros cuadrados, lo que proporciona una aireación poco adecuada.2. COMEDOR ESCOLAR:2.1. Pisos: El piso que se encuentra es de concreto pulido con grietas y fisuras que ayudan a ser focos de bichos y por consiguiente no ayudan al mejor esparcimiento de los estudiantes.2.2. Pintura: Las columnas y las patas de los mesones se encuentran con la pintura descascarada en casi el 80% de sus áreas, además de tener desprendimiento de concreto en las patas de los mesones, lo que ocasiona un ambiente poco agradable para el consumo de alimentos. 2.3. Mesones: Mesones en concreto revestidos con enchape de color blanco y boquilla del mismo color. Por la propia vejez de la mezcla ya se ve muy deteriorado y fisurado, lo que ayuda a que los alimentos no sean fáciles de tomar por los estudiantes.2.4. Cubierta y estructura: Se percibe en buen estado, proporcionando la debida funcionalidad a los estudiantes.

I. E. R. CABILDO 1. COCINA ESCOLAR:1.1. Cubierta y estructura: Se encuentra en estado regular, por movimiento de algunas hojas, pero nada que haga efectos estructurales y desmejore las condiciones de salubridad del sitio. 1.2. Pintura interna: Se revisa las condiciones de la pintura y su estado es crítico, tiene muchos descascaramientos en su mayoría ubicados en la parte inferior de los muros que están afectando el cuidado de los utensilios; además de no tener aplicada la pintura epoxica especializada para cocinas.1.3. Pintura externa: Se revisa las condiciones de la pintura y su estado es crítico, tiene muchos descascaramientos en su mayoría ubicados en la parte inferior de los muros, además de presentar humedades.1.4. Pisos: El piso que se encuentra es de concreto pulido con grietas y fisuras que ayudan a ser focos de bichos y por consiguiente no ayudan a la salubridad de los alimentos.1.5. Salpicadero: Presenta salpicadero en baldosa blanca con boquilla o lechada del mismo color, pero ya se encuentra con mugre pegado, lo que ocasiona posible contaminación en la manipulación de alimentos.1.6. Mesón de la cocina: es un mesón con doble mostrador y ubicado a lo largo del muro lateral, en material poco recomendado para la manipulación de alimentos, ya que ayuda a conservar mugre en sus juntas, aparte de tener algunos golpes, y baldosas en regular estado.1.7. Muebles de alacena: Tiene un escurridor de vajilla en material de aluminio en mal estado, con corrosión en todas las piezas. 1.8 Estufa: La cocina cuenta con una estufa a gas en malas condiciones sin soporte, se encuentra ubicada sobre el mesón quitando espacio para los alimentos, además, de contar con una estufa eficiente que ayuda a la preparación de los alimentos, pero su estado es regular, esto aparte de no ayudar con la salubridad del sitio y de los alimentos, proporciona una mayor contaminación en el sitio 1.9. Ventilación: No cuenta con ventilación asistida, solo tiene una ventana con un área de aproximadamente 4 metros cuadrados, lo que proporciona una aireación poco adecuada.2. COMEDOR ESCOLAR:2.1. Pisos: El piso que se encuentra es de concreto pulido con grietas y fisuras que ayudan a ser focos de bichos y por consiguiente no ayudan al mejor esparcimiento de los estudiantes.2.2. Pintura: Las columnas y las patas de los mesones se encuentran con la pintura descascarada en casi el 80% de sus áreas, además de tener desprendimiento de concreto en las patas de los mesones, lo que ocasiona un ambiente poco agradable para el consumo de alimentos. 2.3. Mesones: Mesones en concreto revestidos con enchape de color blanco y boquilla del mismo color. Por la propia vejez de la mezcla ya se ve muy deteriorado y fisurado, lo que ayuda a que los alimentos no sean fáciles de tomar por los estudiantes.2.4. Cubierta y estructura: Se percibe en buen estado, proporcionando la debida funcionalidad a los estudiantes.

SANTO DOMINGO

PIEDRA GORDA Los recursos serán destinados a los siguientes componentes:1. Adecuación y mejora de infraestructura física: Se contempla la intervención de pisos, muros, cielos y cubiertas, priorizando espacios que presentan deterioro, humedad, fisuras o riesgo de contaminación, garantizando ambientes limpios, seguros y adecuados para la preparación y consumo de alimentos. Dentro de este componente también se incluye la ampliación del área de cocina en algunas sedes educativas, con el propósito de adecuar el espacio necesario para la instalación y operación de los mesones con fogones que actualmente posee la institución, y que por falta de área no han podido ser correctamente ubicados ni utilizados.2. Mejoramiento de instalaciones hidrosanitarias y eléctricas: Se ejecutarán trabajos de mantenimiento y mejora de redes de agua potable, desagüe, lavaplatos, lavamanos y puntos eléctricos, para garantizar el cumplimiento de normas sanitarias, de seguridad y

operativas, permitiendo una prestación del servicio más eficiente y segura.3. Intervenciones de cerramiento y seguridad: Se intervendrán puertas, ventanas y cerramientos que presenten deterioro o riesgo de ingreso de plagas, contribuyendo a preservar la inocuidad de los alimentos y la seguridad del personal. Adicionalmente, se contempla el cerramiento del comedor escolar mediante la instalación de rejas metálicas, como medida preventiva frente a los reiterados robos de utensilios y equipos. Esta intervención busca brindar un espacio más seguro tanto para el almacenamiento como para la atención de los beneficiarios del programa.

COLEGIO ROBERTO LOPEZ GOMEZ La presente propuesta de inversión tiene como objetivo mejorar las condiciones físicas, sanitarias y funcionales de los restaurantes y comedores escolares del municipio, con el fin de garantizar un servicio alimentario adecuado, seguro y digno para los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).Los recursos serán destinados a los siguientes componentes:1. Adecuación y mejora de infraestructura física:Se contempla la intervención de pisos, muros, cielos y cubiertas, priorizando espacios que presentan deterioro, humedad, fisuras o riesgo de contaminación, garantizando ambientes limpios y seguros.2. Mejoramiento de instalaciones hidrosanitarias y eléctricas:Se ejecutarán trabajos de mantenimiento y mejora de redes de agua potable, desagüe, lavaplatos, lavamanos y puntos eléctricos, para garantizar el cumplimiento de normas sanitarias y operativas.3. Intervenciones de cerramiento y seguridad:Se intervendrán puertas, ventanas y cerramientos que presenten deterioro o riesgo de ingreso de plagas, contribuyendo a preservar la inocuidad de los alimentos y la seguridad del personal.

MARIA JESUS CASTRILLON Los recursos serán destinados a los siguientes componentes:1. Adecuación y mejora de infraestructura física:Se contempla la intervención de pisos, muros, cielos y cubiertas, priorizando espacios que presentan deterioro, humedad, fisuras o riesgo de contaminación, garantizando ambientes limpios y seguros.2. Mejoramiento de instalaciones hidrosanitarias y eléctricas:Se ejecutarán trabajos de mantenimiento y mejora de redes de agua potable, desagüe, lavaplatos, lavamanos y puntos eléctricos, para garantizar el cumplimiento de normas sanitarias y operativas.3. Intervenciones de cerramiento y seguridad:Se intervendrán puertas, ventanas y cerramientos que presenten deterioro o riesgo de ingreso de plagas, contribuyendo a preservar la inocuidad de los alimentos y la seguridad del personal.

SEGOVIA

E U LA MADRE Retiro de baldosa con demolición de zanja para hacer remodelación de red sanitaria.- Retiro de revoques deteriorados en muros en contacto con terreno.- Revoque, estuco y pintura de paredes y techo.- Demolición de mesón con cambio a acero inoxidable.- Ventanas en aluminio con maya y apertura en forma de guillotina.- Construcción de salpicadero y alacena superior (Mesón en L con doble pozuelo) - Cambio de revoques de bodega, estuco y pintura- Mejora de la iluminación.- Cambio de puerta de bodega.- Maya de tránsito de alimentos para comedor- Cambio de red sanitaria.- Cambio de puerta de acceso principal.- Pintura y estuco para entrada principal.- Enchape con material antideslizante para escalas de acceso y baranda

EL CRISTO La intervención contempla lo siguiente: - Demolición de muro lateral derecho para ampliar la cocina (se necesita de un espacio amplio para preparación, y que el almacenamiento de los alimentos este en un cuarto dentro del mismo espacio).- Construcción de fundaciones para soporte de nueva área de losa (FUTURA DE ZONA ADICIONAL PARA COCINA).- Ventanas en

aluminio con maya y apertura en forma de guillotina.- Demolición de mesón, para nueva construcción de mesón con pozuelo con medida de 3 metros de largo.- Mueble superior en acero.- 1 salida hidráulica - Cambio de puertas en entrada principal, acceso a la cocina y salida lateral - Suministro de barra de alimentos- Enchape de mesones en el área del comedor - Suministro de cielo raso - Construcción de lacena con suministro de mueble empotrado- Construcción de salpicadero para mesón y mueble de lacena superior - Construcción de loza al lado lateral del comedor (ampliación del comedor y cocina)- Instalación de pozo séptico- Pintura y estuco para área general e ingreso al comedor

SANTA LAURA De acuerdo a las evidencias suministradas de la infraestructura actual y el diagnóstico profesional del Ingeniero del área de planeación se observa un espacio en malas condiciones, con muchas falencias que dificultan garantizar en condiciones dignas, optimas seguras y con calidad la preparación de los alimentos lo que hace necesario intervenir espacios como pisos, techos, cocina, puertas, ventanas, espacios de almacenamiento, condiciones hidrosanitarias y elementos de seguridad del área en general, de manera que se pueda garantizar las condiciones de bienestar y seguridad como estrategia mediante la cual se busca disminuir los índices de deserción escolar, complementar la alimentación de los niños y niñas, fortalecer el aprendizaje y la concentración en clase.

YALÍ

C. E. R. LA BRILLANTINA Por lo tanto para el mejoramiento de las condiciones actuales del restaurante escolar C.E.R Brillantina se realizarán como actividades principales las siguientes:• Cambio de la cubierta de eternit en el área de cocina• Enchape de muros de cocina• Resane y pintura epoxica en paredes• Instalación de cortina metálica para punto de entrega de alimentos• Instalación de cielo raso en PVC.

C. E. R. MONTAÑITA. Por lo tanto para el mejoramiento de las condiciones actuales del restaurante escolar C.E.RMontañita se realizarán las siguientes actividades:• Ampliación de la cocina, de 8.0 m2 de área que tiene actualmente a 13.0 m2• Cambio de la cubierta de eternit en el área de cocina y comedor • Revoque y enchape de muros de cocina• Resane y pintura epoxica en paredes• Instalación de mesón en acero inoxidable• Enchape de pisos• Pintura de cortina metálica de punto de entrega de alimentos• Instalación de cielo raso en PVC.

C. E. R. PUERTO ESTAFA Por lo tanto, para el mejoramiento de las condiciones actuales del restaurante escolar C.E.R Puerto Estafa se realizarán las siguientes actividades:• Ampliación de la cocina, de 8.7 m2 de área que tiene actualmente a 14.8 m2• Cambio de la cubierta de eternit en el área de cocina y comedor • Enchape de muros de cocina• Resane y pintura epoxica en paredes• Instalación de mesón en acero inoxidable• Instalación de piso en cerámica• Cambio de cortina metálica para punto de entrega de alimentos• Instalación de cielo raso en PVC.• Cambio de red eléctrica

YOLOMBÓ

C. E. R. CACHUMBAL 1 preliminares 2limpieza y rocería 3retiros y demoliciones 4movimientos de tierra 5concretos 6acero de refuerzo 7 impermeabilizaciones 8pisos en concreto 9mamposteria 10 cubierta 11carpintería metálica y madera 12redes hidrosanitarias 13 instalaciones eléctricas 14red de gas 15revoques y enchapes 16pisos 17estucos y pinturas 18cielos falsos

C. E. R. LA CRUZ 1 preliminares 2limpieza y rocería 3retiros y demoliciones 4movimientos de tierra 5concretos 6acero de refuerzo 7 impermeabilizaciones 8pisos en concreto 9mamposteria 10 cubierta 11carpintería metálica y madera 12redes hidrosanitarias 13 instalaciones eléctricas 14red de gas 15revoques y enchapes 16pisos 17estucos y pinturas 18cielos falsos

C. E. R. ALFONSO LOPEZ 1 preliminares 2limpieza y roceria 3retiros y demoliciones 4movimientos de tierra 5concretos 6acero de refuerzo 7 impermeabilizaciones 8pisos en concreto 9mamposteria 10 cubierta 11carpintería metálica y madera 12redes hidrosanitarias 13 instalaciones eléctricas 14red de gas 15revoques y enchapes 16pisos 17estucos y pinturas 18cielos falsos

ANGOSTURA

I. E. R. FRANCISCO JAVIER BARRIENTOS La sede requiere, como prioridad, la adecuación del restaurante. Esto incluye el cambio del piso, que se encuentra en mal estado, la instalación de un gabinete para el almacenamiento de alimentos, y la ejecución de obras como el revocado y pintado del espacio con pintura epóxica, conforme a las exigencias sanitarias para este tipo de ambientes. También se contempla la demolición del piso actual, el vaciado de mortero y el enchape correspondiente, incluyendo la zona de salpicadero. Adicionalmente, se debe instalar un cielo raso en PVC y realizar la adecuación del sistema eléctrico, incorporando lámparas empotradas y tomas GFSI en las zonas de mayor humedad.Así mismo, se requiere la intervención de la zona del comedor, la cual está construida con mesones y machones en concreto que presentan un avanzado deterioro. Esta área debe ser mejorada integralmente para garantizar condiciones adecuadas de uso, higiene.

