Estudio Previo No: 17117

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: Contratación directa – Régimen especial, Convenio Interadministrativo - Ley 489 de 1998, artículo 95.

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

PLAZO: El plazo del convenio será de cuatro (4) meses desde el acta de inicio sin superar el 31 de diciembre de 2026.

PRESUPUESTO: CATORCE MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS CUARENBTA Y CINCO PESOS ML **($14.619.977.845),** tributos incluidos.

Aporte Departamento de Antioquia: DIEZ MIL TREINTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS VEINTITRES MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS ML **($10.031.823.510)**, tributos incluidos. Lo que equivale al 68,44% del valor total del proyecto

Aporte Municipios: CUATRO MIL QUINIENTOS OCHENTA Y OCHO MILLONES CIENTO CINCUENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS ML **($4.588.154.335),** tributos incluidos. Lo que equivale al 31,56% del valor total del proyecto.

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 2026, 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 3.998 sedes educativas activas y con matrícula 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. El proyecto de fortalecimiento y adecuación de restaurantes escolares se encuentra alineado con el Plan de Desarrollo Departamental de Antioquia 2024-2027 "Por Antioquia Firme", el cual establece como una de sus prioridades la lucha contra el hambre y el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional de la población más vulnerable. Dentro de sus líneas estratégicas, el Plan propone fortalecer el Programa de Alimentación Escolar (PAE) como una herramienta para garantizar el acceso, la permanencia y el éxito de los estudiantes en el sistema educativo. En este contexto, los restaurantes escolares constituyen una infraestructura esencial para la adecuada prestación del PAE, ya que permiten ofrecer alimentos en condiciones de calidad, inocuidad e higiene, contribuyendo al bienestar físico, al desarrollo integral y al mejor rendimiento académico de los niños, niñas y adolescentes. Asimismo, el proyecto

aporta al cumplimiento de los objetivos del departamento relacionados con la reducción de la deserción escolar, el mejoramiento de la calidad educativa y la disminución de las brechas sociales, especialmente en las zonas rurales y de mayor vulnerabilidad. La disponibilidad de espacios adecuados para la preparación y el suministro de alimentos favorece la permanencia de los estudiantes en las instituciones educativas y fortalece la equidad territorial. De igual manera, la Gobernación de Antioquia ha priorizado inversiones en la modernización y mejoramiento de restaurantes escolares como parte de su estrategia para fortalecer la infraestructura educativa y garantizar mejores condiciones para la operación del Programa de Alimentación Escolar, beneficiando a miles de estudiantes en diferentes municipios del departamento. En consecuencia, el proyecto es coherente con las metas y estrategias del Plan de Desarrollo Departamental 2024-2027, al contribuir al derecho a la alimentación, la permanencia escolar, el mejoramiento de la infraestructura educativa y el desarrollo integral de la niñez y la adolescencia antioqueña.

Estas necesidades se evidencian en la actualización permanente en la plataforma SISEDUCA y en los reportes de visitas realizadas por los profesionales del PAE y de la Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica. 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 14 de julio de 2026, las sedes postuladas en la convocatoria cuentan con una matrícula de 38.017 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	Código DANE	Nombre Sede	Matrícula
EL BAGRE	105250000185	I.E. BIJAO	1269
	105250000932	COLEGIO LA ESMERALDA	735
	205250000392	E.U. PUERTO CLAVER	1021
TARAZÁ	205790800002	LAS PALMAS	367
	105790000206	COLEGIO ANTONIO ROLDAN BETANCUR	1171
	205790000235	I.E. LA INMACULADA	576
CARACOLÍ	105142000136	I.E. GABRIEL CORREA VELEZ	203
MACEO	205425000064	EL INGENIO	22
	205425000188	LA UNION	60
PUERTO BERRÍO	105579000909	I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DEL MAGDALENA MEDIO	962
PUERTO TRIUNFO	105591000027	I.E. PABLO VI	559
	205591000056	I.E.R. ENRIQUE DURAN	55
AMALFI	105031000056	I.E. PRESBITERO GERARDO MONTOYA	771
	105031001516	I.E. EDUARDO FERNANDEZ BOTERO	834
CISNEROS	105190000041	E.U. CONCEPCION RESTREPO	434
	205190000029	C.E.R. BELLAVISTA	20

Municipio	Código DANE	Nombre Sede	Matrícula
	105190000181	LICEO CISNEROS	344
SAN ROQUE	205670000851	C.E.R. SAN PABLO	25
	205670000347	C.E.R. MONTEMAR	20
	205670000495	I.E.R. CABILDO	25
SANTO DOMINGO	205690000297	PIEDRA GORDA	31
	205690000386	COLEGIO ROBERTO LOPEZ GOMEZ	403
	205690000122	MARIA JESUS CASTRILLON	24
SEGOVIA	105736000284	E.U. LA MADRE	274
	205736800129	EL CRISTO	5
	205736800102	SANTA LAURA	138
YALÍ	205885000518	C.E.R. LA BRILLANTINA	64
	205885000038	C.E.R. MONTAÑITA	48
	205885000411	C.E.R. PUERTO ESTAFA	24
YOLOMBÓ	205890000305	C.E.R. CACHUMBAL	29
	205890000623	C.E.R. LA CRUZ	32
	205890000046	C.E.R. ALFONSO LOPEZ	11
CAMPAMENTO	405134000929	C.E.R. LA CORDILLERA	11
	105134000046	I.E. NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO	435
ENTRERRIOS	205264000212	C.E.R. EL PROGRESO	25
	105264000111	ESCUELA URBANA DE ENTRERRIOS	401
SAN PEDRO DE LOS MILAGROS	205664000084	RIOCHICO	34
	205664000076	LA MARIA	30
TOLEDO	205819000272	LAS MARGARITAS	22
VALDIVIA	205854000277	C.E.R. SANTA INES	9
YARUMAL	105887000669	E.U. FRANCISCO GALLEGO PEREZ	130
	205887000591	I.E.R. EL ROSARIO	42
	105887000499	E.U. EPIFANIO MEJIA	215
ANZÁ	205044000017	COLEGIO ASCENCION MONTOYA DE TORRES	327
	205044000033	C.E.R. LA CEJITA	104
	205044000050	C.E.R. LAS LOMITAS	61
CAÑASGORDAS	205138000649	COLEGIO BERNARDO SIERRA	164
	205138000142	COLEGIO BUENOS AIRES	225
FRONTINO	205284000120	I.E.R. NOBOGACITA	162
	205284000162	I.E.R. LA BLANQUITA DEL MURRI	224
SABANALARGA	105628000227	I.E. SAN JOSE	558

Municipio	Código DANE	Nombre Sede	Matrícula
	205628000124	I.E.R. LA ERMITA	28
	205628000434	C.E.R. LLANO DE LOS ENCUENTROS	27
SAN JERÓNIMO	105656000143	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR GENOVEVA DIAZ	1023
	205656000130	C.E.R. BIBIANO CARDENAS	12
	205656000415	MESTIZAL	11
SANTA FÉ DE ANTIOQUIA	105042000091	E.U. JOSE MARIA MARTINEZ PARDO	359
	105042000139	E.U. JORGE ROBLEDO	661
URAMITA	105842000382	I.E. SAN JOSE	555
	205842000280	C.E.R. MURRAPAL	44
ABEJORRAL	205002000611	I.E. R. ZOILA DUQUE BAENA	74
	205002000211	I.E. PEDRO PABLO RAMIREZ	62
ARGELIA	105055000022	I.E. SANTA TERESA	342
CONCEPCIÓN	105206000186	I.E. PRESBITERO LIBARDO AGUIRRE	346
	205206000024	C.E.R. JOSEFINA GOMEZ DE GARCIA	19
	205206000041	C.E.R. ROSARIO ARISMENDY	7
EL CARMEN DE VIBORAL	205148000370	C.E.R. LA PALMA	96
	205148000035	C.E.R. CORONEL JOSE DOMINGO GALLO	21
	205148000159	C.E.R. CAMARGO	84
EL SANTUARIO	105697000077	I.E. TECNICO INDUSTRIAL JOSE MARIA CORDOBA	1233
EL SANTUARIO	105697000093	E.U. MERCEDES SANIN CANO	912
GRANADA	105313000032	E.U. JESUS MARIA YEPES	576
	205313000207	C.E.R. JESUS SALAZAR	9
	205313000134	C.E.R. GALILEA	11
GUATAPÉ	205321000071	C.E.R. LA PIEDRA	85
	205321000143	C.E.R. QUEBRADA ARRIBA	41
	105321800014	I.E NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE PRIMARIA	724
LA UNIÓN	205400000167	LAS ACACIAS	140
	205400000043	I.E.R. LAS TERESAS	50
	205400000361	C.E.R. SAN FRANCISCO	4
MARINILLA	105440000068	I.E. ROMAN GOMEZ	958
	205440000224	C.E.R. JUAN DUQUE ESTRADA	49
	105440000131	I.E. SAN JOSE	1460
NARIÑO	205483000236	I.E.R PUERTO VENUS	129
SAN CARLOS	105649000464	E.U. JOHN F. KENNEDY	202