C. E. R. LOS PANTANOS La sede requiere, como prioridad, la adecuación del restaurante. Esto incluye el cambio del piso, que se encuentra en mal estado, la instalación de un gabinete para el almacenamiento de alimentos, y la ejecución de obras como el revocado y pintado del espacio con pintura epóxica, conforme a las exigencias sanitarias para este tipo de ambientes. También se contempla la demolición del piso actual, el vaciado de mortero y el enchape correspondiente, incluyendo la zona de salpicadero. Adicionalmente, se debe instalar un cielo raso en PVC y realizar la adecuación del sistema eléctrico, incorporando lámparas empotradas y tomas GFSI en las zonas de mayor humedad.Así mismo, se requiere la intervención de la zona del comedor, la cual está construida con mesones y machones en concreto que presentan un avanzado deterioro. Esta área debe ser mejorada integralmente para garantizar condiciones adecuadas de uso, higiene.

C. E. R. SAN FERNANDO La sede requiere, como prioridad, la adecuación del restaurante. Esto incluye, la instalación de un gabinete para el almacenamiento de alimentos, y la ejecución de obras como el revocado y pintado del espacio con pintura epóxica, conforme a las exigencias sanitarias para este tipo de ambientes. También se contempla la demolición del enchape actual, instalar el enchape correspondiente, incluyendo la zona de salpicadero. Adicionalmente, se debe instalar un cielo raso en PVC y realizar la adecuación del sistema eléctrico, incorporando lámparas empotradas y tomas GFSI en las zonas de mayor humedad.Así mismo, se requiere la intervención de la zona del comedor de la despensa de los alimentos.

BRICEÑO

C. E. R. LAS CRUCES Enchapes-pinturas epoxicas-cielos rasos-red electrica

I. E. R. EL ROBLAL Enchapes-pinturas epoxicas-cielos rasos-red electrica - ventanas
C. E. R. MORRON cielos rasos-red electrica - ventanas-mesones

CAROLINA DEL PRINCIPE

I. E. PBRO JULIO TAMAYO Instalación de cielo falso en cocina y comedor: • Requisito indispensable para cumplir la normatividad sanitaria (protección de alimentos). • Actualmente no existe en ninguna de las dos zonas. Renovación de la red eléctrica: • Estado crítico, riesgo de cortocircuito, iluminación inadecuada, sin capacidad para equipos básicos. • Incumple con normativas técnicas y sanitarias. Adecuación de la red hidrosanitaria e instalación de trampa de grasa: • Sistema actual inservible. • No existe trampa de grasa, lo que pone en riesgo la red de alcantarillado y el entorno ambiental. Construcción de pisos sanitarios y enchape de muros: • Actualmente en material rústico y sin superficies sanitarias. • No cuenta con zócalos a media caña, requeridos por sanidad.• No se garantiza limpieza ni desinfección adecuada. 5. Mejoramiento de ventilación: • Apertura de ventanas con mosquiteros. • Alta concentración de vapores y calor; ausencia de ventilación cruzada. • 6. Readecuación de puertas y ventanas: • Mal estado de cerraduras y estructuras. • Necesidad de acceso independiente para el ingreso de insumos. • No existen barreras contra vectores (mosquiteros). • 7. Revoque, estuco y pintura epóxica: • Deterioro generalizado. • Necesario para garantizar condiciones mínimas de higiene en muros y cielos. • 8. Dotación básica de mesones, alacenas y lavaderos: • La cocina no cuenta con mobiliario suficiente para preparar, almacenar y distribuir alimentos de manera ordenada y segura.

DONMATÍAS

COLEGIO DONMATIAS Las intervenciones específicas a ejecutar con los recursos asignados son:- Instalación de guarda escobas en media caña, con el fin de facilitar la limpieza y proteger las superficies bajas de los muros.- Revoque de zonas parciales donde actualmente el ladrillo se encuentra expuesto y únicamente cubierto con pintura, lo que impide un adecuado mantenimiento sanitario.- Pintura general del área del restaurante escolar, utilizando materiales aptos para espacios de manipulación de alimentos.- Reposición de vidrios en mal estado, para garantizar una adecuada iluminación natural y cerrar correctamente el espacio, evitando la entrada de polvo y contaminantes.- Cambio de luminarias, instalando equipos de mayor eficiencia energética que brinden una adecuada iluminación artificial, favoreciendo el confort visual, la seguridad y el cumplimiento de las condiciones de salubridad en el área de preparación y consumo de alimentos.

E U AGUSTIN GARCIA Los recursos serán invertidos en las siguientes intervenciones:- Cambio del piso existente por un material resistente, antideslizante y de fácil limpieza, que permita cumplir con los estándares sanitarios exigidos para áreas de manipulación de alimentos.- Reemplazo de los mesones en concreto por mesones en acero inoxidable, material que ofrece mejores condiciones de higiene, durabilidad y facilidad de mantenimiento.- Cambio de vidrios de ventanas, sustituyendo las actuales por estructuras que favorezcan una mejor ventilación e iluminación natural, contribuyendo a un ambiente más saludable y conforme a los requisitos técnicos para cocinas escolares.- Pintura general del espacio, utilizando productos aptos para áreas de manipulación de alimentos, con el fin de mejorar las condiciones higiénicas y estéticas del lugar.

C. E. R. FELIX CASTAÑO El restaurante escolar de la vereda Romazón presenta un deterioro significativo en su infraestructura física, lo cual afecta el cumplimiento de las condiciones mínimas de salubridad, seguridad y funcionalidad requeridas para la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar. Durante la visita técnica realizada, se evidenciaron múltiples deficiencias, entre ellas: pisos en mal estado que dificultan la limpieza y representan riesgo de accidentes, mesones en concreto que no cumplen con los estándares sanitarios, tejas deterioradas que generan filtraciones, ventanas en mal estado que afectan la ventilación e iluminación natural, y pintura desgastada que impide mantener condiciones higiénicas óptimas.

ENTRERRIOS

C. E. R. EL PROGRESO La estructura analizar conformada por dos bloques en mampostería confinada. La edificación presenta cubierta en tejas barro con vigas caballiteras, alfardas y cherchas de madera • Los muros: Los muros están construidos en adobe, con acabados en revoque, estuco y pintura. Lo cual presenta una apariencia de degradación de la pintura y los acabados. • Puertas y ventanas: son metálicas con rejas y vidrios, las cuales se perciben con pérdida de pintura por falta de mantenimiento.• Pisos: está conformado por concreto esmaltado, lo cual se observa con grietas, perdida de agregados y desgaste del esmalte.

ESCUELA URBANA DE ENTRERRIOS • Los muros están constituidos por ladrillos a la vista, esmaltado en la parte superior con acrílicos transparente y en la parte inferior con pintura de color rojo que se observa deteriorado por falta de mantenimiento ha llevado a la degradación de los acabados.• Puertas y ventanas: son metálicas con rejas y vidrios, las cuales se perciben con pérdida de pintura, afectaciones de los vidrios y corrosión.• Pisos: está conformado por cerámica tipo gres, la cual se observa con grietas, manchas y desgaste del esmalte.

GOMEZ PLATA

E U ISABEL I DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA DE INVERSIÓN: El restaurante de la sede EU Isabel primera de la IE Gómez Plata presta el servicio de alimentación para 423 estudiantes de básica primaria, secundaria y media de la zona urbana del municipio de Gómez Plata. Se plantea la intervención del espacio en el que funciona el restaurante con la ampliación del mismo, el cambio de un área específica del piso que se encuentra en mal estado, la construcción de zócalos, cambio de luminaria, construcción de cielo raso, aplicación de pintura para interior y exterior, cambio de puertas y ventanas.

GUADALUPE

I. E. R. LA BRAMADORA 1. Cubierta y sistemas de evacuación de aguas lluvias: intervención de las canoas y bajantes, actualmente deterioradas, con el fin de evitar filtraciones y daños estructurales.2. Sistema eléctrico: reemplazo de tomacorrientes y conexiones en mal estado, así como la instalación de luminarias que fortalezcan la seguridad en horas nocturnas, minimizando riesgos de hurto y accidentes.3. Pintura interior y exterior: aplicación de pintura en muros y áreas comunes, dado que no se ha realizado mantenimiento desde la construcción del restaurante escolar, lo cual contribuirá al embellecimiento y preservación de la infraestructura.4. Saneamiento básico: instalación y adecuación de una trampa de grasas en buen estado, necesaria para el correcto funcionamiento del comedor y para mitigar la generación de olores fuertes en sus alrededores.

I. E. LUIS LOPEZ DE MESA • Deterioro de Superficies: Muros, fachadas y cielorrasos muestran un desgaste avanzado, con pintura desprendida, humedades y fisuras. Esto no solo afecta la estética del lugar, sino que también crea focos de proliferación de moho y bacterias, incompatibles con un entorno de manipulación de alimentos.• Infraestructura Sanitaria Deficiente: Las redes hidrosanitarias existentes son inadecuadas. Faltan lavamanos y lavaplatos funcionales y fabricados en materiales asépticos (como el acero inoxidable), y el sistema de drenaje es obsoleto, lo que puede provocar inundaciones y contaminación.• Carpintería en Mal Estado: Las puertas metálicas y de madera están oxidadas, deterioradas o son inseguras, comprometiendo la seguridad del recinto y el control de plagas. • Sistema Eléctrico Obsoleto: La iluminación actual es insuficiente y potencialmente insegura, lo que dificulta las labores de preparación de alimentos y limpieza, además de representar un riesgo de cortocircuito.• Filtraciones y Humedades en Cubierta: El techo presenta fallas en su impermeabilización, generando goteras y humedades que dañan la estructura, los enseres y contaminan el ambiente.

ITUANGO

E U EMILIANA PEREZ Deterioro en la infraestructura física: paredes y cielorrasos con pintura deteriorada y pisos con desgaste y falta de acometidas hidrosanitarias, lo que dificulta la limpieza y desinfección adecuada.• Sistema eléctrico insuficiente y con riesgos: conexiones expuestas, tomacorrientes en mal estado y falta de iluminación eficiente.• Mesones desgastados: Mesones que no cumplen la norma en concreto y con enchapes en mal estado y desgastados.• Paredes en mal estado: con humedades, pintura desgastada.• Deterioro en puertas y ventanas: se evidenciaron las puertas y rejas deterioradas o que ya no cumplen su función, las cuales se deben remplazar por nuevas que ofrezcan mayor seguridad, aislamiento yestética. Esta intervención es crucial para mejorar la accesibilidad y la protección de las instalaciones.• Enchape de pared en cocina:Se evidenciaron enchapes cerámicos en las paredes de la cocina deteriorados, los cuales se deben remplazar y así facilitar o garantizar la limpieza, prevendrá la acumulación de grasa y protegerá las superficies de la humedad y el desgaste, asegurando un ambiente higiénico y seguro para la manipulación de alimentos.

COLEGIO PEDRO NEL OSPINA Deterioro en la infraestructura física: paredes y cielorrasos con humedad, pintura deteriorada y pisos con desgaste, lo que dificulta la limpieza y desinfección adecuada. Sistema eléctrico insuficiente y con riesgos: conexiones expuestas, tomacorrientes en mal estado y falta de iluminación eficiente. Mesones desgastados: Mesones que no cumplen la norma en concreto y con enchapes en mal estado y desgastados. Paredes en mal estado: con humedades, pintura desgastada.

SAN ANDRÉS DE CUERQUÍA

ATEZAL Actualmente, el restaurante escolar presenta un deterioro significativo en su infraestructura, lo cual afecta directamente la calidad del servicio alimentario. Se evidencian pisos agrietados y desgastados, paredes con humedad, instalaciones eléctricas obsoletas y falta de mobiliario adecuado. Las áreas de cocina y comedor no cuentan con los acabados sanitarios requeridos, como enchapes, mesones en acero inoxidable y cielos rasos lavables. Además, el mobiliario existente no cumple con las condiciones de durabilidad ni ergonomía necesarias. La falta

de rejillas de drenaje, guardaescobas y elementos que faciliten la limpieza y el mantenimiento compromete el cumplimiento de las normas de salubridad.

E.U. ALBERTO TOBON GALLON Actualmente, el restaurante escolar presenta deficiencias significativas en su infraestructura, que afectan la calidad del servicio alimentario. Los pisos de la cocina y el comedor se encuentran deteriorados, generando riesgos de accidentes y dificultades en la limpieza. Las puertas y rejas muestran signos de desgaste y mal funcionamiento, comprometiendo la seguridad y el adecuado aislamiento del espacio. La red hidrosanitaria presenta obstrucciones y desgaste, dificultando el correcto drenaje y aumentando el riesgo de insalubridad. Las paredes carecen de enchape adecuado, lo que dificulta las labores de aseo y propicia la acumulación de suciedad. La red eléctrica está obsoleta y no cumple con los estándares de seguridad. Además, se requiere mobiliario en acero inoxidable que cumpla con las exigencias sanitarias. Estas condiciones limitan el funcionamiento óptimo del restaurante escolar y representan un riesgo para la salud de los estudiantes y el personal encargado del servicio.

SAN PEDRO DE LOS MILAGROS

RIOCHICO -Resanar y pintar paredes para que sean de fácil limpieza y no absorbentes.-Organizar Techo para que sea de fácil limpieza, sin luces que permitan ingreso de plagas, ni absorbente.-Organizar luminarias de fácil limpieza y que tengan protección en caso de ruptura-Organizar puertas que sean lisas y de fácil limpieza, con guarda escobas que impidan el ingreso de plagas-Reemplazar puerta que da con el fogón y no se usa por muro en concreto, que evite ingreso de plagas-Organizar en la cocina, lugar de bodega que cumpla con la normatividad vigente.-Poner cerramiento entre comedor y cocina, pero abriendo un espacio por donde se pueda pasar la alimentación a los beneficiarios sin posibilidad de que se de un accidente por el ingreso de los niños y niñas a la cocina.-Acondicionar lugar para la pipeta que esta adentro de la cocina-Colocar vidrios a ventanas de la cocina y bodega para evitar ingreso de plagas.-Micromalla para ventanas-Colocar mesones en el comedor en acero inoxidable para los niños y sillas plásticas; para retirar sillas de madera y mesas plásticas que ya presentan deterioro.-Organizar drenajes que permitan una adecuada limpieza -Colocar mesón en acero inoxidable en cocina para proceso de servida y lograr retirar mesas de madera.-Organización y Señalización de los procesos de forma secuencial como lo exige la normatividad.

LA MARIA La sede la Maria cuenta con cocina y comedor escolar(clasificación regular-malo), pero los mismos no cumplen con la normatividad vigente para brindar un servicio adecuado a los niños, niñas, jóvenes y adolescentes que hacen parte del Programa de Alimentación Escolar en la sede, por lo cual se hace necesario realizar un mejoramiento en la cocina y restaurante de esta sede completo:- pintar paredes para que sean de fácil limpieza y no absorbentes.-Organizar Techo para que sea de fácil limpieza, sin luces que permitan ingreso de plagas, ni absorbente.-Organizar luminarias de fácil limpieza-Organizar puertas que sean lisas y de fácil limpieza, con guardaescobas que impidan el ingreso de plagas-Organizar piso, para que no siga presentando desprendimiento de pintura.-Organizar en la cocina, que cuente con lugar de bodega que cumpla con la normatividad vigente.-Separar comedor y cocina, ampliando el espacio usando el salón del lado, creando el comedor, y abriendo un espacio por donde se pueda pasar la alimentación a los beneficiarios sin posibilidad de que se dé un accidente por el ingreso de los niños y niñas a la cocina.-Acondicionar lugar para la pipeta que esta adentro de la cocina-Colocar vidrios a ventanas de la cocina-Organizar

drenajes que permitan una adecuada limpieza de la cocina-Colocar mesón en acero inoxidable en cocina para proceso de servida y lograr retirar mesa de madera.-Organización y Señalización de los procesos de forma secuencial como lo exige la normatividad.

TOLEDO

LAS MARGARITAS 1. Rehabilitación estructural de la cubiertao Desmonte de la cubierta existente en madera deteriorada.o Instalación de teja UPVC y cielo falso en PVC, materiales livianos, termoacústicos y de bajo mantenimiento.2. Reconstrucción de elementos portanteso Vigas aéreas y sobremuros serán reconstruidos con perfiles metálicos y concreto reforzado para restituir la capacidad estructural del comedor y cocina.3. Modernización de instalaciones eléctricaso Adecuación integral de redes eléctricas en comedor y cocina, con cableado certificado, tableros seccionados y sistemas de puesta a tierra conforme al RETIE, mitigando riesgos de cortocircuitos e incendios.4. Optimización de pisos y superficies de alto tránsitoo Demolición de pisos en mal estado en patio, comedor y cocina.o Construcción de nuevo piso en granito pulido, antideslizante y de fácil limpieza.5. Gestión integral de aguas lluvias y residualeso Sistema de recolección y conducción de aguas lluvias y negras mediante bajantes, canoas y cárcamo, reduciendo inundaciones y focos de insalubridad.6. Mejoras sanitarias en la cocinao Enchape de muros con cerámica de alta resistencia.o Demolición de mesón existente e instalación de mesón en acero inoxidable grado alimenticio, favoreciendo prácticas de manipulación segura.7. Adecuaciones locativas y de fachadao Reparación y pintura de paramentos interiores y fachada exterior para una imagen institucional renovada.o Instalación de puertas y ventanas en aluminio, todas con malla mosquitero para control vectorial y ventilación natural.

VALDIVIA

C. E. R. SANTA INES La intervención contempla la ejecución de obras civiles basadas en un diseño arquitectónico ajustado a las condiciones reales de la sede, con áreas definidas para cocina (10 m²) y comedor (20 m²). Entre las actividades contempladas se incluyen instalación de cielo falso, enchape de muros, renovación de pisos, adecuaciones en instalaciones hidráulicas, sanitarias y eléctricas, adecuación de mesones y aplicación de pintura. Todo esto con el fin de garantizar el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes y los estándares exigidos por el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

YARUMAL

E U FRANCISCO GALLEGO PEREZ Las actividades que se proyectan ejecutar son:• Construcción de elementos en mampostería y aplicación de revocado y pintura general.• Instalación de cielo falso en PVC para facilitar el mantenimiento.• Cambio total de ventanas debido al avanzado deterioro que presentan las existentes.• Instalación de redes eléctricas nuevas para garantizar la seguridad y el buen funcionamiento de los equipos.• Reubicación del punto de red de gas, conforme a las condiciones de seguridad y operatividad requeridas.• Mantenimiento y adecuación de las redes hidrosanitarias para asegurar el suministro y evacuación adecuada del agua.• Instalación de malla mosquetera en puertas y ventanas nuevas, con el fin de garantizar condiciones sanitarias óptimas.•

Realización de resanes en revoques, aplicación de estuco y pintura para la recuperación estética y funcional de los muros intervenidos.

I. E. R. EL ROSARIO Las actividades contempladas en la presente propuesta incluyen:• Demolición del piso existente, que se encuentra en mal estado.• Instalación de nuevo piso con materiales resistentes y de fácil limpieza, aptos para áreas de preparación de alimentos.• Instalación de malla mosquitera en las ventanas para controlar el ingreso de insectos y mejorar las condiciones sanitarias.• Instalación de cielo falso en PVC para facilitar el mantenimiento y controlar la presencia de plagas.• Resane de muros y pintura general del espacio para garantizar un ambiente higiénico, agradable y adecuado para el servicio de alimentación escolar.

E U EPIFANIO MEJIA Las actividades que se proyectan ejecutar son:• Construcción de elementos en mampostería y aplicación de revocado y pintura general.• Instalación de cielo falso en PVC para facilitar el mantenimiento.• Cambio total de ventanas debido al avanzado deterioro que presentan las existentes.• Instalación de redes eléctricas nuevas para garantizar la seguridad y el buen funcionamiento de los equipos.• Reubicación del punto de red de gas, conforme a las condiciones de seguridad y operatividad requeridas.• Mantenimiento y adecuación de las redes hidrosanitarias para asegurar el suministro y evacuación adecuada del agua.• Instalación de malla mosquetera en puertas y ventanas nuevas, con el fin de garantizar condiciones sanitarias óptimas.• Realización de resanes en revoques, aplicación de estuco y pintura para la recuperación estética y funcional de los muros intervenidos

CAMPAMENTO

C. E. R. LA CORDILLERA. Limpieza y rocería, retiros y demoliciones, movimientos de tierra, concretos, acero de refuerzo, impermeabilizaciones, pisos en concreto, mampostería, cubierta, carpintería metálica y madera, redes hidrosanitarias, instalaciones eléctricas, red de gas, revoques y enchapes, pisos, estucos y pinturas, cielos falsos.

I. E. NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO

Es indispensable la construcción de un nuevo espacio. Este nuevo comedor permitiría recibir a nuestros estudiantes de manera más holgada, asegurando una capacidad instalada óptima y oportuna para la adecuada prestación del programa de alimentación escolar, lo cual es fundamental para el bienestar y el rendimiento académico de nuestra población estudiantil.

ARBOLETES

SAN ISIDRO El proyecto contempla una serie de intervenciones en infraestructura, comenzando por el cambio de la cubierta actual por una de material UPVC, la cual cumple con los lineamientos técnicos y sanitarios exigidos para espacios de preparación y consumo de alimentos. Esta mejora busca asegurar un entorno limpio, seguro y duradero, resistente a las condiciones climáticas y fácil de mantener.Adicionalmente, se realizará el reemplazo del piso del comedor, el cual presenta un alto grado de desgaste, afectando la higiene y el confort de los usuarios. El nuevo piso será de un material que facilite la limpieza, brinde mayor durabilidad y cumpla con las normativas de sanidad vigentes.Como complemento a estas mejoras internas, se proyecta la construcción de un andén de acceso al restaurante, con el propósito de evitar que los estudiantes ensucien su calzado al

ingresar, especialmente en temporadas de lluvia, mejorando así la presentación del espacio y la experiencia de los usuarios.Con esta inversión se busca no solo adecuar la infraestructura física del restaurante escolar, sino también garantizar un ambiente digno y adecuado para la nutrición de los estudiantes, en concordancia con los lineamientos de bienestar estudiantil y las políticas de alimentación escolar.

COLEGIO SANTA FE DE LAS PLATAS MEJORAS EN RESTAURANTE ESCOLAR 1-1 Enchape en cerámica en paredes pisos, actividad indispensable para cumplir con las condiciones sanitarias y de higiene.2 Pintura, esta actividad es fundamental para garantizar condiciones sanitarias a los estudiantes de la sede educativa. 3 Baldosa en paredes, estas actividades nos permiten dar mejores acabados y garantizar la calidad de la educación en condiciones dignas. 4 Cambio de la cubierta, se cambiará toda la cubierta del restaurante por tejas u pvc5 Pintura anticorrosiva de la estructura de la cubierta.

CAREPA

EL PLAYON Se hace necesaria una intervención integral en el área de cocina y comedor escolar , mediante las siguientes acciones:• Ampliación del área de cocina para garantizar condiciones adecuadas de espacio y movilidad.• Levantamiento del nivel de la cubierta y reemplazo de la teja deteriorada por teja tipo UPVC, que mejora la ventilación y condiciones térmicas del espacio.• Instalación de cielorraso que permita mantener condiciones de higiene óptimas.• Pintura epóxica en paredes, adecuada para áreas de preparación de alimentos, resistente a la humedad y fácil de limpiar.• Reemplazo del enchape de piso y paredes, cumpliendo con la altura y calidad exigida por las normas sanitarias.• Adecuación completa de la red eléctrica, garantizando la seguridad y funcionalidad del sistema.• Nivelación del piso de la cocina para dejarlo al mismo nivel del comedor escolar, mejorando la accesibilidad.• Instalación de mesones en acero inoxidable, esenciales para una adecuada manipulación de alimentos.

ROBLE 1. Espacio reducido en la cocina, lo cual limita la movilidad del personal manipulador de alimentos, generando condiciones de trabajo incómodas y poco seguras.2. Red hidráulica expuesta y deteriorada, con filtraciones y conexiones obsoletas que dificultan una operación eficiente y segura.3. Paredes con presencia de suciedad y desprendimiento de pintura, debido al uso de materiales no aptos para ambientes de preparación de alimentos.4. Red eléctrica expuesta y en mal estado, representando un riesgo para la seguridad del personal y el funcionamiento de los equipos eléctricos.5. Área de enchape de pared insuficiente y deteriorada, sin cumplir con la altura mínima exigida por las normas sanitarias para espacios de cocina.6. Ausencia de cielorraso, lo que expone las instalaciones a polvo, suciedad y agentes externos que afectan la higiene.7. Cubierta actual de teja tipo eternit en mal estado, con perforaciones visibles que permiten la entrada de agua y contaminantes.8. Ausencia de mesones en acero inoxidable, impidiendo el cumplimiento de los estándares mínimos de higiene en la manipulación de alimentos.9. Altura de la cubierta inadecuada, que no favorece la ventilación ni mantiene el espacio fresco, incrementando el riesgo de acumulación de calor y humedad.

C. E. R. VIJAGUAL 1. Red hidráulica expuesta y deteriorada, con riesgo de filtraciones y contaminación del entorno.2. Paredes con presencia de suciedad y desprendimiento de pintura, debido a que no se ha utilizado pintura adecuada para ambientes de cocina.3. Red eléctrica en mal estado y con cableado expuesto, representando un riesgo para la seguridad del personal y el

funcionamiento de los equipos.4. Enchape de paredes insuficiente y en malas condiciones, sin cumplir con la altura mínima reglamentaria que garantice la higiene de los espacios.5. Ausencia de mesones en acero inoxidable, lo cual no permite el cumplimiento de las normas básicas de manipulación higiénica de alimentos.6. Ubicación inadecuada de las pipetas de gas dentro de la cocina, lo que representa un riesgo de seguridad. Se requiere la construcción de un nicho externo para su adecuada instalación.7. Puerta principal en mal estado, comprometiendo la seguridad y el aislamiento del área de preparación.8. Ventana principal deteriorada, afectando la ventilación, iluminación natural y protección del espacio.9. Piso actual con acumulación de suciedad adherida, por tratarse de un material no apto para ambientes de preparación de alimentos, dificultando su limpieza y mantenimiento.