Municipio	Código DANE	Nombre Sede	Matrícula
SAN RAFAEL	105667000013	COLEGIO SAN RAFAEL	665
	205667000042	FALDITAS	7
	205667000204	EL ARENAL	29
SAN VICENTE FERRER	205674000368	C.E.R. PIEDRAGORDA	45
SONSÓN	105756000493	I.E. BRAULIO MEJIA	481
	205756000838	I.E.R. LA SOLEDAD	36
	205756001729	C.E.R. MANZANARES CENTRO	68
ANDES	105034000278	I.E. MARCO FIDEL SUAREZ	630
	205034000337	C.E.R. MONSEÑOR EFREN MONTOYA	51
	205034000493	C.E.R. LA BORRAJA	9
ANGELÓPOLIS	105036000097	I.E. SAN JOSE	386
	205036000083	I.E. LOS ANGELES	250
	205036000075	SANTA RITA	37
BETANIA	205091000513	LA LINDA	11
	205091000602	SAN RAFAEL	27
	205091000190	LOS AGUACATES	22
CIUDAD BOLÍVAR	105101800012	ISABEL SOLIS	327
CONCORDIA	105209000021	I.E. DE JESUS	514
FREDONIA	105282000390	COLEGIO EFE GOMEZ	309
	105282000276	E.U. MARCO A BOTERO	26
	105282000403	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIANO OSPINA RODRIGUEZ	367
HISPANIA	205353000013	C.E.R. LA PALMIRA	7
	205353000102	C.E.R. LA SECA	20
JARDÍN	205364000082	I.E.R. JUAN DE DIOS CARVAJAL	30
	205364000279	C.E.R. RAIMUNDO ROJAS	11
	205364000104	C. E. R. BEATO JUAN BAUTISTA VELASQUEZ PELAEZ	14
MONTEBELLO	205467000099	C.E.R. SABALETAS	46
	205467000218	C.E.R. PEDRO GOMEZ V	12
PUEBLORRICO	205576000155	C.E.R. LOURDES	21
	205576000392	C.E.R. CORINTO	43
	205576000431	C.E.R. LA PAZ	13
SALGAR	205642000765	EL CEDRO	61
	205642000170	I.E.R. ABELARDO OCHOA	245
SANTA BÁRBARA	205679800011	I.E. DAMASCO SEDE II	55

Municipio	Código DANE	Nombre Sede	Matrícula
	205679000854	LAS MERCEDES	63
	205679000501	I.E. VERSALLES	137
TÁMESIS	105789000235	COLEGIO RAFAEL J. MEJIA	334
	205789000442	C.E.R. TERESITA OBANDO	24
	205789000108	C. E. R. EL ENCANTO	14
TARSO	205792000160	LA ARBOLEDA	20
	205792000119	EL MORRON	18
	205792000054	LA LINDA	32
URRAO	205847800128	C.E.R.I. GUABINA	81
	205847800187	C.E.R.I. PLAYON	69
	205847000792	C.E.R. OROBUGO MEDIO	34
VENECIA	205861000452	C.E.R. EL VERGEL	5
	205861000380	C.E.R. JULIA VELASQUEZ	11
	205861000134	C.E.R. VILLA SILVIA	54
VALPARAÍSO	205856000142	C.E.R. INDIGENISTA LA MARIA	35
ARBOLETES	205051002696	COLEGIO SANTA FE DE LAS PLATAS	168
	105051002349	SAN ISIDRO	415
	105051002551	E U CAMPO MAR	204
CAREPA	105147000517	EL PLAYON	1
	105147001041	ROBLE	190
	205147000058	C. E. R. VIJAGUAL	184
MURINDÓ	105475000125	LICEO MURINDO	396
	205475000154	C.E.R. BEBARAMEÑO	9
	205475000031	C.E.R. OPOGADO	15
MUTATÁ	205480000596	C.E.R. LA SECRETA	29
	205480000120	C.E.R. LA MILAGROSA	46
	205480000065	C.E.R. LA FORTUNA	25
NECOCLÍ	105490000476	E.U. MARIA AUXILIADORA	666
	205490000853	C.E.R. MULATICO PALESTINA	27
SAN JUAN DE URABÁ	205051001525	C.E.R. BOCAS DEL RIO SAN JUAN	31
	205659000262	C.E.R. MONTECRISTO	127
	205051001894	E.R. VIJAGUAL	252
SAN PEDRO DE URABÁ	405665000443	I.E.R. SAN PABLO APOSTOL	133
	105665009986	E.U. POLICARPA SALAVARRIETA	472
	205665001301	I.E.R. ALTO ROSARIO	150

Municipio	Código DANE	Nombre Sede	Matrícula
BARBOSA	105079000082	I.E. LUIS EDUARDO ARIAS REINEL	1080
	105079000406	I.E. PRESBITERO LUIS EDUARDO PEREZ MOLINA	1205
COPACABANA	105212000112	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	1415
	105212000511	LICEO PBRO. BERNARDO MONTOYA GIRALDO	1231
		TOTAL MATRICULA	**38.017**

Los establecimientos educativos requieren espacios físicos adecuados para la preparación, almacenamiento, distribución y consumo que garanticen un buen acceso de los estudiantes, seguro e inocua durante la jornada académica.

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 de 2025 y febrero de 2026, 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. Los restaurantes escolares contribuyen directamente a los objetivos de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional porque:

- Garantizan el acceso a una alimentación adecuada para la población escolar.
- Favorecen la permanencia educativa y disminuyen el riesgo de deserción.
- Promueven hábitos de alimentación saludable desde la infancia.
- Mejoran el estado nutricional y el rendimiento académico de los estudiantes.
- Apoyan la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) bajo condiciones de calidad e inocuidad.
- Contribuyen al cumplimiento del Plan Docenal de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2020–2031 y del Plan de Desarrollo Departamental 2024–2027.

El Plan Docenal de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia 2020–2031 (PDSAN) fue adoptado mediante la: Ordenanza No. 05 del 7 de mayo de 2020, "Por medio de la cual se adopta el Plan Docenal de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia 2020–2031 y se dictan otras disposiciones".

- **CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO:**

El proyecto y la convocatoria fueron diseñados para atender las necesidades de los restaurantes escolares de los 116 municipios no certificados del Departamento de Antioquia, contemplando el mejoramiento de uno, dos o tres restaurantes escolares por municipio. Para la estructuración inicial del proyecto se establecieron parámetros de referencia para la cofinanciación, no obstante, el valor definitivo de cada convenio se determinó de acuerdo con las necesidades técnicas de las intervenciones, los presupuestos presentados y avalados y los aportes efectivamente comprometidos por cada una de las partes.

En consecuencia, el valor total y el porcentaje de participación del Departamento de Antioquia y de cada municipio varían de acuerdo con las condiciones particulares de cada proyecto, conforme a los valores individualizados y aprobados que se relacionan en el numeral 4.2 de los presentes Estudios Previos.

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 aportaron 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 y de gas:** 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.

Las actividades citadas son las generales y básicas para un contrato de obra derivado del presente convenio, sin embargo, dependiendo de los proyectos específicos pueden ser menos actividades.
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.
BPIN/BPID:	2024003050176
INDICADORES:	Sedes educativas mejoradas

POLÍTICAS PÚBLICAS: Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) del departamento de Antioquia fue establecida mediante la Ordenanza No. 46 de 2016 "Por medio de la cual se establece el Sistema Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional y se fija la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el departamento de Antioquia y se deroga la Ordenanza 017 de 2003." En esta política Se establece que la implementación de la política se realizará mediante instrumentos de planificación, entre ellos el Plan Docenal de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PDSAN).

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 Secretaría 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 Secretaría de Educación, y en su artículo 205 se indican las funciones de la secretaría 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 Secretaría 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; en concordancia con el artículo 95 de la ley 489 de 1998.

Es por ello, que, para dar solución efectiva a la necesidad planteada, se requiere celebrar un convenio interadministrativo regulado por el artículo 95 de la Ley 489 de 1998, que dice" (…)

Entre el Departamento de Antioquia (secretaría de Educación) y los municipios que cumplen con los parámetros definidos por la Secretaría de Educación Departamental, estos municipios serán los encargados de gestionar y realizar todos los respectivos trámites tendientes a garantizar el objeto del convenio.

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 y/o mejoramiento de restaurante escolar de las sedes priorizadas.

El siguiente listado muestra las sedes a intervenir en cada municipio:

Municipio	Código DANE	Nombre Sede
EL BAGRE	105250000185	I.E. BIJAO
	105250000932	COLEGIO LA ESMERALDA
	205250000392	E.U. PUERTO CLAVER
TARAZÁ	205790800002	LAS PALMAS
	105790000206	COLEGIO ANTONIO ROLDAN BETANCUR
	205790000235	I.E. LA INMACULADA
CARACOLÍ	105142000136	I.E. GABRIEL CORREA VELEZ

Municipio	Código DANE	Nombre Sede
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
CAMPAMENTO	405134000929	C.E.R. LA CORDILLERA
	105134000046	I.E. NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO
ENTRERRIOS	205264000212	C.E.R. EL PROGRESO
	105264000111	ESCUELA URBANA DE ENTRERRIOS
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
ANZÁ	205044000017	COLEGIO ASCENCION MONTOYA DE TORRES
	205044000033	C.E.R. LA CEJITA

Municipio	Código DANE	Nombre Sede
	205044000050	C.E.R. LAS LOMITAS
CAÑASGORDAS	205138000649	COLEGIO BERNARDO SIERRA
	205138000142	COLEGIO BUENOS AIRES
FRONTINO	205284000120	I.E.R. NOBOGACITA
	205284000162	I.E.R. LA BLANQUITA DEL MURRI
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
SANTA FÉ DE ANTIOQUIA	105042000091	E.U. JOSE MARIA MARTINEZ PARDO
	105042000139	E.U. JORGE ROBLEDO
URAMITA	105842000382	I.E. SAN JOSE
	205842000280	C.E.R. MURRAPAL
ABEJORRAL	205002000611	I.E.R. ZOILA DUQUE BAENA
	205002000211	I.E. PEDRO PABLO RAMIREZ
ARGELIA	105055000022	I.E. SANTA TERESA
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	205148000370	C.E.R. LA PALMA
	205148000035	C.E.R. CORONEL JOSE DOMINGO GALLO
	205148000159	C.E.R. CAMARGO
EL SANTUARIO	105697000077	I.E. TECNICO INDUSTRIAL JOSE MARIA CORDOBA
EL SANTUARIO	105697000093	E.U. MERCEDES SANIN CANO
GRANADA	105313000032	E.U. JESUS MARIA YEPES
	205313000207	C.E.R. JESUS SALAZAR
	205313000134	C.E.R. GALILEA
GUATAPÉ	205321000071	C.E.R. LA PIEDRA
	205321000143	C.E.R. QUEBRADA ARRIBA
	105321800014	I.E NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE PRIMARIA
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

Municipio	Código DANE	Nombre Sede
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
SONSÓN	105756000493	I.E. BRAULIO MEJIA
	205756000838	I.E.R. LA SOLEDAD
	205756001729	C.E.R. MANZANARES CENTRO
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
BETANIA	205091000513	LA LINDA
	205091000602	SAN RAFAEL
	205091000190	LOS AGUACATES
CIUDAD BOLÍVAR	105101800012	ISABEL SOLIS
CONCORDIA	105209000021	I.E. DE JESUS
FREDONIA	105282000390	COLEGIO EFE GOMEZ
	105282000276	E.U. MARCO A BOTERO
	105282000403	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIANO OSPINA RODRIGUEZ
HISPANIA	205353000013	C.E.R. LA PALMIRA
	205353000102	C.E.R. LA SECA
JARDÍN	205364000082	I.E.R. JUAN DE DIOS CARVAJAL
	205364000279	C.E.R. RAIMUNDO ROJAS
	205364000104	C.E.R. BEATO JUAN BAUTISTA VELASQUEZ PELAEZ
MONTEBELLO	205467000099	C.E.R. SABALETAS
	205467000218	C.E.R. PEDRO GOMEZ V
PUEBLORRICO	205576000155	C.E.R. LOURDES
	205576000392	C.E.R. CORINTO
	205576000431	C.E.R. LA PAZ
SALGAR	205642000765	EL CEDRO
	205642000170	I.E.R. ABELARDO OCHOA
SANTA BÁRBARA	205679800011	I.E. DAMASCO SEDE II
	205679000854	LAS MERCEDES
	205679000501	I. E. VERSALLES

Municipio	Código DANE	Nombre Sede
TÁMESIS	105789000235	COLEGIO RAFAEL J. MEJIA
	205789000442	C.E.R. TERESITA OBANDO
	205789000108	C. E. R. EL ENCANTO
TARSO	205792000160	LA ARBOLEDA
	205792000119	EL MORRON
	205792000054	LA LINDA
URRAO	205847800128	C.E.R.I. GUABINA
	205847800187	C.E.R.I. PLAYON
	205847000792	C.E.R. OROBUGO MEDIO
VENECIA	205861000452	C.E.R. EL VERGEL
	205861000380	C.E.R. JULIA VELASQUEZ
	205861000134	C.E.R. VILLA SILVIA
VALPARAÍSO	205856000142	C.E.R. INDIGENISTA LA MARIA
ARBOLETES	205051002696	COLEGIO SANTA FE DE LAS PLATAS
	105051002349	SAN ISIDRO
	105051002551	E U CAMPO MAR
CAREPA	105147000517	EL PLAYON
	105147001041	ROBLE
	205147000058	C.E.R. VIJAGUAL
MURINDÓ	105475000125	LICEO MURINDO
	205475000154	C.E.R. BEBARAMEÑO
	205475000031	C.E.R. OPOGADO
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	C.E.R. 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	405665000443	I.E.R. SAN PABLO APOSTOL
	105665009986	E.U. POLICARPA SALAVARRIETA
	205665001301	I.E.R. ALTO ROSARIO
BARBOSA	105079000082	I.E. LUIS EDUARDO ARIAS REINEL
	105079000406	I.E. PRESBITERO LUIS EDUARDO PEREZ MOLINA
COPACABANA	105212000112	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA
	105212000511	LICEO PBRO. BERNARDO MONTOYA GIRALDO

2. EL OBJETO Y SUS ESPECIFICACIONES

2.1. Objeto

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

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 cuatro (4) meses desde el acta de inicio del convenio sin superar el 31 de diciembre de la presente vigencia, 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:

BAJO CAUCA

1. EL BAGRE

I.E. BIJAO: Las actividades a realizar son: Cambio de Techo de la bodega del restaurante escolar, reparación de paredes en cocina: cubrimiento y sellado de los calados (aberturas), reubicación de despensa hacia la bodega, optimizando el espacio y la organización dentro de la cocina, mantenimiento ventanas de atención: engrasado de las esteras de las ventanas, cambio de chapa de la puerta de la cocina, cambio de extractores de cocina, instalación de cielo falso, sistema eléctrico: intervención y organización del problema eléctrico existente tanto en la cocina como en el resto del restaurante, asegurando la seguridad y funcionalidad de las instalaciones.

COLEGIO LA ESMERALDA: Las actividades a realizar son: cubierta en mal estado: filtraciones de agua, oxidación de estructuras y riesgo de desprendimiento, lo que pone en peligro a estudiantes y personal, instalación eléctrica deficiente: cableado expuesto, redes eléctricas obsoletas y puntos sin la

protección, requerida, lo que genera riesgos de corto circuito e incendios, ausencia y deterioro del cielo falso: lo que incrementa la temperatura interna, favorece el ingreso de animales y dificulta el mantenimiento de las condiciones de higiene requeridas para la manipulación de alimentos.

E.U. PUERTO CLAVER: Las actividades a realizar son: construcción de una bodega para el almacenamiento de la materia prima del restaurante y zona de refrigeración; mantenimiento del espacio del restaurante actual en cuanto a cubierta, pintura, mobiliario, piso.

2. TARAZÁ

LAS PALMAS: Las actividades a realizar son: 1. Demolición parcial de muros interiores: eliminación de muros divisorios que interfieren con el flujo funcional del restaurante (almacenamiento → preparación → cocción → lavado → entrega), 2. Construcción de muro divisorio para bodega: muro en bloque o mampostería liviana, debidamente revocado, con dimensiones que garanticen un área de almacenamiento diferenciada. 3. Ampliación y apertura de ventanas (iluminación y ventilación): ampliación de ventanas existentes y apertura de nuevas en comedor y zona de servido, para mejorar la iluminación y la ventilación natural. o Instalación de marcos en aluminio con vidrio y mallas metálicas anti-insectos, en cumplimiento de normas sanitarias. asegurar que las aberturas tengan una altura mínima adecuada para ventilación cruzada. 4. Apertura de ventana para entrega de alimentos (ventana tipo bandeja): Acondicionada con superficie lisa, bordes redondeados y protección de cerámica sanitaria. Ubicación cercana al mesón de servido, con dimensiones que garanticen visibilidad y flujo seguro. 6. Extensión y adecuación de la red hidrosanitaria (agua potable y desagüe): Extensión de tuberías para abastecer nuevas áreas como lavado. Instalación de sifones, lavamanos y puntos de agua conforme a los requerimientos sanitarios. 7. Preparación del piso existente y aplicación de recubrimiento epóxico antideslizante: Pulido y limpieza del concreto, aplicación de mortero autonivelante si es necesario para corregir pendientes. aplicación de primer epóxico y recubrimiento final gris claro antideslizante, resistente a agentes químicos y humedad. 8. Enchape de paredes hasta 1.30 m en zonas de manipulación de alimentos: Uso de cerámica sanitaria blanca, de acabado liso y lavable, en zonas de preparación, cocción, lavado y entrega. En bodega, aplicar enchape mínimo hasta 1.30 m. 9. Instalación de cielo raso en PVC blanco en todas las áreas: Recomendado color blanco para mayor iluminación y visibilidad. 10.Construcción de mesón de entrega de alimentos: Dimensiones: 3.20 m de largo x 0.60 m de ancho x 0.90 m de altura material acero inoxidable. Bordes redondeados y sin filos para seguridad. 11.Mantenimiento de puertas y ventanas existentes: lijado, corrección de marcos, cambio de herrajes, ajuste de bisagras y repinte con esmalte anticorrosivo. Garantizar cierre hermético y condiciones de higiene. 12.Aplicación de pintura interior y exterior: Uso de pintura vinílica lavable antibacteriana en color blanco para cocina, zonas técnicas y bodega. En comedor, aplicar motivos pedagógicos o figuras educativas con colores cálidos como naranja y rojo, que estimulan el apetito y la percepción positiva del espacio. Corrección previa de grietas, fisuras y superficies deterioradas.

COLEGIO ANTONIO ROLDAN BETANCUR: Las actividades a realizar son: 1. Desmonte de elementos existentes: Retiro del lavamanos en acero inoxidable, desmonte de cielo falso deteriorado y de cajonerías de madera en mal estado; retiro de los mesones de comedor, desmonte de la cubierta existente y su estructura de soporte metálica en mal estado. 2. Demoliciones internas: Demolición parcial de muros divisorios para permitir una mejor redistribución de espacios conforme al flujo lógico (almacenamiento → preparación → cocción → entrega → lavado), retiro del piso existente en concreto, incluyendo preparación para recibir nuevo acabado, 3. Obras de redistribución y cerramiento:

construcción de muros de cerramiento en bloque estructural para delimitar el restaurante escolar, construcción de muro divisorio interno para definir el área de bodega, 4. Tratamiento de humedad: Limpieza profunda de muros afectados, aplicación de sellador impermeabilizante de alta adherencia que permita la transpiración del muro, aplicación de pintura vinílica antibacteriana y lavable sobre superficie tratada, 5. Apertura y adecuación de ventanas: apertura de ventanas en bodega, cocina y comedor. o Instalación de ventanas en aluminio con vidrio y malla anti insectos, garantizando, ventilación e iluminación natural según la NTC 4595, instalación de extractor mecánico o ventiladores según las condiciones del espacio, 6. Mantenimiento de carpintería metálica: Lijado, ajuste de herrajes y repinte con esmalte anticorrosivo en puertas y ventanas existentes en buen estado, 7. Red hidrosanitaria: Extensión y reubicación de redes de agua potable y desagüe, conectando las nuevas zonas funcionales: lavado, preparación, cocción y bodega, adecuación de puntos para lavamanos, lavaplatos y mesones húmedos, 8. Preparación y aplicación de piso epóxico sanitario: Nivelación de superficie en concreto existente con mortero autonivelante, aplicación y recubrimiento de piso epóxico sanitario, antideslizante, color gris claro, de alta resistencia, 9. Enchape de paredes: aplicación de enchape cerámico blanco sanitario en zonas de manipulación de alimentos hasta una altura mínima de 1.80 m. En bodega y lavaplatos, 10.Instalación de cielo falso en PVC: Instalación de cielo raso blanco en PVC en todas las áreas del restaurante escolar, permitiendo ocultamiento de instalaciones, fácil limpieza.11.Readecuación del lavamanos o lavaplatos existente: enchapado del mesón con cerámica sanitaria blanca y adaptación para su ubicación en la zona de lavado o bodega, según diseño funcional, instalación de sifones, lavamanos y puntos de agua conforme a los requerimientos sanitarios, 12.Construcción de nuevo mesón de entrega de alimentos:

Dimensiones: 5.00 m de largo x 0.60 m de ancho x 0.90 m de alto, superficie en acero inoxidable. 13. Pintura interior y exterior: aplicación de pintura vinílica antibacteriana, lavable y de colores claros (blanco, beige o gris), en comedor, se pueden aplicar motivos pedagógicos o figuras educativas dirigidas al público infantil en colores azules.