MURINDÓ

LICEO MURINDO La presente propuesta tiene como finalidad la adecuación y mejoramiento integral del restaurante escolar, con el fin de garantizar un espacio adecuado, seguro y salubre para la preparación y consumo de alimentos por parte de los estudiantes y el personal educativo. Las intervenciones programadas incluyen:- Construcción de pisos- Enchapes de piso-pintura a pasamanosCielorraso pvc en cocina

C. E. R. OPOGADO 1. Construcción de andenes perimetrales en concreto que protejan los muros de la humedad y estabilice a su vez el terreno alrededor.2. Instalación de redes eléctricas modernas que garanticen seguridad y fluidez para la energía en las áreas de cocina y comedor. 3. Instalación de Cielo Raso para mejorar las condiciones de higiene y aseo. 4. Instalación de ventanas corredizas para reemplazar los protectores existentes y las existentes en mal estado para aumentar la seguridad y limpieza de las instalaciones. 5. Instalación de redes hidráulicas y tanque de almacenamiento que garanticen la obtención y utilización del liquido vital como lo es el agua para las diferentes actividades que sean necesarias. 6. Mejoramiento de estructura de cubierta, reemplazo de perfiles en mal estado para mitigar el riesgo de un fallo en la estructura de cubierta.7. Instalación de mesones y gabinetes en acero inoxidable, para el buen almacenamiento de los alimentos protegiéndolo de los roedores, mesones que ayuden a la fácil limpieza y durabilidad. 8. Aplicación de pintura tipo koraza en muros y superficies donde se realicen actividades principalmente como manipulación, preparación y consumo de alimentos. 9. Aplicación de pintura tipo esmalte sobre pasamanos que mitiguen la corrosión y el deterioro temprano por exposición a la intemperie.10. Mampostería para proteger las áreas de cocina, completando los muros bajos existentes.

C. E. R. BEBARAMEÑO 1. Instalación de redes eléctricas modernas que garanticen seguridad y fluidez para la energía en las áreas de cocina y comedor. 2. Instalación de Cielo Raso para mejorar las condiciones de higiene y aseo. 3. Instalación de ventanas corredizas para reemplazar los protectores existentes y las existentes en mal estado para aumentar la seguridad y limpieza de las instalaciones. 4. Mejoramiento de estructura de cubierta, reemplazo de perfiles en mal estado para mitigar el riesgo de un fallo en la estructura de cubierta.5. Instalación de mesones y gabinetes en acero inoxidable, para el buen almacenamiento de los alimentos protegiéndolo de los roedores, mesones que ayuden a la fácil limpieza y durabilidad. 6. Aplicación de pintura tipo koraza en muros y superficies donde se realicen actividades principalmente como manipulación, preparación y consumo de alimentos. 7. Aplicación de pintura tipo esmalte sobre pasamanos que mitiguen la

corrosión y el deterioro temprano por exposición a la intemperie.8. Mampostería para proteger las áreas de cocina, completando los muros bajos existentes.

MUTATÁ

C.E.R. LA SECRETA El restaurante escolar presenta un deterioro generalizado y crítico que lo convierte en un espacio inseguro e insalubre. Los hallazgos más preocupantes incluyen:• Riesgos para la Seguridad: El sistema eléctrico está en "mal estado" con "cableado expuesto", constituyendo un peligro de electrocución o incendio. El techo está "agrietado" y filtra agua, lo que, junto a las grietas en paredes y filtraciones de humedad, compromete la integridad estructural y la seguridad del edificio. Los pisos "resbalosos y deteriorados" aumentan significativamente el riesgo de caídas.• Falta de Funcionalidad: La carencia de una alacena, zona de almacenamiento y un mesón auxiliar de servicioadecuado impacta directamente la eficiencia, organización y el servicio digno de alimentos.

C. E. R. LA MILAGROSA El restaurante escolar presenta un deterioro generalizado y crítico que lo convierte en un espacio inseguro e insalubre. Los hallazgos más preocupantes incluyen:• Riesgos para la Seguridad: El sistema eléctrico está en "mal estado" con "cableado expuesto", constituyendo un peligro de electrocución o incendio. El techo está "agrietado" y filtra agua, lo que, junto a las grietas en paredes y filtraciones de humedad, compromete la integridad estructural y la seguridad del edificio. Los pisos "resbalosos y deteriorados" aumentan significativamente el riesgo de caídas.

C. E. R. LA FORTUNA 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:o 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.o 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.o 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.o La inexistencia de cielorraso deja el techo "expuesto", permitiendo el "ingreso de polvo y animales", lo que agrava las condiciones de higiene y salubridad.o 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:o 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.o La falta de un mesón auxiliar de servicio adecuado impacta negativamente la eficiencia en la distribución de alimentos y la organización del espacio.o 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.

NECOCLÍ

E U MARIA AUXILIADORA La sede Maria Auxiliadora presta el servicio de alimentación a 725 niños y niñas de la zona urbana, este servicio se ve afectado diariamente por deficiencias en el actual espacio por lo que inversión a realizar en esta sede esta orientada a cambiar la cubierta actual e instalar nuevas canoas y bajantes, cambio de puertas y ventanas e instalación de nuevas ventanas para mejorar la ventilación, demolición de piso y cambio por uno nuevo asi mismo el enchape del mismo, adecuación de redes hidrosanitarias e instalación de cielo falso en la cocina.

CENTRO EDUCATIVO RURAL MULATICO PALESTINA En la actualidad la zona de restaurante de la sede Mulaticos Palestina cuenta con una cubierta en teja de zinc con estructura en madera que reduce su durabilidad en el tiempo y aumenta las temperaturas internas del espacio por ello se quiere cambiar esta cubierta por una en taja termoacústica de UPVC en estructura metálica, asi como la instalación de canoas y bajantes. Con respecto a las instalaciones estas se componen de muros en ladrillo que rayado que no estan revocados ni pintados asi mismo el piso actual es en concreto pulido condiciones no adecuadas para la preparación de alimentos y el transito de estudiantes por lo que se plantea revocar los muros y posteriormente pintarlos asi mismo en la zona de preparación de alimentos enchaparlos para que su limpieza sea fácil en el piso se desea enchaparlo para su fácil limpieza, adicional a esto se desea cambiar las puertas y ventanas de este espacios ya que las mismas son en madera rustica lo que genera un aspecto visual no agradable se propone cambiar por ventanas en aluminio y puertas metálicas de fácil limpieza y mejor aspecto. Con respecto a las redes hidrosanitarias de la cocina requieren de ajustes que permitan garantizar el acceso al agua en cada salida y aparato de cocina instalado con las modificaciones asi mismo para las aguas servidas por lo que se plantea una inversión en esto. Por ultimo las redes eléctricas no cumplen con la normatividad para este tipo de espacios, y se han identificado fallas en sus instalaciones por lo que se planta la instalación de nuevas redes y aparatos eléctricos como tomas y Swiches además de una nueva eliminación para todos los espacios ya que en la actualidad no se cuenta con iluminación.

SAN JUAN DE URABÁ

C. E. R. BOCAS DEL RIO SAN JUAN Objetivos Específicos:• Sustituir la estructura de soporte en madera y la cubierta existente por una nueva estructura metálica y cubierta en material resistente, que mejore la estabilidad estructural y brinde mayor seguridad.• Ejecutar el desmonte de la cubierta actual e instalar una nueva, con materiales de alta durabilidad que ofrezcan protección eficiente frente a factores climáticos.• Adecuar el área de cocina mediante el embaldosado de pisos y paredes, para facilitar la limpieza y asegurar el cumplimiento de las normas sanitarias y de salubridad exigidas para la manipulación de alimentos.• Adecuar el área de comedor mediante el embaldosado de pisos, para facilitar la limpieza y asegurar el cumplimiento de las normas sanitarias y de salubridad exigidas.• Mejorar las condiciones ambientales del restaurante escolar, garantizando un entorno seguro y saludable tanto para los estudiantes como para el personal encargado de la preparación de alimentos, contribuyendo así al bienestar integral de la comunidad educativa y a la calidad del servicio de alimentación escolar.

C. E. R. MONTECRISTO Objetivos Específicos:• Sustituir la estructura de soporte en madera y la cubierta existente por una nueva estructura metálica y cubierta en material resistente, que mejore la estabilidad estructural y brinde mayor seguridad.• Ejecutar el desmonte de la cubierta actual e instalar una nueva, con materiales de alta durabilidad que ofrezcan protección eficiente frente

a factores climáticos.• Adecuar el área de cocina mediante el embaldosado de pisos y paredes, para facilitar la limpieza y asegurar el cumplimiento de las normas sanitarias y de salubridad exigidas para la manipulación de alimentos.• Adecuar el área de comedor mediante el embaldosado de pisos, para facilitar la limpieza y asegurar el cumplimiento de las normas sanitarias y de salubridad exigidas.• Mejorar las condiciones ambientales del restaurante escolar, garantizando un entorno seguro y saludable tanto para los estudiantes como para el personal encargado de la preparación de alimentos, contribuyendo así al bienestar integral de la comunidad educativa y a la calidad del servicio de alimentación escolar.

E R VIJAGUAL Objetivos Específicos:• Sustituir la estructura de soporte en madera y la cubierta existente por una nueva estructura metálica y cubierta en material resistente, que mejore la estabilidad estructural y brinde mayor seguridad.• Ejecutar el desmonte de la cubierta actual e instalar una nueva, con materiales de alta durabilidad que ofrezcan protección eficiente frente a factores climáticos.• Adecuar el área de cocina mediante el embaldosado de paredes, para facilitar la limpieza y asegurar el cumplimiento de las normas sanitarias y de salubridad exigidas para la manipulación de alimentos.• Mejorar las condiciones ambientales del restaurante escolar, garantizando un entorno seguro y saludable tanto para los estudiantes como para el personal encargado de la preparación de alimentos, contribuyendo así al bienestar integral de la comunidad educativa y a la calidad del servicio de alimentación escolar

SAN PEDRO DE URABÁ

C. E. R. SAN PABLO APOSTOL 1. Mejoramiento de las paredes:o Se aplicará pañete y estuco en las paredes con el fin de que estas queden lisas y sin ranuras que puedan acumular suciedad, garantizando superficies higiénicas, resistentes y fáciles de limpiar. Proporcionando un ambiente adecuado para la manipulación de alimentos.2. Adecuación de escaleras:o Las escaleras serán reparadas o reconstruidas para cumplir con las normas de seguridad. Se corregirán las dimensiones y la calidad de los escalones, eliminando riesgos de caídas y mejorando la accesibilidad del espacio.3. Instalación de enchapes en mesones:o Los mesones de trabajo serán revestidos con materiales cerámicos impermeables y de fácil limpieza,lo que garantizará condiciones de higiene óptimas para la manipulación de alimentos y los procesos de lavado y desinfección.4. Impermeabilización y reparación de muros:o Se realizarán trabajos de impermeabilización en los muros para corregir y evitar a futuro filtraciones yhumedades, protegiendo la estructura del restaurante y evitando la proliferación de hongos ybacterias.5. Renovación de pisos:o El piso actual será reemplazado por un material antideslizante y resistente a la humedad, que garantice la seguridad de los transeúntes y facilite su limpieza, reduciendo el riesgo de accidentes.6. Reparación de cubierta y canales de agua:o Se realizarán reparaciones y adecuaciones a la cubierta, incluyendo los canales de recolección de aguas lluvias, para prevenir filtraciones, proteger la infraestructura interna y garantizar las condiciones de salubridad del restaurante.7. Aplicación de nueva pintura:o Se aplicará pintura especial para cocinas y comedores, resistente a la humedad y fácil de limpiar, loque mejorará el aspecto general y asegurará un ambiente higiénico.