I.E. LA INMACULADA: Las actividades proyectadas son: 1. Demolición de muros interiores no estructurales: Eliminación de divisiones internas para permitir una redistribución funcional del espacio según el flujo lógico de trabajo: almacenamiento preparación cocción lavado entrega. 2. Demolición de comedores existentes: Retiro controlado de parte de los comedores, esta actividad permite liberar área para reorganizar y ampliar las zonas de preparación y consumo, 3. Desmonte total de la cubierta existente: incluye retiro de láminas, estructura metálica deteriorada y viga canal. 4. Tratamiento de viga canal existente: Recubrimiento de la viga canal con lámina galvanizada para garantizar durabilidad y evitar filtraciones. 5. Instalación de nueva estructura de cubierta: Montaje de estructura metálica con pendiente adecuada, Cubierta teja upvc a con instalación de canoas plásticas para recolección de aguas lluvias. 6. Tratamiento de humedad en muros interiores: Limpieza de superficies afectadas, aplicación de sellador impermeabilizante de alta adherencia y posterior pintura vinílica antibacteriana y lavable, color blanco. 7. Ampliación y apertura de ventanas (2 ventanas): Abertura de nuevos vanos y ampliación de existentes en cocina y comedor para garantizar ventilación e iluminación natural. Instalación de marcos en aluminio, vidrios y mallas metálicas anti-insectos. 8.Construcción de muro para bodega: Levantamiento de muro divisorio en bloque, debidamente revocado, pintado. 9.Construcción de mesón para entrega de alimentos: Medidas: 3.25 m largo x 0.50 m ancho x 0.90 m alto. Superficie lisa, lavable, en acero inoxidable. 10. Rehabilitación de mesón de lavado existente: Enchape con cerámica blanca sanitaria. Ajuste de pendiente hacia el desagüe y sellado de uniones para facilitar limpieza. 11.Preparación del piso y aplicación de recubrimiento epóxico: Retiro del piso

actual, limpieza y nivelación de superficie con mortero autonivelante. Aplicación de imprimante epóxico y recubrimiento sanitario color gris claro, antideslizante y de alta resistencia. 12. Enchape de muros en zonas de manipulación: instalación de cerámica sanitaria blanca en paredes de cocina, lavado, preparación, cocción y servido hasta una altura de 1.80 metros, cumpliendo normativa. 13. Instalación de cielo raso en PVC blanco: en todas las áreas del restaurante, para proteger instalaciones, mejorar iluminación y garantizar higiene. 14. Pintura interior y exterior: aplicación de pintura vinílica blanca antibacteriana en todas las superficies internas, en zona de comedor se utilizarán colores pedagógicos en la gama del verde, que favorecen el bienestar visual y la ambientación. aplicación exterior en pintura tipo fachada. 15. Mantenimiento de ventanas y puertas existentes: lijado, ajuste de herrajes, corrección de marcos y repinte con esmalte anticorrosivo.

MAGDALENA MEDIO:

3. 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 tejas ya 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.

4. MACEO

EL INGENIO: 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 UNIÓN: 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.

5. 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.

6. PUERTO TRIUNFO

I.E. PABLO VI: La intervención 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 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 pared.

NORDESTE

7. AMALFI

I.E. PRESBITERO GERARDO MONTOYA: La intervención 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 partículado 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: Pisos: Se tiene proyectado realizar la demolición del piso existente toda vez que presenta un deterioro en su capa superior 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, será remplazada por una cubierta en estructura metálica con teja en UPVC**.** Estructura Mezzanine: Se realizará el retiro de una estructura en madera que presta servicio de mezzanine, se por qué presenta un deterioro 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 partículado de la tableta existe ya que es tipo granito y se observa ya un degaste por el tiempo de uso e instalación; Cielo Falso: Se tiene proyectado el retiro de un mezzanine 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.

8. 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 secretarías 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.

9. 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 epóxica 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. MONTEMAR: 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 epóxica 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 epóxica 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.

10. 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.

11. 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.

12. YALÍ

C.E.R. LA BRILLANTINA: se realizarán las siguientes actividades como principales: Cambio de la cubierta de eternit en el área de cocina, enchape de muros de cocina, resane y pintura epóxica en paredes, instalación de cortina metálica para punto de entrega de alimentos, instalación de cielo raso en PVC.

C.E.R. MONTAÑITA: se realizarán las siguientes actividades: ampliación de la cocina, actualmente tiene un área de 8.0 mts² pasaría a tener 13.0 mts², cambio de la cubierta de eternit en el área de cocina y comedor, revoque y enchape de muros de cocina, resane y pintura epóxica 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: se realizarán las siguientes actividades: ampliación de la cocina, actualmente tiene un área de 8.7 mts² pasaría a tener 14.8 mts², cambio de la cubierta de eternit en el área de cocina y comedor, enchape de muros de cocina, resane y pintura epóxica 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

13. YOLOMBÓ

C.E.R. CACHUMBAL: se realizarán las siguientes actividades de: limpieza y rocería, retiros y demoliciones, movimientos de tierra, concretos, aceros de refuerzo, impermeabilizaciones, mejoramiento de pisos en concreto, mampostería, cubierta, carpintería metálica y madera, redes hidrosanitarias y de gas, instalaciones eléctricas, pintura, revoques, enchapes y cielos falsos.

C.E.R. LA CRUZ: se realizarán las siguientes actividades de: limpieza y rocería, retiros y demoliciones, movimientos de tierra, concretos, aceros de refuerzo, impermeabilizaciones, mejoramiento de pisos en concreto, mampostería, cubierta, carpintería metálica y madera, redes hidrosanitarias y de gas, instalaciones eléctricas, pintura, revoques, enchapes y cielos falsos.

C.E.R. ALFONSO LOPEZ: se realizarán las siguientes actividades de: limpieza y rocería, retiros y demoliciones, movimientos de tierra, concretos, aceros de refuerzo, impermeabilizaciones, mejoramiento de pisos en concreto, mampostería, cubierta, carpintería metálica y madera, redes hidrosanitarias y de gas, instalaciones eléctricas, pintura, revoques, enchapes y cielos falsos.

NORTE

14. 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.

15. ENTRERRIOS

C.E.R. EL PROGRESO: La estructura está conformada por dos bloques en mampostería confinada. Presenta cubierta en tejas barro con vigas caballeteras, alfardas y cerchas de madera, los muros están construidos en adobe, con 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: muros en ladrillo 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, lo que ha llevado a la degradación de los acabados, puertas y ventanas metálicas: rejas y vidrios, desgaste en la pintura y corrosión, afectaciones de los vidrios, pisos en cerámica tipo gres, con grietas, manchas y desgaste del esmalte.

16. SAN PEDRO DE LOS MILAGROS

RIOCHICO: se realizarán las siguientes actividades: resane y pintura a muros que sean de fácil limpieza y no absorbentes.-Adecuar 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 dé un accidente por el ingreso de los niños y niñas a la cocina.-Acondicionar lugar para la pipeta que está adentro de la cocina-Colocar vidrios a ventanas de la cocina y bodega para evitar ingreso de plagas.-Micro malla 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: cuenta con cocina y comedor escolar, en mal estado, 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 completo:- aplicación de pintura en muros para fácil limpieza y no absorbentes.- Adecuar 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 está 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.

17. TOLEDO:

LAS MARGARITAS: 1. Rehabilitación estructural de la cubierta o Desmonte de la cubierta existente en madera deteriorada o Instalación de teja UPVC y cielo falso en PVC, materiales livianos, termoacústicas y de bajo mantenimiento. 2. Reconstrucción de elementos portantes, vigas aéreas y sobre muros serán reconstruidos con perfiles metálicos y concreto reforzado para restituir la capacidad estructural del comedor y cocina.3. Modernización de instalaciones eléctricas, 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 tránsito o 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 residuales o 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 cocina o 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 fachada o 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.

18. 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).

19. 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 mosquitera 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.

OCCIDENTE

20. ANZA

COLEGIO ASCENCION MONTOYA DE TORRES: intervención integral del restaurante escolar, 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: intervención integral del restaurante escolar, 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: intervención integral del restaurante escolar, 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.

21. CAÑASGORDAS

COLEGIO BERNARDO SIERRA: 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, 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 preventivo y correctivo en las áreas actuales que no serán demolidas, con el fin de preservar su funcionalidad y mejorar el entorno escolar, 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.

22. FRONTINO

I.E.R. 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.

23. 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

24. SAN JERÓNIMO

I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR GENOVEVA DIAZ: las actividades a realizar en el restaurante escolar son: demolición de techo y cambio total de tejas de barro, revisión de nivelación de piso y reposición de piso en baldosa de cemento o terrazo, mantenimiento en los bajantes de aguas lluvias del techo del comedor, instalación de mesón en acero inoxidable, mantenimiento de pintura, enchape en pared en la cocina.

C.E.R. BIBIANO CARDENAS: las actividades a realizar en el restaurante escolar son: demolición y nivelación de piso en concreto, instalación de piso, instalación en enchape de pared, cambio en mesones de cocina, instalación de cielo falso, mantenimiento de cubierta, pintura en general.

MESTIZAL: las actividades a realizar en el restaurante escolar son: demolición y nivelación de piso de concreto, instalación de piso, instalación en enchape de pared, revisión y reemplazo de algunas tejas por filtraciones, cambio en mesones de comedor, instalación de cielo falso, pintura en general.

25. SANTAFÉ DE ANTIOQUIA

E.U. JOSE MARIA MARTINEZ PARDO: las actividades a realizar en el restaurante escolar son: demolición y nivelación de piso de concreto, instalación de piso en comedor cocina y bodega, instalación en enchape de pared, revisión y reemplazo de algunas tejas por filtraciones, cambio en mesones de comedor, instalación de cielo falso, pintura en general, mejoramiento en muros de cocina, mejoramiento de cubierta por filtraciones deterioro en el sistema de soporte y de impermeabilización, instalación de drywall para la cocina y la bodega.

E.U. JORGE ROBLEDO: las actividades a realizar en el restaurante escolar son: intervención en muro en la parte posterior de la bodega, como se señala en el plano arquitectónico aportado, por deterioro, agrietamiento, por filtración de agua que cae de la cubierta, cambio de cubierta y su estructura y tejas por filtraciones de agua en la cocina, bodega y comedor, enchape de pisos de bodega, cocina y comedor, pintura en muros, fachadas drywall para cocina, comedor y bodega.

26. URAMITA

C.E.R. MURRAPAL: las actividades a realizar en el restaurante escolar son: 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: las actividades a realizar en el restaurante escolar para la mejora de la prestación del servicio de alimentación son: mejoramiento de 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.), instalación de enchapes en piso, pipetas de gas.

ORIENTE

27. ABEJORRAL

I.E.R. ZOILA DUQUE BAENA: las actividades a realizar en el restaurante escolar son: mejoramiento en las impermeabilizaciones, para protección de la estructura y aseguren condiciones higiénicas, redes hidrosanitarias (tuberías deterioradas, desagües inadecuados y puntos de agua mal ubicados o insuficientes).

I.E. PEDRO PABLO RAMIREZ: las actividades a realizar en el restaurante escolar son: mejoramiento a la estructura de la cocina escolar, la cual presenta un deterioro generalizado en sus componentes estructurales y técnicos, afectando directamente su funcionalidad y condiciones de salubridad, mejoramiento a 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, mejoramiento de 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. Mejoramiento a los pisos presentan desgaste, 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, mejoramiento en los elementos de carpintería metálica y madera, cielos falsos y acabados.

28. ARGELIA:

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

29. CONCEPCIÓN:

I.E. PRESBITERO LIBARDO AGUIRRE: 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: 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: 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.

30. EL CARMEN DE VIBORAL:

C.E.R. CAMARGO: Se proyecta la ampliación del área del comedor escolar con el propósito de incrementar su capacidad de atención, considerando que la sede educativa actualmente cuenta con seis grupos y dispone de un espacio insuficiente para prestar el servicio de alimentación escolar de manera oportuna y adecuada. Asimismo, se contempla el reemplazo de la red de aguas residuales de la cocina, debido a que la tubería principal presentó una obstrucción total, situación que obligó a la institución a implementar una solución provisional para garantizar la continuidad del servicio. Esta intervención requerirá igualmente la reposición del piso existente, proponiéndose su enchape para mejorar las condiciones de funcionalidad, higiene y durabilidad. Se precisa que una parte de la nueva tubería se instalará en un área de terreno natural; sin embargo, otro tramo demandará la demolición y posterior reposición de una sección del andén de la institución.

De igual forma, se plantea la impermeabilización de la losa ubicada sobre la cocina del restaurante escolar, con el fin de prevenir filtraciones, humedades y el consecuente deterioro de la infraestructura. Adicionalmente, se prevé el reemplazo de la cubierta de la zona del comedor, debido a la presencia de goteras y al deterioro de las tejas existentes. Como complemento, se instalará cielo raso para mejorar las condiciones estéticas y de confort del espacio destinado a la atención de los estudiantes.

C.E.R. CORONEL JOSE DOMINGO GALLO: 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: se requieren algunas mejoras que permitan cumplir con las condiciones básicas de salubridad, además, algunas inversiones cruciales para garantizar la funcionalidad y la capacidad de producción del mismo. Instalación de enchape en 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, cambiar la zona de preparado, retirando el mesón de cemento para ser reemplazado por materiales más higiénicos.

31. EL SANTUARIO:

I.E. TECNICO INDUSTRIAL JOSE MARIA CORDOBA: se pretende la renovación de la cocina y áreas de preparación de alimentos, mejora en el comedor escolar, con la instalación de lavamanos, ampliación del espacio de lavado de manos, reforma en las áreas de almacenamiento de insumos alimenticios, garantizando condiciones óptimas de higiene y conservación, obras de ampliación de cocina, que permita una mejor distribución de los equipos y un flujo de trabajo más eficiente, mejora con la ventilación de aire para garantizar un ambiente de trabajo adecuado y seguro para el personal de cocina, mejora con la iluminación natural y artificial para facilitar las tareas de preparación de alimentos, acondicionamiento de áreas de almacenamiento: almacenamiento de alimentos secos, refrigerados y congelados, garantizando la correcta conservación de los mismos y evitando pérdidas por deterioro.

E.U. MERCEDES SANIN CANO: mejoramiento del área de cocina, acondicionar zona de almacenamiento, ampliación de la zona de lavado, es reducida lo que genera incomodidades y tiempos prolongados para la limpieza de ollas y demás utensilios utilizados, cambio y/o mejoramiento de las puertas, presentan oxidación, mejoramiento en paredes, estas presentan humedad, deterioro en pintura y revoque, mejoramiento de los tomacorrientes, es necesario adecuar las acometidas eléctricas, mejorar la distribución de suiches y toma corrientes, los cuales se encuentran desprendidos, sin punto fijo, mejoramiento con los baldosines de la cocina, limpieza en las paredes, mejoramiento a pisos por desgaste.

32. 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: esta intervención propone una transformación integral del espacio mediante labores de limpieza profunda y renovación estética de los muros, mejoramiento en la red eléctrica, que representan un riesgo tanto para quienes trabajan como para quienes se benefician del servicio.

C.E.R. GALILEA: 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.

33. GUATAPÉ

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: la cubierta 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.

34. 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.

35. 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 instalación del 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.

36. 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.

37. 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 mediacaña y pintura general con esmalte lavable, garantizando durabilidad y condiciones higiénicas.

38. 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, desarrollo 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: las actividades a realizar son: movimientos de tierra, explanación y nivelación del terreno manualmente, llenos en material provenientes de la excavación, acero de refuerzo1, acero de refuerzo figurado, colocación de malla electrosoldada, pisos en concreto, instalación de placa de contrapiso llaneada mecánicamente, construcción de muros de mampostería en ladrillo, mejoramiento de cubierta(ruanas y canoas), instalación de canoa en lámina galvanizada, carpintería metálica y madera puertas metálicas, ventana corrediza dos cuerpos en aluminio, instalación mueble y mesón en acero inoxidable, revoque para interiores, enchape en cerámica, piso en cerámica, guardaescobas en cerámica, estucos y pinturas, estuco acrílico sobre cielos revocados, resane y repinte pintura interior sobre muros y cielos, resane y repinte pintura interior sobre muros y cielos, resane y repinte pintura exterior para muros acrílica, cielos falsos en superboard.

39. SAN VICENTE FERRER

C.E.R. PIEDRAGORDA: mejoramiento de las condiciones locativas del restaurante escolar, 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.

40. SONSÓN

I.E. BRAULIO MEJIA: las actividades a realizar son: 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 SOLEDAD: las actividades a realizar son: 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: las actividades a realizar son: 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

SUROESTE

41. ANDES

I.E. MARCO FIDEL SUAREZ: las actividades a realizar son: 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 espacios.

C.E.R. MONSEÑOR EFREN MONTOYA: las actividades a realizar son: mejoramiento de enchape de piso y salpicaderos; mejoramiento del mobiliario en acero inoxidable, 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: las actividades a realizar son: 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.

42. ANGELÓPOLIS

I.E. SAN JOSE - SEDE PRIMARIA: las actividades a realizar son: 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, placa de contrapiso, ventanearía, muebles y mesones en acero inoxidable, instalaciones eléctricas, resane, estuco y pintura interior y exterior.

I.E. LOS ANGELES: las actividades a realizar son: 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 hidrófugo y cielo falso en superboard.

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 eléctricas, resane, estuco y pintura interior y exterior. suministro teja upvc y canoas en lámina galvanizada.

43. BETANIA

I.E. LA LINDA: Mejorar la infraestructura mediante mantenimientos, reparaciones, reposiciones y/o reformas constructivas y adecuaciones o dotación de estos, incluye piso, paredes, enchapes, guarda escobas, pintura general, adecuaciones menores.

I.E.R. SAN RAFAEL: Mejorar la infraestructura física con el cambio de ventanas y puertas, mesones en acero inoxidable, resanes, estuco y pintura, reparación de cubierta entre otros.

I.E.R. 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.

44. CIUDAD BOLÍVAR

ISABEL SOLIS: las actividades a realizar son: 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.

45. 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.

46. FREDONIA

COLEGIO EFE GOMEZ: mejoramiento 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: mejoramiento 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.