E U POLICARPA SALAVARRIETA Con base en el diagnóstico realizado, se han identificado las siguientes necesidades prioritarias:1. Reparación y cambio de cubierta en mal estado:Se intervendrá el techo tipo zinc del restaurante escolar debido a su deterioro avanzado, incluyendo el reemplazo de listones podridos y partidos, así como la instalación de nuevos canales de recolección de aguas lluvias para evitar filtraciones y acumulación de humedad.2. Cambio de postes estructurales:Se realizará el cambio de postes que presentan deterioro y comprometen la estabilidad estructural del restaurante, especialmente en el área construida en techo tipo zinc.3. Adecuación del área de preparaciónde alimentos:Se realizarán mejoras al mesón de trabajo, asegurando condiciones higiénicas óptimas con materiales de calidad que garanticen los requerimientos sanitarios para la manipulación de alimentos y facilitando las tareas de limpieza y desinfección.4. Instalación de cielo raso en cocina y comedor interno:Se instalará cielo raso en tipo PVC en la cocina y el comedor interno para mejorar el aislamiento térmico, la higiene y el aspecto general del espacio.5. Pintura general interna y externa:Se aplicará pintura en los muros, con el fin de mejorar las condiciones sanitarias y generar un ambiente más agradable para los estudiantes y el personal de cocina.6. Mejoramiento del piso:Se mejorarán los pisos en mal estado, los cuales se encuentran actualmente agrietados o en tierra, aplicando materiales resistentes y fáciles de limpiar. Esto incluye el cambio del piso en el área pertenecientea la casa de techo tipo zinc que hace parte de la infraestructura del restaurante.7. Corrección de humedad y agrietamientos:Se realizarán reparaciones a los muros internos afectados por grietas y humedades, esto con ayuda de materiales de calidad, con el fin de evitar el deterioro estructural y garantizar un ambiente óptimo para el consumo de alimentos.8. Rehabilitación del comedor externo:Se realizarán actividades de mejora al comedor externo del restaurante escolar, en busca de la optimización de sus condiciones y garantizar un ambiente saludable al servicio alimentario estudiantil.

I. E. R. ALTO ROSARIO DIAGNÓSTICO Y JUSTIFICACIÓN: Actualmente, el restaurante escolar de Alto Rosario presenta deficiencias significativas que afectan la salubridad, funcionalidad y seguridad del espacio: el piso del comedor está agrietado y en mal estado; el mesón de preparación de alimentos está deteriorado; la ventana de entrega no cumple con condiciones adecuadas; la pintura general está desgastada; la cocina carece de cielo raso, lo que favorece la acumulación de polvo; y la cubierta presenta filtraciones y deterioro estructural, generando humedad y riesgo de daños mayores

BARBOSA

I. E. PRESBITERO LUIS EDUARDO PEREZ MOLINA • Fortalecer el Programa de Alimentación Escolar – PAE asegurando condiciones de salubridad, calidad y eficiencia en la prestación del servicio.• Promover la permanencia y asistencia escolar al ofrecer ambientes adecuados que incentiven el bienestar y la motivación de los estudiantes.• Contribuir al mejoramiento del rendimiento académico, al desarrollo integral y a la equidad educativa, garantizando que los

niños, niñas y adolescentes cuenten con una infraestructura que respalde su nutrición y aprendizaje.• Asegurar la sostenibilidad de la inversión, dotando a la institución con infraestructura que responda a las necesidades de la comunidad educativa DIAGNÓSTICO Y JUSTIFICACIÓN: Relacione el estado actual de las mejoras que se van a realizar con la inversión .En la actualidad, el restaurante escolar de la Institución Educativa Presbítero Luis Eduardo Pérez Molina presenta limitaciones significativas para la atención adecuada de los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE. El espacio carece de una zona de comedor destinada al consumo de los alimentos, lo que obliga a aproximadamente 500 niños, niñas y adolescentes a recibir su ración en un corredor contiguo a la cocina, generando condiciones poco seguras, incómodas y carentes de dignidad. Esta situación dificulta el orden en la prestación del servicio, limita el tiempo destinado a la alimentación y no garantiza un ambiente adecuado de higiene y bienestar. Con la inversión propuesta dentro del proyecto se pretende:• Construir y adecuar un comedor escolar con capacidad para atender a la población estudiantil beneficiada, garantizando condiciones de comodidad, seguridad y salubridad.• Dotar el restaurante con un nuevo espacio que permita mejorar la calidad en la prestación del servicio de alimentación escolar

I. E. LUIS EDUARDO ARIAS REINEL Actualmente, el restaurante escolar de la Institución presenta deficiencias significativas en su infraestructura y condiciones operativas:1. Infraestructura deteriorada: o Paredes y pisos en mal estado, con materiales poco aptos para la manipulación segura de alimentos. o Paredes humedad y pintura descascarada. o Techos con humedad y en mal estado, falta de canoas y ruanas2. Equipamiento insuficiente y obsoleto: o Mesón de trabajo inoxidable en mal estado. o El mobiliario existente no cumple con los estándares de seguridad ni capacidad para atender la demanda actual.3. Falta de espacios adecuados: o El área de comedor es insuficiente para el número de estudiantes que hacen uso del restaurante escolar.

CALDAS

COLEGIO SALINAS DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA DE INVERSIÓN: la propuesta de inversión pretende mejorar las condiciones de la infraestructura física a fin de garantizar mejores condiciones para la preparación y consumo de alimentos por parte de la población estudiantil. La infraestructura a mejorar es: cubierta, cielo falso, reubicación del baño existente, revoques, enchapes cerámicos, pintura, iluminación y cambio de puertas y ventanas

I. E. MARIA AUXILIADORA • Se pretende garantizar condiciones de salubridad y asepsia en las instalaciones.• Contar con espacios más amables y seguros para la población.• Garantizar infraestructura que mejore los procesos para la preparación y manipulación de alimentos• Garantizar un mejor servicio de alimentación a la población estudiantil. La infraestructura a intervenir presenta falencias debido al mal estado de muros, pisos iluminación, falencias por falta de mesas de preparación, mejorar la iluminación y necesidades de mejorar las zonas de preparación

COPACABANA

I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA Se priorizará la intervención en los siguientes componentes críticos que requieren atención inmediata:• Carpintería Metálica: Su deterioro actual no garantiza la seguridad del establecimiento (ej. ventanas, puertas). Es imprescindible su renovación para proteger los activos y a las personas.• Red Eléctrica: El sistema está obsoleto, en muy mal estado y no cumple con la normatividad vigente. Su intervención es

urgente para prevenir fallas, cortocircuitos y asegurar un ambiente de trabajo seguro.• Cocina: El estado actual de los pisos de la cocina dificulta la limpieza

LICEO PBRO. BERNARDO MONTOYA GIRALDO Se priorizará la intervención en los siguientes componentes críticos que requieren atención inmediata:• Carpintería Metálica: Su deterioro actual no garantiza la seguridad del establecimiento (ej. ventanas, puertas). Es imprescindible su renovación para proteger los activos y a las personas.• Red Eléctrica: El sistema está obsoleto, en muy mal estado y no cumple con la normatividad vigente. Su intervención es urgente para prevenir fallas, cortocircuitos y asegurar un ambiente de trabajo seguro.• Pisos y Superficies: El estado actual de los pisos dificulta la limpieza y desinfección, y representan un riesgo de accidentes (lesiones) para estudiantes y personal que transita por la zona.

GIRARDOTA

E R SIMON URREA En atención a las necesidades identificadas en la infraestructura física de la cocina y comedor estudiantil, se llevarán a cabo actividades como cerramiento de comedor en mampostería, desmonte de teja existente en comedor y cambio por una nueva y cambio de puerta de acceso al comedor y de mueble en madera de cocina. También se incluyen actividades de ventanería para la zona cerrada de comedor.

E.R. POTRERITO En atención a las necesidades identificadas en la infraestructura física de la cocina, se llevarán a cabo actividades como construcción de techo cambio de puertas y pintura. atención a las necesidades identificadas en la infraestructura física de la cocina y comedor estudiantil, se llevarán a cabo actividades como reparación de canoas y bajantes, ampliación de ventana, instalaciones de luminarias y realización de techo en superboard para cocina. Las acciones contempladas incluyen actividades de demolición de muro exterior y adición de muro fuera de la cocina, revoque y pintura, con el fin de restaurar y garantizar la funcionalidad y seguridad de estas áreas.

E R LUZ PEREZ DE VEGA En atención a las necesidades identificadas en la infraestructura física de la cocina, se llevarán a cabo actividades como construcción de techo cambio de puertas y pintura.

Adicionalmente, los municipios respectivamente realizarán la vigilancia y seguimiento de los contratos derivados, que se realicen con ocasión de este convenio, con el fin de realizar el mejoramiento de la infraestructura física educativa para una educación de calidad y un aprendizaje con dignidad, dando estricto cumplimiento a lo regulado por parte de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y demás normatividad vigente.

2.2. Especificaciones técnicas del convenio a celebrar

Los municipios serán los responsables de dar aplicación y exigir el cumplimiento de los siguientes documentos técnicos, al contratista ejecutor, antes y durante la ejecución de la obra (las que apliquen):

- Normas técnicas colombianas NTC 4595: Planeamiento y diseño de instalaciones y ambientes escolares.
- Normas técnicas colombianas NTC 4596: Señalización para Instalaciones y Ambientes Escolares.
- Reglamento técnico de instalaciones eléctricas RETIE.
- Reglamento técnico de iluminación y alumbrado público RETILAP.
- Norma técnica colombiana NTC 2050: Código Eléctrico Colombiano.
- Normas técnicas colombianas NTC 4353: Telecomunicaciones. Cableado estructurado. Cableado para telecomunicaciones.
- Normas Colombianas de Diseño y Construcciones Sismo Resistentes NSR 10.
- Decreto 926/2010 y sus modificaciones.
- Ley 400 de 1997 y sus modificaciones.
- Normas Técnicas Colombianas NTC 1500: Código Colombiano De Fontanería.
- Normas y Especificaciones Generales de Construcción de las Empresas Públicas de Medellín.
- Manual de uso, conservación y mantenimiento de infraestructura educativa.
- Manual de dotaciones.
- Lineamientos y recomendaciones para el diseño arquitectónico de la sede educativa.
- Demás Normas técnicas colombianas y Guías técnicas colombianas aplicables.

2.2.1. Requerimientos ambientales

Los municipios serán los responsables de dar aplicación y exigir el cumplimiento de las directrices expedidas para la protección y conservación de la naturaleza, al contratista ejecutor, antes y durante la ejecución de la obra, entre las cuales están:

- Ordenanza No. 1 de 2020, por medio del cual se prohíbe la compra y uso de plásticos de un solo uso no biodegradable y el poliestireno extendido en los procesos de contratación del Departamento de Antioquia.
- Ordenanza 10 de 2016, mediante la cual se institucionaliza el Programa “Basura Cero” en el Departamento de Antioquia, en el cual se establecen como acciones, entre otras, la de prevenir y reducir la generación de residuos.
- Guía de compras públicas sostenibles con el ambiente expedida por Colombia Compra Eficiente.
- Fichas técnicas ambientales diseñadas para algunos objetos específicos por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, las cuales podrá consultar en el siguiente link: https://www.minambiente.gov.co/index.php/component/content/article/155-plantilla-asuntos-ambientales-y-sectorial-y-urbana-8.

2.2.2. Requerimientos en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo

Los municipios deberán dar cumplimiento en lo que aplique, a las normas que regulan el tema de Seguridad y Salud en trabajo, entre las cuales están:

- Decreto 1072 de 2015 “Único reglamentario del sector trabajo”
- Resolución 0312 de 2019 “Por la cual se definen estándares mínimos del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el trabajo”.
- Decreto ley 1295 de 1994 “Por el cual se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales”.
- Ley 1562 de 2015 “Por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional”.
- Manual de Salud y Seguridad en el Trabajo del Departamento de Antioquia.

2.2.3. Autorizaciones, permisos, licencias y documentos técnicos

Los establecimientos educativos cumplen con la siguiente reglamentación:

- Resolución que le otorga el carácter de oficial a la institución.
- Legalidad del predio, la cual se respalda a través de las escrituras públicas, la ficha catastral y el certificado de libertad y tradición.
- Certificado del POT, PBOT o EOT.
- Certificado de disponibilidad de servicios públicos.
- Certificado de no invasión de terceros.
- Certificado que la sede educativa cuenta con la información actualizada en el sistema de información SISEDUCA en todos los componentes.

Durante la ejecución de las obras, el municipio deberá exigir al contratista el control y mitigación de los factores de riesgo ambiental hacia el interior y exterior de los predios del establecimiento educativo.

2.2.4. Codificación del bien, obra o servicio según las Naciones Unidas – UNSPSC

CLASIFICACIÓN: Servicios
SEGMENTO: 72 - Servicios de Edificación, Construcción de Instalaciones y Mantenimiento
FAMILIA: 12 - Servicio de construcción de edificaciones no residenciales
CLASE: 14 - Servicio de construcción de edificios públicos especializados

PRODUCTO: 06 - Servicio de construcción de edificios de escuelas

2.3. Conveniantes

Organismo Conveniante: Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica – Subsecretaría de Calidad – Secretaría de Educación – Gobernación de Antioquia.