NORMAL SUPERIOR MARIANO OSPINA RODRIGUEZ: mejoramiento de la infraestructura del restaurante escolar del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la sede rural del Establecimiento Educativo NORMAL SUPERIOR MARIANO OSPINA RODRIGUEZ, Los recursos serán invertidos en: • Remodelación de la cocina escolar (pisos, paredes y techos). • Obra de mantenimiento • 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.

47. 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.

48. 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.

49. 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.".

50. 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.

51. SALGAR

I.E.R. ABELARDO OCHOA: Con la intervención propuesta, se pretende adecuar y optimizar la zona donde actualmente opera el restaurante escolar, la cocina, el cuarto de gas y el cuarto útil del Centro Educativo Rural Abelardo Ochoa, de tal forma, que se genere una nueva cocina con una dependencia propia de bodegaje o almacenamiento de víveres y abarrotes (a implementar en la actual zona de tienda) y un cuarto útil. Bajo este escenario, se logrará un espacio de cocina mucho más eficiente, con una zona especifica de almacenamiento y su correspondiente cuarto útil, con una mejor dotación de mesones y gabinetes y con espacios mucho mas amplios de cocción, alistamiento, entrega, recepción y limpieza.
Adicionalmente, desde el punto de vista constructivo se pretende realizar modificaciones a la actual implantación arquitectónica, mejorando la eficiencia de las actuales dependencias, mediante la ejecución de obras de reposición de pisos, la instalación de enchapes en cerámica, aplicación general de estucos y pinturas, la reposición de puertas y ventanas, el mantenimiento de puertas y ventanas, entre otros.

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.”

52. SANTA BÁRBARA

I.E. DAMASCO SEDE II: 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, 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.

53. 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: 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.

C. E. R. EL ENCANTO: El espacio destinado para comedor y para cocina requiere actualmente algunas intervenciones, como lo es el cambio del cielo raso, instalación de mallas mosquiteras, cambio de ventanas, cambio de conexiones eléctricas, demolición e instalación de cerámica en piso, aplicación de pintura, instalación de mesones en acero inoxidable, construcción de mampostería, entre otras actividades.

54. 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.

55. URRAO

C.E.R.I. 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.

C.E.R.I. 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.

56. 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."

57. VALPARAÍSO

C.E.R. INDIGENISTA LA MARÍA: culminar la construcción de la cocina escolar existente y construir un comedor escolar nuevo en la sede rural CER Indigenista La María, perteneciente a la Institución Educativa Rafael Uribe Uribe, ubicada en el Resguardo Indígena José Marcelino Tascón, municipio de Valparaíso.

El proyecto contempla la finalización de las obras de infraestructura de la cocina actualmente inconclusa, realizando actividades de terminación en pisos, instalaciones eléctricas e hidrosanitarias, carpintería metálica y acabados finales, con el fin de habilitar completamente el espacio para la preparación de los alimentos del PAE.

De manera complementaria, se propone la construcción de un área de comedor escolar contigua, dotada con las condiciones adecuadas de espacio, ventilación, iluminación, que permita a los estudiantes consumir los alimentos en un entorno seguro, higiénico y digno.

Los recursos serán invertidos exclusivamente en infraestructura, comprendiendo:
- Terminación y adecuación de la cocina existente.
- Construcción de un módulo de comedor escolar cubierto.
- Instalaciones hidrosanitarias, eléctricas

URABÁ

58. ARBOLETES

SAN ISIDRO: 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: 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.

E U CAMPO MAR: La presente propuesta tiene como objetivo renovar y optimizar la infraestructura del restaurante escolar de la Institución Educativa, eliminando los elementos deteriorados y reemplazándolos con sistemas modernos y duraderos. A continuación, se detallan las actividades a ejecutar: reemplazo de la cubierta por una en upvc, demolición y enchape de pisos nuevos en cerámica, instalación de cielo falso en pvc en la cocina, enchape de paredes de cocina, ampliación de la cocina

59. 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.

60. 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 pasamanos, cielorraso 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 líquido 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.

61. 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 servicio adecuado 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: 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.

62. NECOCLÍ

E.U. MARIA AUXILIADORA: La sede 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 está 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 así mismo el enchape del mismo, adecuación de redes hidrosanitarias e instalación de cielo falso en la cocina.

C.E.R. 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 está cubierta por una en taja termoacústica de UPVC en estructura metálica, instalación de canoas y bajantes. Con respecto a las instalaciones estas se componen de muros en ladrillo rayado sin revoque ni pintados, el piso actual es en concreto pulido condiciones no adecuadas para la preparación de alimentos y el tránsito de estudiantes por lo que se plantea revocar los muros y posteriormente pintarlos, 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, 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 Suiches además de una nueva eliminación para todos los espacios ya que en la actualidad no se cuenta con iluminación.

63. SAN JUAN DE URABÁ

C.E.R. BOCAS DEL RIO SAN JUAN: las actividades a realizar son: 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: las actividades a realizar son: 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: las actividades a realizar son: 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

64. SAN PEDRO DE URABÁ

C.E.R. SAN PABLO APOSTOL: Mejoramiento de las paredes: o aplicación 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 o reparación de escalas 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 mesones en acero inoxidable: 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 para corregir y evitar a futuro filtraciones y humedades, protegiendo la estructura del restaurante y evitando la proliferación de hongos y bacterias.5. Renovación de pisos con instalación de un acabado 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 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 pintura especial para cocinas y comedores, resistente a la humedad y fácil de limpiar, esto mejorará el aspecto general y asegurará un ambiente higiénico.

E.U. POLICARPA SALAVARRIETA: las actividades prioritarias a realizar son: 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 preparación de 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 perteneciente a 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: 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.

VALLE DE ABURRÁ:

65. 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 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.

66. COPACABANA

I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA: Intervención en los siguientes componentes críticos: carpintería metálica, su deterioro actual no garantiza la seguridad del establecimiento (ej. ventanas, puertas), mejoramiento red eléctrica: sistema obsoleto, en muy mal estado y no cumple con la normatividad vigente, cocina: 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, sistema obsoleto, en muy mal estado y no cumple con la normatividad vigente, 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.

Es de anotar que todos los proyectos objeto de los convenios derivados del presente Estudio Previo, sus intervenciones comprenden mejoramientos, ampliaciones y construcciones complementarias derivadas de las condiciones particulares de cada sede.

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 de conformidad con el servicio de alimentación escolar):

- 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
El Bagre	Sabanalarga	Concordia
Tarazá	San Jerónimo	Fredonia
Caracolí	Santafé de Antioquia	Hispania
Maceo	Uramita	Jardín
Puerto Berrío	Abejorral	Montebello
Puerto Triunfo	Argelia	Pueblorrico
Amalfi	Concepción	Salgar
Cisneros	El Carmen de Viboral	Santa Bárbara
San Roque	El Santuario	Támesis
Santo Domingo	Granada	Tarso
Segovia	Guatapé	Urrao

Yalí	La Unión	Valparaíso
Yolombó	Marinilla	Venecia
Campamento	Nariño	Arboletes
Entrerríos	San Carlos	Carepa
San Pedro de Los Milagros	San Rafael	Murindó
Toledo	San Vicente Ferrer	Mutatá
Valdivia	Sonsón	Necoclí
Yarumal	Andes	San Juan de Urabá
Anzá	Angelópolis	San Pedro de Urabá
Cañasgordas	Betania	Barbosa
Frontino	Ciudad Bolívar	Copacabana

2.4. Plazo

El plazo del convenio será de cuatro (4) meses desde el acta de inicio sin superar el 31 de diciembre de 2026.

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. Para la liquidación se exigirá a los conveniantes la extensión o ampliación, si es el caso, de la garantía única del contrato y responsabilidad civil extracontractual (cuando aplique).
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. El conveniante ejecutor deberá adelantar los procesos de contratación necesarios para la ejecución del objeto del convenio, utilizando alguna de las modalidades previstas en la Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, sean estas de carácter competitivo o no competitivo. En todo caso, la selección del contratista deberá fundamentarse en criterios objetivos, verificables y acordes con los principios que rigen la contratación estatal.
3. 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 SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA, los recursos invertidos en dichos rubros.
4. 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.
5. 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.
6. Realizar los procesos contractuales establecidos por la ley para la selección del contratista e interventor.

7. 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.
8. 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.
9. 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
10. Las modificaciones a este convenio deberán ser previamente aprobadas por la Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica - Secretaría de Educación del Departamento de Antioquia.
11. 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.
12. 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.
13. Atender los requerimientos y solicitudes formuladas desde la Dirección de Infraestructura Física Tecnológica, relativos a la ejecución de los recursos y al alcance del convenio.
14. 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.
15. 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, previa aprobación por parte de la Dirección de infraestructura física y tecnológica de la Secretaría de Educación Departamental.
16. El municipio, deberá expedir y tramitar todos los permisos y licencias que sean necesarios para efectos de la ejecución de la obra.
17. Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del convenio.
18. 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.
19. Garantizar la ejecución de la obra dentro del plazo del convenio entre Gobernación de Antioquia y municipio conveniante, 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.
20. 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.
21. 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.

22. 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.
23. 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.
24. Garantizar la sostenibilidad del proyecto, incluyendo el mantenimiento, operación y uso adecuado de la infraestructura construida, conforme a los fines educativos establecidos.
25. 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.
26. 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. Durante la vigencia 2026, la Secretaría de Educación realizará un único desembolso al municipio correspondiente al 100 % de los recursos aportados. El municipio deberá incorporar dichos recursos a su presupuesto dentro de la misma vigencia, conforme a lo establecido en los compromisos del convenio.
3. 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 a 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 Reglamentarios.
4. 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.
5. 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.
6. Allegar las garantías exigidas en el presente convenio para efectos de legalización del mismo.
7. 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.
8. Realizar la respectiva incorporación de todos los recursos aportados para la ejecución del proyecto

a su presupuesto.

9. 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.

10. El municipio 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.

11. El municipio conveniante, contratará la ejecución de obras e interventoría cuando aplique, 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.

12. El municipio 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.

13. 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.

14. 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.

15. 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.

16. 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.