Conveniante Administrador y Ejecutor: Municipios de:

MUNICIPIO	MUNICIPIO	MUNICIPIO
CÁCERES	CAICEDO	SONSON
		ARGELIA
CAUCASIA	CAÑASGORDAS	ANDES
NECHI		
CARACOLÍ	DABEIBA	ANGELÓPOLIS
MACEO	FRONTINO	CIUDAD BOLÍVAR
PUERTO BERRÍO	HELICONIA	CONCORDIA
PUERTO TRIUNFO	LIBORINA	FREDONIA
AMALFI	SABANALARGA	JARDÍN
CISNEROS	SAN JERÓNIMO	JERICÓ
SAN ROQUE	SANTAFÉ DE ANTIOQUIA	TÁMESIS
SANTO DOMINGO	URAMITA	MONTEBELLO
SEGOVIA	ABEJORRAL	HISPANIA
YALÍ	ALEJANDRÍA	SALGAR
YOLOMBÓ	COCORNÁ	TARSO
ANGOSTURA	CONCEPCIÓN	URRAO
BRICEÑO	EL CARMEN DE VIBORAL	VENECIA
CAROLINA DEL PRINCIPE	EL RETIRO	PUEBLORRICO
		SANTA BARBARA
		BETANIA
DONMATÍAS	EL SANTUARIO	ARBOLETES
ENTRERRIOS	GRANADA	CAREPA
GOMEZ PLATA	GUARNE	MURINDÓ
GUADALUPE	GUATAPE	MUTATÁ
ITUANGO	LA CEJA	NECOCLÍ
SAN ANDRÉS DE CUERQUÍA	LA UNIÓN	SAN JUAN DE URABA
		SAN PEDRO DE URABA
SAN PEDRO DE LOS MILAGROS	MARINILLA	BARBOSA
TOLEDO	NARIÑO	CALDAS
VALDIVIA	SAN CARLOS	COPACABANA

YARUMAL	SAN RAFAEL	GIRARDOTA
CAMPAMENTO		
ANZA	SAN VICENTE FERRER	

2.4. Plazo

Doce meses (12), contados a partir de la firma del acta de inicio.

2.5. Lugar de ejecución y entrega

Lugar de Ejecución: Municipios conveniantes

Lugar de Entrega de documentos: Si hubiese lugar a la entrega de documentos generados durante la ejecución del convenio, se realizará en la ciudad de Medellín, – Departamento de Antioquia - Secretaría de Educación - Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica.

De manera previa y concertada, las partes podrán usar medios y herramientas tecnológicas que permitan realizar la entrega de productos, la cual deberá constar mediante acta con firmas digitales y respectiva evidencia de socialización por medios interactivos de comunicación digital.

2.6. Compromisos generales de los conveniantes

2.6.1. Compromisos comunes

1. Perfeccionar conjuntamente la minuta del convenio en los términos previstos, suscripción del acta de inicio, suspensiones o prórrogas, modificaciones y en general las actas que se produzcan en el desarrollo del convenio incluyendo acta de liquidación.
2. Aportar al convenio, los recursos para la realización del objeto.
3. Cumplir con el objeto del convenio y las obligaciones que se derivan de su alcance.
4. Suministrar la información disponible que se requiera para la ejecución del convenio.
5. Realizar las actividades necesarias para el cumplimiento del objeto del convenio.
6. Designar un supervisor que realice el seguimiento, control y vigilancia de las actividades que se desarrollen en cumplimiento del objeto del convenio.
7. Propender por el logro de los productos pactados.
8. Mantener un flujo constante de la información necesaria durante la ejecución y liquidación del convenio.

9. Asistir a las reuniones que sean requeridas y/o programadas por alguno de los contratantes, durante la ejecución del convenio y solicitar las reuniones que considere necesarias para la correcta ejecución del mismo.
10. Coordinar conjuntamente, la realización de visitas técnicas de campo y demás eventos que se consideren necesarios en cumplimiento del objeto; entre otros, cuando aplique.
11. Acordar conjuntamente los formatos y medios para la remisión de las autorizaciones del desembolso.
12. Facilitar en cualquier momento la práctica de auditorías por parte de los supervisores del convenio y/o los organismos de control y vigilancia.
13. Liquidar el presente convenio, previa legalización de los recursos invertidos.
14. Designar un profesional con la experiencia requerida para el manejo y control del Convenio, el cual prestará asesoría permanente y será el enlace entre las partes.
15. Poner en conocimiento de la otra parte conveniente, cualquier circunstancia anómala, inesperada o imprevisible, de fuerza mayor o caso fortuito, que incida en la ejecución del objeto del Convenio de la cual tenga conocimiento.

2.6.2. Compromisos de los Municipios conveniantes

2.6.2.1. Compromisos Técnicos

1. Garantizar el cumplimiento del objeto del convenio de conformidad con el alcance y especificaciones técnicas del estudio previo y la propuesta avalada.
2. Invertir los recursos entregados por el Departamento única y exclusivamente en el cumplimiento del alcance del objeto del presente convenio, en ningún caso se destinarán recursos para el pago de hechos cumplidos. Teniendo en cuenta esta destinación específica de los recursos, el Municipio se abstendrá de usar o destinar recursos objeto del presente convenio, para el reconocimiento y pago de honorarios o utilidades para convenio de administración delegada, mandato, gerencia de obra, entre otras. Lo anterior, so pena de que deba devolver a la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA, los recursos invertidos en dichos rubros.
3. El municipio es el responsable de los diseños, presupuesto, contratación de la obra, contratación de la interventoría, ejecución y supervisión de la obra y supervisión de la interventoría.
4. Realizar las gestiones administrativas y presupuestales que sean necesarias para realizar el proceso de selección o modificaciones a las que haya lugar. El Municipio deberá garantizar los recursos sin perjuicio de las acciones administrativas y legales que pueda iniciar el Departamento para su cumplimiento.
5. Realizar los procesos contractuales establecidos por la ley para la selección del contratista e interventor.
6. Destinar los recursos correspondientes para realizar el proceso de selección de

interventoría de la obra de acuerdo con lo establecido en las normas que conforman el estatuto de contratación estatal vigente.

7. En los procesos de contratación que se adelanten para el cumplimiento del objeto contractual, el municipio deberá elaborar un estudio del sector en donde se evidencie el análisis desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de Riesgo, que determine la economía y eficiencia de la obra a contratar.
8. El Municipio deberá exigir al contratista de obra la constitución o modificación de las pólizas (cumplimiento, pago seguridad social y parafiscales, estabilidad, calidad) y responsabilidad civil extracontractual y además incluir al Departamento de Antioquia como beneficiario. El porcentaje de los amparos de las pólizas deberá coincidir con los valores presupuestados en el presupuesto oficial y que hizo parte de la viabilidad del proyecto
9. Las modificaciones a este convenio deberán ser previamente aprobadas por la Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica - Secretaría de Educación del Departamento de Antioquia.
10. El Municipio exigirá al contratista adjudicatario del contrato derivado de este convenio, la instalación de una valla en el lugar de la obra y durante la ejecución, con la información y especificaciones que el Departamento le indique.
11. Presentar informe de avance mensual de la ejecución presupuestal de los recursos aportados por la Gobernación de Antioquia y del avance de la obra, hasta cuando haya ejecutado la totalidad de la obra, sin importar si se ejecutaron la totalidad de los recursos de la Gobernación de Antioquia o devuelto los mismos o parte de estos.
12. Atender los requerimientos y solicitudes formuladas desde la Dirección de Infraestructura Física Educativa, relativos a la ejecución de los recursos y al alcance del convenio.
13. Establecer comunicación permanente con la Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica - Secretaría de Educación del Departamento de Antioquia para la buena ejecución del convenio de cofinanciación.
14. En caso de que sean necesarias obras extras, adicionales y/o no previstas, que luego de realizar los balances presupuestales, y se requieran recursos adicionales, éstos serán asumidos en su totalidad por el Municipio.
15. El municipio, deberá expedir y tramitar todos los permisos y licencias que sean necesarios para efectos de la ejecución de la obra.
16. Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del convenio.
17. En caso de ser requerido, el municipio deberá adelantar ante la Dirección de Permanencia Escolar, un Plan de contingencia que permita garantizar la prestación del servicio educativo, debido a las actividades propias de la obra a ejecutar que interfiera con las aulas y espacios dedicados a la prestación del servicio.
18. Garantizar la continuidad de la ejecución de la obra una vez finalizado el plazo del convenio, mediante la asignación de recursos propios o de otras fuentes legales, asegurando que no se interrumpa el desarrollo del proyecto por vencimiento del convenio,

de acuerdo a sus competencias legales.

19. Asumir la responsabilidad total por la finalización de la obra, incluyendo la gestión técnica, administrativa, financiera y jurídica, una vez culminado el plazo del convenio, hasta la entrega definitiva del proyecto.

20. Realizar seguimiento post-convenio a la ejecución de la obra, asegurando que se mantenga el cumplimiento de los estándares de calidad, seguridad y funcionalidad establecidos en los estudios previos y en la propuesta avalada.

21. Presentar informes finales de ejecución técnica, financiera y administrativa del proyecto, una vez culminada la obra, incluyendo la certificación de cumplimiento del objeto del convenio, aun cuando el plazo del mismo haya finalizado.

22. Responder por cualquier eventualidad, reclamación o requerimiento legal o técnico que surja durante o después de la ejecución de la obra, incluso si ocurre fuera del plazo del convenio, en virtud de su rol como ejecutor principal del proyecto.

23. Garantizar la sostenibilidad del proyecto, incluyendo el mantenimiento, operación y uso adecuado de la infraestructura construida, conforme a los fines educativos establecidos.

24. Coordinar con las entidades competentes del Departamento de Antioquia cualquier requerimiento técnico, administrativo o legal que surja posterior al vencimiento del convenio, manteniendo la trazabilidad del proyecto.

25. Conservar y custodiar la documentación técnica, financiera y contractual relacionada con el proyecto, durante el tiempo que establezca la normatividad vigente, para efectos de auditoría, control fiscal y seguimiento institucional.

2.6.2.2. Compromisos Administrativos, Legales y Financieros

1. Garantizar y realizar el aporte de los recursos para la adecuada ejecución del convenio de conformidad con la discriminación especificada en el presupuesto oficial.

2. Todas las etapas del proceso de contratación derivado deberán surtirse de conformidad al Estatuto de Contratación Pública, sus Leyes y Decretos Reglamentarios, incluyendo la implementación de los pliegos tipo, en caso de que aplique licitación pública, para la selección de contratistas. Las partes acuerdan que el conveniente ejecutor deberá adelantar los procesos de selección atendiendo que la escogencia que se haga sea el ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva, en todo caso, escogerá a sus contratistas a través de alguna de las modalidades de selección competitivas previstas en la Ley 1150 de 2007 y sus Decretos Reglamentario.

3. Mantener informada mensualmente a la Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica - Secretaría de Educación del Departamento de Antioquia, sobre el avance de todas las actividades desarrolladas para alcanzar el objeto del convenio, a través de un informe de

seguimiento administrativo, técnico, legal, financiero, ambiental y social; prestar la asesoría y ejercer el control de la inversión de los recursos entregados, sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones legales vigentes sobre la rendición de cuentas que se deban presentar ante los organismos de control.

4. Designar por escrito una persona que sea enlace con la Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica del Departamento de Antioquia, para el logro del objeto del convenio.
5. Allegar las garantías exigidas en el presente convenio para efectos de legalización del mismo.
6. Encontrarse al día frente a las obligaciones por concepto de aportes a la seguridad social integral y parafiscales, al momento de la suscripción del convenio y deberá estar a paz y salvo con los mismos hasta la fecha de su terminación.
7. Realizar la respectiva incorporación de todos los recursos aportados para la ejecución del proyecto a su presupuesto.
8. Administrar los aportes de las partes, y rendir un informe mensual detallado sobre su inversión y avance del convenio y siempre que la administración Departamental lo requiera y hasta cuanto se hubiere ejecutado la totalidad de los recursos, se hubiere realizado entrega de la obra, bien o servicio, incluyendo las evidencias o soportes que den cuenta el cumplimiento del objeto del convenio y que muestre el estado adelante, durante y después de la ejecución de este.
9. El conveniante se compromete y es responsable de presentar dentro del mes siguiente a su ejecución y de acuerdo con el programa de trabajo acordado, los medios de verificación para la acreditación del alcance del objeto del convenio, tales como Informes de interventoría, actas de Comité Técnico, actas de avance de actividades, registro fotográfico, bitácora, listados de asistencia a reuniones, entre otros.
10. El conveniante, contratará la ejecución de obras e interventoría, ciñéndose única y exclusivamente al proyecto viabilizado por la Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica - Secretaría de Educación del Departamento de Antioquia para la suscripción del presente Convenio.
11. El conveniante, deberá llevar una carpeta del proyecto, la cual debe contener toda la información del mismo que dé cuenta de todas las etapas del proyecto.
12. Los recursos aportados por el Departamento de Antioquia no podrán ser destinados para pagar imprevistos, por lo que estos deberán ser asumidos por el Municipio.
13. En caso de que se requieran dineros adicionales para la culminación de las obras, correrán por cuenta del Municipio, quien se obliga a gestionar los recursos que llegaren a faltar a menos de que se acrediten circunstancias imprevistas y la Gobernación cuente con los recursos necesarios.
14. **El conveniante debe abrir una cuenta de ahorros para el manejo exclusivo de los recursos aportados por el Departamento. Esta cuenta debe ser abierta en el Instituto para el Desarrollo de Antioquia (IDEA) y estará a título del proyecto.** Los

recursos deberán consignarse en esta cuenta, la cual debe ser exenta del impuesto del 4x1000, y debe generar rendimientos financieros. Esta cuenta será única y exclusivamente para el convenio.

15. Estarán a cargo del conveniente y de acuerdo al régimen tributario los IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES, establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales.

16. En caso de que el contrato a ejecutar por el conveniante, sea referido al Artículo 32 de la Ley 80 de 1993, numeral 1 Contrato de Obra, el conveniante deberá tener en cuenta lo preceptuado en el artículo 39 de la Ley 1430 de 2010, en lo que respecta al recaudo por concepto de la Contribución Especial del 5%; el pago se realizará de manera proporcional por los recursos aportados por cada uno de los contratantes; en el caso de los recursos del Departamento de Antioquia, se realizará dentro del mes siguiente en que el conveniante haga la respectiva retención y en todo caso para la Liquidación del convenio esta obligación debe estar cumplida.

17. Durante la ejecución del convenio, el conveniante debe reintegrar al Departamento de Antioquia, los rendimientos financieros de manera mensual, de los aportes del Departamento de acuerdo con el Instructivo Tributario para los Procesos Contractuales vigente. El Departamento deberá informal al municipio el número de la cuenta donde se deben consignar los rendimientos. Los rendimientos financieros que se generen deberán reintegrarse a todos los contratantes en el mismo porcentaje en el que fueron aportados, de acuerdo con la (s) Circular (es) vigentes en el asunto en el Departamento de Antioquia.

18. Previo a la liquidación del convenio, el conveniante, reintegrará a la tesorería del Departamento de Antioquia los recursos que no sean invertidos, aportados por la Secretaría de Educación para el contrato.

19. Previo a la liquidación del convenio, el conveniante debe cancelar la cuenta de ahorros y quedar con saldo cero (0) que abrió con los recursos que aportó y los recursos del Departamento de Antioquia; cuenta que debe quedar con saldo en cero (0) y adjuntar la constancia de cancelación de la misma e incluirse en el Acta de Liquidación.

20. El conveniante debe responder al Departamento por la correcta inversión de los recursos entregados para el desarrollo del presente convenio. Por lo que al finalizar el convenio se debe presentar un informe final (financiero, jurídico, técnico, ambiental y administrativo) con todos sus soportes, consolidando toda la información en medio física y magnética. Toda información reportada por el ejecutor debe ser presentada cronológicamente y deben entregar todas las evidencias físicas y soportes de las actividades realizadas.

21. El conveniante acatará las recomendaciones o instrucciones dadas por el responsable de la supervisión del convenio, por parte del Departamento de Antioquia - Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica.

22. Responder por la totalidad de los actos que realice directamente el contratista de obra y el contratista de interventoría contratados por el municipio, y/o sus dependientes,

manteniendo al Departamento de Antioquia - Secretaría de Educación libre de toda responsabilidad y cargo por los actos que realicen aquellos durante la ejecución de los respectivos contratos.

23. Presentar oportunamente la cuenta de cobro y demás documentos exigidos por la Secretaría de Educación del Departamento de Antioquia, para el trámite de desembolso del recurso aportado por el Departamento en la cuenta de ahorros aperturada por el municipio para el uso exclusivo de los recursos del convenio.

24. En caso de que los recursos de gestión por parte del municipio no puedan ser materializados, la administración municipal deberá asumir este valor.

25. El conveniante, en caso de no ejecutarse el aporte del municipio en la vigencia 2025, deberá realizar la respectiva reserva presupuestal o lo pertinente, a fin de garantizar en todo momento la financiación del proyecto

26. En caso de obras inconclusas el Municipio será requerido para que explique las razones técnicas, financieras y/o jurídicas, por las cuales la obra no se culminó según lo pactado y el término dentro del cual culminará las mismas, sin que exceda del término indicado en la Ley N° 2020 de 2020, y tendrá un término de dos (2) meses para contestar este requerimiento. Habrá lugar a la devolución de los recursos transferidos, cuando transcurrido dicho término de dos (2) meses, el Municipio no otorgue una respuesta satisfactoria al requerimiento realizado.

27. Igualmente, deberá reintegrar los recursos ejecutados cuando los mismos de conformidad con las auditorías que adelanten las Contralorías, con hallazgos en firme y con incidencia fiscal, determinen que dicha ejecución no concluyó con una obra funcional, ni se considera como una inversión de acuerdo a las normas técnicas y contables.

28. Así también deberá reintegrar los recursos cuando en aplicación al procedimiento indicado en la Ley N° 2020 de 2020, se determine mediante la decisión administrativa de que trata el artículo 5° ibídem, que la obra debe ser demolida. Constituirá título ejecutivo para estos efectos el presente convenio y la constancia del silencio negativo al requerimiento, el informe de auditoría en firme o el acto administrativo que ordena la demolición.

29. El conveniante, bajo la gravedad de juramento, manifiesta que ni él ni sus representantes legales, apoderados, revisor f iscal o quien haga sus veces: i). Están incluidos en la lista ONU emitida por el Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas o la lista emitida por la oficina de control de activos extranjeros de las Naciones Unidas (OFAC) también conocida como lista Clinton, ni en ninguna otra lista restrictiva emitida por organismos nacionales o internacionales, policiales, judiciales o de investigación con igual fin; ni tampoco ii). Han participado en actividades de lavado de activos o financiación del terrorismo.

30. El municipio de deberá acreditar, o el inicio del proceso de selección para elección del contratista o la suscripción de un contrato o convenio interadministrativo que garantice

que el municipio tiene salvaguardado el recurso entregado por la Gobernación de Antioquia previa finalización de la presente vigencia fiscal. Lo anterior, sin perjuicio de que el Departamento de Antioquia inicie la terminación anticipada del presente convenio en caso de incumplimiento de la presente obligación.

31. Garantizar el cumplimiento de la política de tratamiento de datos personales del Departamento de Antioquia, así como las demás provisiones contenidas en la Ley 1581 de 2012 y demás normas que la modifiquen subroguen, aclaren o reglamenten, en cuanto sean aplicables.

32. El municipio de dentro de los procesos contractuales que adelante para el cumplimiento del presente convenio deberá verificar los antecedentes por delitos sexuales en cumplimiento de la ley 1918 de 2018.

33. Las demás que le sean aplicables en desarrollo del objeto del presente convenio.

2.6.3. Del Departamento de Antioquia- Secretaría de Educación

1. Realizar las gestiones administrativas y presupuestales que sean de su competencia, para el desembolso de los recursos objeto del presente convenio, previo cumplimiento de los requisitos por parte del conveniante que para el caso correspondan.

2. Realizar el desembolso del aporte en la cuenta de ahorros que el Municipio aperture para el manejo exclusivo de los recursos del convenio.

3. Dar aprobación a la cuenta de cobro que formule debidamente el Municipio.

4. Ejercer la supervisión del convenio conforme al alcance establecido en el estudio previo y a las obligaciones estipuladas en el presente numeral.

5. Exigir al Conveniante la ejecución idónea y oportuna del objeto del convenio, de conformidad con el alcance y las obligaciones del Convenio.

6. En caso de requerirse verificar que se esté practicando la retención por contribución especial en cada cuenta u orden de pago del convenio.

7. Revisar y dar aprobación a las pólizas del convenio.

8. Suscribir con la entidad contratada el acta de inicio, modificaciones, el acta de terminación y el acta de liquidación del contrato.

9. Las demás que le sean aplicables en desarrollo del objeto del presente Contrato.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN EL CONVENIO

El artículo 2° de la Constitución Política señala, entre otros, como fines esenciales del Estado servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución. Los diferentes órganos del Estado tienen funciones separadas, pero colaboran armónicamente para la realización de sus fines, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 113 de la Constitución Política.

De conformidad con el artículo 209 de la Constitución Política, "*La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones. Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado (…)*".

A su turno, el inciso segundo Ibídem señala que las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del estado; así mismo el artículo 2 de la Constitución Política de Colombia, establece que son fines esenciales del Estado; servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución.

Por su parte, el artículo 4º de la Ley 489 de 1998 consagra como finalidades de la función administrativa: "(…) *la satisfacción de las necesidades generales de todos los habitantes, de conformidad con los principios, finalidades y cometidos consagrados en la Constitución Política (…)*"., y el artículo 6 de la ley 489 de 1998 determina que: *"En virtud del principio de coordinación y colaboración, las autoridades administrativas deben garantizar la armonía en el ejercicio de sus respectivas funciones con el fin de lograr los fines y cometidos estatales. En consecuencia, prestarán su colaboración a las demás entidades para facilitar el ejercicio de sus funciones y se abstendrán de impedir o estorbar su cumplimiento por los órganos, dependencias, organismos y entidades titulares"*

En esta tipología, las entidades públicas pueden asociarse únicamente entre ellas, con fines de cooperar para el cumplimiento de funciones propias o prestación servicios a cargo de los asociados, esto de conformidad con el Artículo 95 de la Ley 489 de 1998 que reza:

"Artículo 95: Asociación entre entidades públicas. Las entidades públicas podrán asociarse con el fin de cooperar en el cumplimiento de funciones administrativas o de prestar conjuntamente servicios que se hallen a su cargo, mediante la celebración de convenios interadministrativos o la conformación de personas jurídicas sin ánimo de lucro."

Ahora bien, de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente, en relación a los contratos y/o convenios interadministrativos, su suscripción se rige bajo la modalidad de contratación directa.

Al respecto señala la Ley 1150 de 2007 *"Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos":*

ARTÍCULO 2o. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas: (…)

4. Contratación directa. La modalidad de selección de contratación directa solamente procederá en los siguientes casos: (…)

c) <Inciso 1o. modificado por el artículo 92 de la Ley 1474 de 2011. El nuevo texto es el siguiente:> Contratos interadministrativos, siempre que las obligaciones derivadas del mismo tengan relación directa con el objeto de la entidad ejecutora señalado en la ley o en sus reglamentos.

Se exceptúan los contratos de obra, suministro, prestación de servicios de evaluación de conformidad respecto de las normas o reglamentos técnicos, encargos fiduciarios y fiducia pública cuando las instituciones de educación superior públicas o las Sociedades de Economía Mixta con participación mayoritaria del Estado, o las personas jurídicas sin ánimo de lucro conformadas por la asociación de entidades públicas, o las federaciones de entidades territoriales sean las ejecutoras. Estos contratos podrán ser ejecutados por las mismas, siempre que participen en procesos de licitación pública o contratación abreviada de acuerdo con lo dispuesto por los numerales 1 y 2 del presente artículo.

<Inciso modificado por el artículo 95 de la Ley 1474 de 2011. El nuevo texto es el siguiente:> En aquellos eventos en que el régimen aplicable a la contratación de la entidad ejecutora no sea el de la Ley 80 de 1993, la ejecución de dichos contratos estará en todo caso sometida a esta ley, salvo que la entidad ejecutora desarrolle su actividad en competencia con el sector privado o cuando la ejecución del contrato interadministrativo tenga relación directa con el desarrollo de su actividad.

En aquellos casos en que la entidad estatal ejecutora deba subcontratar algunas de las actividades derivadas del contrato principal, no podrá ni ella ni el subcontratista, contratar o vincular a las personas naturales o jurídicas que hayan participado en la elaboración de los estudios, diseños y proyectos que tengan relación directa con el objeto del contrato principal.

Estarán exceptuados de la figura del contrato interadministrativo, los contratos de seguro de las entidades estatales;

Por su parte, el Decreto N° 1082 de 2015 *"Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector Administrativo de Planeación Nacional",* itera lo anterior así:

ARTÍCULO 2.2.1.2.1.4.4. Convenios o contratos interadministrativos. La modalidad de selección para la contratación entre Entidades Estatales es la contratación directa; y en consecuencia, le es aplicable lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.4.1 del presente decreto.

Cuando la totalidad del presupuesto de una Entidad Estatal hace parte del presupuesto de otra con ocasión de un convenio o contrato interadministrativo, el monto del presupuesto de la primera deberá deducirse del presupuesto de la segunda para determinar la capacidad contractual de las Entidades Estatales.

En este orden, los convenios interadministrativos son negocios jurídicos celebrados entre dos o más personas jurídicas públicas con el objeto de coordinar, cooperar o colaborar en la realización de funciones administrativas de interés común para las partes que lo suscriben y tiene como finalidad, garantizar el eficiente y eficaz ejercicio de las funciones públicas, siempre que las obligaciones derivadas del mismo tengan relación directa con el objeto de la entidad ejecutora señalada en la Ley o en sus reglamentos, como acontece en el sub examine dado que los municipios son una entidades públicas descentralizadas con personerías jurídicas, autonomía administrativa y patrimonios independientes.

Por lo anterior y en consideración a la naturaleza de las partes, se evidencia la posibilidad de realizar convenio interadministrativo, pues la necesidad que se pretende satisfacer por las partes es la misma, y coincide con el interés general. Se trata de un convenio interadministrativo entre los municipios que se presentaron a la convocatoria y cumplieron los requisitos definidos en la misma y la Gobernación de Antioquia, alrededor de unos fines e intereses comunes encaminados al mejoramiento de los restaurantes escolares.

4. EL VALOR ESTIMADO DEL CONVENIO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO, INDICANDO LAS VARIABLES UTILIZADAS PARA CALCULAR EL PRESUPUESTO DE LA CONTRATACIÓN Y LOS RUBROS QUE LO COMPONEN

4.1. Análisis del sector

Ver Anexo No. 05 – Análisis del Sector.

4.2. Presupuesto oficial

OBJETO: AUNAR ESFUERZOS PARA EL MEJORAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES EN LOS MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS.