17. En caso de que el contrato a ejecutar por el municipio 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.

18. Durante la ejecución del convenio, el municipio 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 informar 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.

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

Educación para el convenio.

20. Previo a la liquidación del convenio, el municipio 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.

21. El municipio 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.

22. El municipio 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.

23. 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.

24. 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.

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

26. El municipio conveniante, en caso de no ejecutarse el aporte del municipio en la vigencia 2026, deberá realizar la respectiva reserva presupuestal o lo pertinente, a fin de garantizar en todo momento la financiación del proyecto.

27. En caso de obras inconclusas el municipio conveniante 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 el artículo 2 de 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.

28. 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.

29. 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.

30. El municipio conveniente, 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.

31. 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.

32. 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.

33. 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.

34. PRECIOS UNITARIOS NO REAJUSTABLES: El presente convenio se ejecutará bajo la modalidad de precios unitarios no reajustables, de conformidad con los valores establecidos en los estudios previos y el anexo técnico, así como con base en el presupuesto oficial aprobado por el Departamento de Antioquia. La entidad ejecutora deberá administrar y ejecutar los recursos conforme a los principios de eficiencia, eficacia, economía, transparencia y responsabilidad, atendiendo en todo momento las directrices e instrucciones emitidas por el Supervisor designado por el Departamento. Los recursos aportados por el Departamento deberán ser ejecutados única y exclusivamente en el marco del objeto y alcance del convenio, y no podrán ser destinados a fines distintos a los previstos. En ningún caso se autoriza la destinación de recursos para el reconocimiento de hechos cumplidos ni para el pago de honorarios, utilidades, costos de administración delegada, mandato, gerencia de obra u otras figuras contractuales indirectas que no correspondan a gastos directos del objeto convenido. El incumplimiento de esta destinación específica dará lugar a la aplicación de las acciones legales, contractuales y administrativas a que haya lugar, incluyendo la obligación de reintegro de los recursos no ejecutados o indebidamente utilizados, los cuales deberán ser restituidos a la Secretaría de Educación del Departamento de Antioquia, o a la dependencia competente, según el caso.

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

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"*

Se define la modalidad de convenio, en función de la necesidad de recursos (cofinanciación) tanto de la gobernación como del municipio para la ejecución del mejoramiento definido. 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":*

Por su parte LA LEY 489 DE 1998 establece en el *"ARTICULO 95. ASOCIACION ENTRE ENTIDADES PUBLICAS. <Artículo CONDICIONALMENTE EXEQUIBLE> 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.*

Las personas jurídicas sin ánimo de lucro que se conformen por la asociación exclusiva de entidades públicas, se sujetan a las disposiciones previstas en el Código Civil y en las normas para las entidades de este género. Sus Juntas o Consejos Directivos estarán integrados en la forma que prevean los correspondientes estatutos internos, los cuales proveerán igualmente sobre la designación de su representante legal."

Las partes concurren al cumplimiento de competencias propias y complementarias en materia de infraestructura educativa, aportando recursos económicos, capacidades administrativas y gestión institucional, sin que exista ánimo de lucro ni transferencia de competencias

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 – Análisis del Sector.

4.2. Presupuesto oficial

PRESUPUESTO: CATORCE MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS CUARENBTA Y CINCO PESOS ML **($14.619.977.845),** tributos incluidos.

Aporte Departamento de Antioquia: DIEZ MIL TREINTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS VEINTITRES MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS ML **($10.031.823.510)**, tributos incluidos. Lo que equivale al 68,44% del valor total del proyecto

Aporte Municipios: CUATRO MIL QUINIENTOS OCHENTA Y OCHO MILLONES CIENTO CINCUENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS ML **($4.588.154.335),** tributos incluidos. Lo que equivale al 31,56% del valor total del proyecto.

No.	SUBREGION	MUNICIPIO	APORTE GOB	% AP GOB	APORTE MPIO	% AP MPIO	TOTAL
1	Bajo Cauca	TARAZÁ	$ 165.000.000	63,85%	$ 93.433.094	36,15%	**$ 258.433.094**
2	Bajo Cauca	EL BAGRE	$ 165.000.000	59,49%	$ 112.336.807	40,51%	**$ 277.336.807**
3	Magdalena Medio	CARACOLI	$ 144.654.526	70,00%	$ 61.994.797	30,00%	**$ 206.649.322**
4	Magdalena Medio	MACEO	$ 165.000.000	57,81%	$ 116.538.288	42,19%	**$ 281.538.288**
5	Magdalena Medio	PUERTO BERRÍO	$ 171.104.411	72,97%	$ 63.388.747	27,03%	**$ 234.493.157**
6	Magdalena Medio	PUERTO TRIUNFO	$ 163.971.985	70,00%	$ 70.273.708	30,00%	**$ 234.245.693**
7	Nordeste	AMALFI	$ 165.000.000	50,34%	$ 162.744.694	49,66%	**$ 327.744.694**
8	Nordeste	CISNEROS	$ 158.135.345	70,00%	$ 67.772.291	30,00%	**$ 225.907.635**
9	Nordeste	SAN ROQUE	$ 109.686.803	70,00%	$ 47.008.630	30,00%	**$ 156.695.433**
10	Nordeste	SANTO DOMINGO	$ 107.082.508	70,00%	$ 45.892.504	30,00%	**$ 152.975.012**
11	Nordeste	SEGOVIA	$ 165.000.000	46,63%	$ 188.875.572	53,37%	**$ 353.875.572**

12	Nordeste	YALI	$ 155.767.934	70,00%	$ 66.757.686	30,00%	**$ 222.525.620**
13	Nordeste	YOLOMBO	$ 145.000.309	70,00%	$ 62.142.990	30,00%	**$ 207.143.299**
14	Norte	CAMPAMENTO	$ 165.000.000	57,38%	$ 119.552.724	42,62%	**$ 284.552.724**
15	Norte	ENTRERRIOS	$ 165.000.000	61,96%	$ 101.318.321	38,04%	**$ 266.318.321**
16	Norte	SAN PEDRO DE LOS MILAGROS	$ 127.147.983	70,00%	$ 54.491.993	30,00%	**$ 181.639.976**
17	Norte	TOLEDO	$ 159.216.366	70,00%	$ 68.235.585	30,00%	**$ 227.451.951**
18	Norte	VALDIVIA	$ 141.591.679	85,00%	$ 24.986.767	15,00%	**$ 166.578.446**
19	Norte	YARUMAL	$ 114.049.068	70,00%	$ 48.878.172	30,00%	**$ 162.927.240**
20	Occidente	ANZA	$ 156.403.427	70,00%	$ 67.030.040	30,00%	**$ 223.433.467**
21	Occidente	CAÑASGORDAS	$ 165.000.000	66,96%	$ 81.406.858	33,04%	**$ 246.406.858**
22	Occidente	FRONTINO	$ 144.134.058	71,05%	$ 58.675.592	28,95%	**$ 202.809.650**
23	Occidente	SABANALARGA	$ 165.000.000	68,06%	$ 71.761.815	31,94%	**$ 236.761.815**
24	Occidente	SAN JERONIMO	$ 151.847.867	70,00%	$ 65.077.657	30,00%	**$ 216.925.524**
25	Occidente	SANTA FE DE ANTIOQUIA	$ 142.088.986	70,00%	$ 60.895.280	30,00%	**$ 202.984.266**
26	Occidente	URAMITA	$ 142.303.749	70,00%	$ 60.987.321	30,00%	**$ 203.291.070**
27	Oriente	ABEJORRAL	$ 159.935.202	70,00%	$ 68.543.658	30,00%	**$ 228.478.860**
28	Oriente	ARGELIA	$ 145.803.782	73,15%	$ 53.342.555	26,85%	**$ 199.146.337**
29	Oriente	CONCEPCION	$ 123.980.420	71,80%	$ 48.705.099	28,20%	**$ 172.685.519**
30	Oriente	EL CARMEN DE VIBORAL	$ 127.795.430	70,00%	$ 54.769.470	30,00%	**$ 182.564.900**
31	Oriente	EL SANTUARIO	$ 152.042.967	70,00%	$ 65.161.272	30,00%	**$ 217.204.239**
32	Oriente	GRANADA	$ 373.254.847	94,91%	$ 20.000.000	5,09%	**$ 393.254.847**
33	Oriente	GUATAPÉ	$ 159.472.690	70,00%	$ 68.345.439	30,00%	**$ 227.818.129**
34	Oriente	LA UNION	$ 114.280.234	70,00%	$ 48.977.243	30,00%	**$ 163.257.477**
35	Oriente	MARINILLA	$ 160.173.651	70,00%	$ 68.645.850	30,00%	**$ 228.819.501**
36	Oriente	NARIÑO	$ 165.000.000	68,05%	$ 72.962.632	31,95%	**$ 237.962.632**
37	Oriente	SAN CARLOS	$ 162.586.592	70,00%	$ 69.679.968	30,00%	**$ 232.266.560**
38	Oriente	SAN RAFAEL	$ 156.118.012	70,00%	$ 66.907.719	30,00%	**$ 223.025.731**
39	Oriente	SAN VICENTE FERRER	$ 78.059.389	70,00%	$ 33.454.024	30,00%	**$ 111.513.413**
40	Oriente	SONSÓN	$ 161.309.819	70,00%	$ 69.132.779	30,00%	**$ 230.442.598**
41	Suroeste	ANDES	$ 138.616.057	70,00%	$ 59.406.881	30,00%	**$ 198.022.938**