PRESUPUESTO: DIECIOCHO MIL SEIS MILLONES QUINIENTOS ONCE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/L **($18.006.511.992)** TRIBUTOS INCLUIDOS.

Aporte Departamento de Antioquia: DOCE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES DOSCIENTOS CATORCE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS M/L ($**12.746.214.834)** TRIBUTOS INCLUIDOS. (EL 70.79% DEL VALOR TOTAL DEL PROYECTO)

Aporte Municipios: CINCO MIL DOSCIENTOS SESENTA MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL CIENTO CINCUENTA Y OCHO PESOS M/L ($ **5.260.297.158** TRIBUTOS INCLUIDOS. (EL 29.19% DEL VALOR TOTAL DEL PROYECTO). La siguiente tabla muestra el aporte de cada municipio y el aporte de la gobernación a cada municipio.

4.3. **Forma de desembolso de los recursos**

Para la ejecución del presente convenio la Gobernación entregará los aportes a los Municipios conveniantes de la siguiente manera:

Único Desembolso: Equivalente al CIEN POR CIENTO (100%) del valor definido por municipio, previa presentación del cronograma de trabajo, Plan de Inversiones, certificado de apertura de la cuenta de ahorros en el Instituto para el Desarrollo de Antioquia (IDEA), Plan de contingencia para garantizar el servicio educativo, Decreto de Incorporación de Recursos, cuenta de cobro y paz y salvo de seguridad social.

Nota 1: El desembolso se realizará en la cuenta ahorros que el Municipio aperture para el manejo exclusivo de los recursos aportados por el Departamento, conforme a lo establecido en el numeral 2.6.2.2. “Compromisos Administrativos, Legales y Financieros”

Nota 2: En caso de reajustes de precios por el cambio de vigencia u otros factores, los mismos deben ser previstos y presupuestados por el Municipio ejecutor y dueño de la obra, ya que la Gobernación no se compromete con adiciones destinadas a tal fin.

Nota 3: Los recursos aportados por el Departamento de Antioquia no podrán ser destinados para pagar imprevistos ni costos indirectos, fuera de los aprobados en el presupuesto presentado con el proyecto, por lo que estos deberán ser asumidos por el Municipio.

Nota 4: El municipio deberá consignar en los cinco primeros días de cada mes, a nombre del Departamento de Antioquia, los rendimientos financieros generados en la cuenta donde fueron consignados los recursos. En caso de no presentarse respuesta por parte del municipio, al mes siguiente se procederá con la solicitud de cobros persuasivos y coactivos de los rendimientos financieros no entregados.

Nota 5: En caso de que el Municipio no ejecute los recursos transferidos éste deberá realizar el reintegro de los aportes de la Gobernación de Antioquia y los correspondientes rendimientos financieros causados hasta el momento de la devolución, en un término de 3 meses contados a partir del vencimiento del plazo de ejecución de la obra.

Nota 6: Los recursos del municipio, tanto de gestión como propios, deberán ser materializados una vez se firme acta de inicio del presente convenio de cofinanciación.

El CONVENIANTE acepta que todos los gastos e impuestos que puedan afectar sus precios y hayan de causarse por la ejecución del convenio, tales como: Impuesto a la Renta, Industria y Comercio, si son del caso; el valor que ocasione la constitución de garantías, así como las deducciones, retenciones y el impuesto al valor agregado IVA sobre la utilidad del convenio, y otras a que haya lugar de acuerdo con las normas vigentes (Estampillas), los cuales se relacionan de forma enunciativa, siendo deber del CONVENIANTE su pago.

Para el desembolso, el municipio deberá estar al día con la entrega de la siguiente documentación:

- Cronograma de trabajo.
- Plan de Inversiones.
- Certificado de apertura de la cuenta de ahorros.
- Plan de contingencia para garantizar el servicio educativo.
- Decreto de Incorporación de Recursos.
- Cuenta de cobro.
- Certificado de paz y salvo de seguridad social y parafiscales del municipio.
- Copia del RUT.
- Copia de la certificación bancaria.

4.4. Número de registro en el Banco de Proyectos, Rubro Presupuestal, Certificado de Disponibilidad Presupuestal y Vigencia futura

Departamento de Antioquia

- **Banco de proyectos:**

  Nombre: MEJORAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA.
  BPIN/BPID: 2024003050176
  Elemento PEP: 02-0383
  Vigente hasta: 25 de diciembre del 2025
  Número de certificado: N/A
  - **Rubro presupuestal:** 2320202005/151F/0-8115/C-22015/020383
  - **Certificado de disponibilidad Presupuestal - CDP**: 3500056418 del 16 de octubre de 2025 - Valor ($17.000.000.000)

5. JUSTIFICACIÓN DE LA SELECCIÓN DEL CONVENIANTE

El artículo 6 de la Ley 489 de 1998 establece que "En virtud del principio de coordinación y colaboración, las autoridades administrativas deberán garantizar la armonía en el ejercicio de sus respectivas funciones con el objeto de lograr los fines y cometidos estatales. En consecuencia, prestarán su colaboración a las demás entidades para facilitar el ejercicio de sus funciones y se abstendrán de impedir o estorbar su cumplimiento por los órganos, dependencias, organismos y entidades titulares"; adicionalmente el artículo 113 de la Constitución Política establece la colaboración armónica entre las entidades del Estado.

De acuerdo con el Artículo 74 de la Ley 715 de 2001 los Departamentos son promotores del desarrollo económico y social dentro de su territorio y ejercen funciones administrativas de coordinación, de complementariedad de la acción municipal, de intermediación entre la Nación y los Municipios, y de prestación de los servicios, donde de acuerdo con el numeral 2 le corresponde promover, financiar y cofinanciar proyectos nacionales, departamentales y municipales de interés departamental.

En concordancia con lo anterior, para el presente convenio se erige como tarea y fin común, tanto de los Municipios conveniantes, como de la Secretaría de Educación de la Gobernación de Antioquia, la prestación de un servicio educativo con calidad, y se considera pertinente y necesario la celebración de dicho convenio, para el mejoramiento de los restaurantes escolares de las sedes educativas definidas en el numeral 1.5 de estos estudios previos.

Teniendo en cuenta la ubicación de los establecimientos educativos, sus condiciones técnicas y que el municipio cuenta con la capacidad operativa para desarrollar el proyecto directamente, se acuerda celebrar un convenio Interadministrativo, donde cada municipio se encarga de realizar el proceso de contratación y ejecución de las obras de sus respectivas sedes y desde la Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica de la Secretaría de Educación del Departamento de Antioquia se le hará seguimiento a los recursos aportados, con el fin de garantizar la eficiencia y eficacia de los mismos, a través de la supervisión en los términos del artículo 83 y siguientes de la Ley 1474 de 2011.

6. EL ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

De conformidad con lo establecido en el Artículo 4° de la Ley 1150 de 2007 y lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015, en documento anexo se presenta el análisis del riesgo y la forma de mitigarlo del presente proceso de contratación.

Ver anexo: Matriz de Riesgos.

7. LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL CONVENIO

Por la naturaleza del objeto del convenio y con base en el análisis de riesgos realizado, el departamento determina exigir la siguiente póliza expedida por una compañía de seguros autorizada para funcionar en Colombia o Garantía Bancaria que ampare el riesgo de:

a) CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO: Por una cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del convenio, y con una vigencia igual a su plazo más doce (12) meses adicionales para asegurar el total y estricto cumplimiento, de parte del Municipio de todas las obligaciones emanadas del convenio.

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015 “Suficiencia de la garantía de cumplimiento” la vigencia mínima de la garantía de cumplimiento es hasta el plazo de ejecución del proyecto de obra o la liquidación del convenio, la cual para su cálculo debe también incluirse el tiempo que estima la Ley 1150 de 2007 para la liquidación bilateral y unilateral.

b) BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSIÓN DE LOS RECURSOS: Por una cuantía equivalente al cien por ciento (100%) del valor aportado por el Departamento, y con una vigencia igual a su plazo y doce (12) meses más. El municipio debe solicitar a la compañía de seguros la certificación del amparo “Buen manejo y correcta inversión de los recursos aportados” mediante nota aclaratoria y/o observaciones, dicho amparo hace referencia al

aporte que el Departamento entrega al Municipio mediante el presente Convenio Interadministrativo.

Cuando haya modificaciones al Convenio Interadministrativo, las garantías otorgadas para amparar el mismo, deberán ajustarse a dichas modificaciones.

Amparo	Descripción Amparo	%	Cant. SMLMV	Duración Adicional	Periodo
CUMP	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	20 %		12	Meses
ANTI	MANEJO Y CORRECTA INVERSIÓN DEL ANTICIPO O PAGO ANTICIPADO	100%		12	Meses

8. RESOLUCIÓN POR MEDIO DE LA CUAL SE CONFORMÓ EL COMITÉ ASESOR Y EVALUADOR DEL PROCESO CONTRACTUAL

Mediante la Resolución N° 2025061003337 del 10 de octubre de 2025, se designó el Comité Asesor y Evaluador para el presente proceso de contratación y sus integrantes son:

Rol Técnico:	Jorge Alexander Palacio Martínez	Director de DIFT
Rol Logístico:	Yadira Andrea Mosquera Cano	Profesional Universitario
Rol Jurídico:	Ana Cristina Arismendy Ríos	Profesional

9. TIPO DE SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORIA

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993, lo indicado en la Ley N° 1474 de 2011, el control, vigilancia, supervisión y coordinación que deberá realizarse durante la ejecución del convenio, estará a cargo de un funcionario designado por cada una de las partes.

Por parte del Municipio conveniante respectivo, se deberá designar un profesional idóneo para la supervisión. A su vez, el municipio si lo considera necesario, contratará la interventoría, como contrato derivado del presente convenio.

Por parte del Departamento de Antioquia, por tratarse de un convenio Interadministrativo y de acuerdo con el Manual de Supervisión e Interventoría y la circular 130 del 11 de marzo de 2014 emitida por el Comité Orientador en Supervisión e Interventoría, se requiere una Supervisión Tipo C.

En el ejercicio de sus funciones el supervisor del contrato deberá dar cumplimiento a las obligaciones como supervisor, que se encuentran establecidas en el Manual de Supervisión e Interventoría de la Entidad, así mismo deberá atender las funciones señaladas en la Constitución, la Ley y los reglamentos tanto legales como internos del DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA.

PARAGRAFO. OBLIGACIONES DE LA SUPERVISIÓN: Será obligación de los funcionarios que ejerzan la Supervisión:

1. Formular por escrito las recomendaciones u observaciones tendientes a la debida ejecución del convenio y realizar los informes de supervisión parcial y final.
2. Elaborar la certificación de cumplimiento y/o recibo a satisfacción del objeto contractual, con el fin de proceder al desembolso correspondiente.
3. Verificar el cumplimiento por parte del CONVENIANTE de sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales en caso de ser procedente, so pena de incurrir en causal de mala conducta, de conformidad con lo previsto en el artículo 23 Parágrafo 1° de la Ley 1150 de 2007.
4. Verificar el cumplimiento de la suscripción de pólizas por parte del CONVENIANTE que se designe para la ejecución y desarrollo del objeto contractual.
5. Impulsar el trámite del pago a favor del CONVENIANTE en los términos establecidos para tales efectos.
6. Informar oportunamente sobre cualquier irregularidad o incumplimiento que se presente en la ejecución del convenio.
7. Elaborar y presentar periódicamente informes sobre la ejecución del convenio, suscribir las diferentes actas a que haya lugar y proceder a la liquidación del convenio acorde con lo señalado en el mismo y a falta de estipulaciones, se acudirá a lo dispuesto en Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y demás normas que modifiquen o complementen la materia.
8. Informar por escrito al Ente Territorial, sobre los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción, tipificados como conductas punibles o que pongan en riesgo el cumplimiento del convenio o cuando efectivamente tal incumplimiento se presente.
9. Solicitar oportunamente las adiciones o modificaciones al convenio cuando sea procedente.
10. Vigilar por el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo, seguridad industrial, trabajo en alturas, bioseguridad, uso y manejo adecuado de residuos que le sean aplicables.
11. Garantizar la publicación oportuna en el SECOP II de todos los documentos inherentes al contrato y la rendición de estos en Gestión Transparente y en la actualización del expediente físico, en los plazos y términos descritos por la normatividad vigente.
12. Revisar la evaluación del SG-SST emitida por la ARL respectiva, según la Resolución 0312 de 2019.

13. Atender demás obligaciones contenidas en el Manual de Supervisión e Interventoría del DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA.

10. ANEXOS

1. Carpeta con documentos generales
2. Carpeta con documentos legales
3. Planos arquitectónicos
4. Presupuesto – cronograma
5. Certificados de responsabilidad
4. Análisis del Sector.
5. Viabilidad del presupuesto.
5. Matriz de Riesgos.

JORGE ALEXANDER PALACIO MARTÍNEZ
Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica
Rol Técnico

ANA CRISTINA ARISMENDY RÍOS
Rol Jurídico

YADIRA ANDREA MOSQUERA CANO
Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica
Rol Logístico

Fecha de creación: 24/10/2025
Fecha de Aprobación: xx/xx/2025