42	Suroeste	ANGELOPOLIS	$ 157.167.433	70,00%	$ 67.357.471	30,00%	**$ 224.524.904**
43	Suroeste	BETANIA	$ 113.590.557	70,00%	$ 48.681.667	30,00%	**$ 162.272.224**
44	Suroeste	CIUDAD BOLIVAR	$ 155.284.002	70,00%	$ 66.550.286	30,00%	**$ 221.834.288**
45	Suroeste	CONCORDIA	$ 152.626.532	70,00%	$ 65.411.371	30,00%	**$ 218.037.903**
46	Suroeste	FREDONIA	$ 117.243.774	70,00%	$ 50.247.332	30,00%	**$ 167.491.106**
47	Suroeste	HISPANIA	$ 147.089.445	90,00%	$ 16.343.272	10,00%	**$ 163.432.717**
48	Suroeste	JARDIN	$ 165.000.000	71,52%	$ 62.402.406	28,48%	**$ 227.402.406**
49	Suroeste	MONTEBELLO	$ 161.292.244	70,00%	$ 69.125.247	30,00%	**$ 230.417.491**
50	Suroeste	PUEBLORRICO	$ 160.235.654	70,00%	$ 68.672.423	30,00%	**$ 228.908.077**
51	Suroeste	SALGAR	$ 155.484.765	70,00%	$ 66.636.328	30,00%	**$ 222.121.093**
52	Suroeste	SANTA BARBARA	$ 165.000.000	64,52%	$ 90.735.708	35,48%	**$ 255.735.708**
53	Suroeste	TAMESIS	$ 123.493.271	70,00%	$ 52.925.688	30,00%	**$ 176.418.959**
54	Suroeste	TARSO	$ 125.715.056	70,00%	$ 53.877.881	30,00%	**$ 179.592.937**
55	Suroeste	URRAO	$ 165.000.000	62,79%	$ 97.772.023	37,21%	**$ 262.772.023**
56	Suroeste	VALPARAÍSO	$ 101.312.577	70,00%	$ 43.419.676	30,00%	**$ 144.732.253**
57	Suroeste	VENECIA	$ 117.557.577	70,00%	$ 50.381.819	30,00%	**$ 167.939.396**
58	Urabá	ARBOLETES	$ 165.000.000	69,99%	$ 70.733.281	30,01%	**$ 235.733.281**
59	Urabá	CAREPA	$ 157.165.194	70,00%	$ 67.356.512	30,00%	**$ 224.521.706**
60	Urabá	MURINDO	$ 158.198.415	70,00%	$ 67.799.321	30,00%	**$ 225.997.736**
61	Urabá	MUTATA	$ 156.721.774	70,00%	$ 67.166.475	30,00%	**$ 223.888.249**
62	Urabá	NECOCLI	$ 165.000.000	69,52%	$ 72.332.767	30,48%	**$ 237.332.767**
63	Urabá	SAN JUAN DE URABA	$ 158.817.200	70,00%	$ 68.064.514	30,00%	**$ 226.881.714**
64	Urabá	SAN PEDRO DE URABA	$ 165.000.000	52,29%	$ 150.542.611	47,71%	**$ 315.542.611**
65	Valle de Aburrá	BARBOSA	$ 160.211.944	70,00%	$ 68.662.262	30,00%	**$ 228.874.206**
66	Valle de Aburrá	COPACABANA	$ 165.000.000	65,30%	$ 74.463.472	34,70%	**$ 239.463.472**
	COSTO TOTAL 2026		**$ 10.031.823.510**	**68,44%**	**$ 4.588.154.335**	**31,56%**	**$ 14.619.977.845**

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: Se desembolsará el CIEN POR CIENTO (100%) de los recursos aportados por el Departamento de Antioquia de acuerdo al valor definido por municipio beneficiado, incluidos todos los tributos a que haya lugar, será girado a una cuenta de ahorros que deberá ser aperturada de manera exclusiva para el proyecto por los municipios beneficiados en el Instituto para el Desarrollo de Antioquia

(IDEA), destinada exclusivamente al manejo de los recursos del proyecto y de administración conjunta, bajo supervisión del Departamento.

La modalidad de desembolso único obedece a la necesidad de garantizar oportunidad en la contratación derivada y ejecución de las intervenciones durante la vigencia 2026.

Durante la ejecución del convenio, la Secretaría de Educación, a través de la supervisión designada, realizará seguimiento al avance físico, financiero y contractual del proyecto, para lo cual el municipio deberá presentar informes mensuales de seguimiento administrativo, técnico, legal, financiero, ambiental y social, acompañados de los respectivos soportes y evidencias que permitan verificar el avance de las actividades, la inversión de los recursos y el desarrollo de la contratación derivada. Este seguimiento permitirá identificar oportunamente situaciones que puedan afectar la ejecución del proyecto, tales como retrasos en los procesos de contratación derivada, condiciones climáticas, disponibilidad de personal técnico municipal u otras circunstancias que incidan en el cumplimiento del cronograma, con el fin de que la supervisión requiera al municipio la adopción de las acciones correspondientes para procurar la adecuada y oportuna ejecución del convenio.

El desembolso de los recursos se realizará previa solicitud de los municipios, la cual deberá estar acompañada de los siguientes documentos:

1. Cronograma de trabajo.
2. Plan de inversiones.
3. Certificado de apertura de la cuenta de ahorros en el Instituto para el Desarrollo de Antioquia (IDEA), de manejo conjunto y supervisada por el Departamento.
4. Plan de contingencia para garantizar la prestación del servicio educativo durante la ejecución de las obras.
5. Decreto de incorporación de los recursos al presupuesto municipal.
6. Cuenta de cobro.
7. Paz y salvo por concepto de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral.
8. Copia del RUT.
9. Copia de la certificación bancaria.

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, dentro del contrato o convenio derivado de obra, 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, lo anterior de conformidad con el numeral 34 del artículo 2.6.2.2 del presente Estudio previo.

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 en los municipios no certificados del Departamento de Antioquia.
  BPIN/BPID: 2024003050176
  Elemento PEP: 02-0383
  Vigente hasta: 11 de septiembre de 2026
  Número de certificado: N/A

- **Rubro presupuestal:** 2320202005/151F/0-8115/C22015/020383 CREDITO INTERNO PREVIA AUTORIZACIÓN

- **Certificado disponibilidad Presupuestal-CDP Gobernación de Antioquia**:

  3500057505 del 28.07.2026 $10.070.000.000

- **Certificado disponibilidad Presupuestal-CDP Municipios**

MUNICIPIO	NUMERO CDP	VALOR CDP	FECHA CDP
TARAZA	252	$ 96.309.438,28	12/03/2026
EL BAGRE	1001	$ 117.866.856,00	18/07/2026
CARACOLI	675	$ 61.994.797,00	17/07/2026
MACEO	322	$ 122.106.357,00	6/03/2026
PUERTO BERRIO	648	$ 70.414.198,00	10/07/2026
PUERTO TRIUNFO	844	$ 70.273.708,00	15/07/2026
AMALFI	599	$ 162.744.694,00	16/07/2026
CISNEROS	531	$ 67.772.291,00	17/07/2026
SAN ROQUE	613	$ 47.008.630,00	28/07/2026
SANTO DOMINGO	455	$ 70.000.000,00	4/07/2026
SEGOVIA	526	$ 201.037.970,00	11/03/2026
YALI	746	$ 66.757.686,00	16/07/2026
YOLOMBO	275	$ 62.142.990,00	9/03/2026
CAMPAMENTO	381	$ 122.555.475,00	29/05/2026
ENTRERRIOS	362	$ 102.198.316,00	30/04/2026
SAN PEDRO DE LOS MILAGROS	1011	$ 57.907.157,00	17/07/2026
TOLEDO	173	$ 69.712.146,00	12/03/2026
VALDIVIA	204	$ 26.353.489,35	12/03/2026
YARUMAL	424	$ 49.182.862,00	11/03/2026
ANZA	00413	$ 67.030.040,00	28/07/2026
CAÑASGORDAS	00249	$ 84.000.000,00	11/03/2026
FRONTINO	302	$ 70.000.000,00	2/03/2026
SABANALARGA	00244	$ 78.087.318,00	21/03/2026
SAN JERONIMO	234	$ 68.441.042,00	12/03/2026
SANTA FE DE ANTIOQUIA	00854	$ 60.895.280,00	17/07/2026
URAMITA	00169	$ 59.776.956,00	13/03/2026
URAMITA	00349	$ 1.210.365,00	11/07/2026
ABEJORRAL	280	$ 68.640.468,00	10/03/2026
ARGELIA	474	$ 54.501.557,00	23/07/2026
CONCEPCION	116	$ 37.467.349,00	15/01/2026

CONCEPCION	402	$	4.161.448,00	17/07/2026
CONCEPCION	115	$	7.076.302,00	15/01/2026
EL CARMEN DE VIBORAL	733	$	54.769.470,00	11/03/2026
EL SANTUARIO	804	$	65.161.272,00	18/07/2026
GRANADA	211	$	20.000.000,00	5/03/2026
GUATAPE	877	$	68.345.439,00	5/06/2026
LA UNION	329	$	49.213.165,00	10/03/2026
MARINILLA	614	$	68.497.836,00	12/03/2026
MARINILLA	1084	$	148.014,00	17/07/2026
NARIÑO	1020	$	77.467.221,00	17/07/2026
SAN CARLOS	455	$	69.679.968,00	12/03/2026
SAN RAFAEL	1179	$	67.719.032,00	17/07/2026
SAN VICENTE FERRER	302	$	32.436.940,20	19/02/2026
SAN VICENTE FERRER	891	$	1.017.084,00	22/07/2026
SONSON	1894	$	69.259.190,00	23/06/2026
ANDES	594	$	59.406.881,00	24/07/2026
ANGELOPOLIS	150	$	68.187.517,00	6/03/2026
BETANIA	258	$	49.136.761,00	18/06/2026
CIUDAD BOLIVAR	180	$	66.969.846,00	6/03/2026
CONCORDIA	230	$	71.466.631,00	10/03/2026
FREDONIA	499	$	52.186.351,00	24/07/2026
HISPANIA	401	$	16.343.272,00	24/07/2026
JARDIN	500	$	65.699.464,00	23/07/2026
MONTEBELLO	186	$	69.554.034,00	2/03/2026
PUEBLORRICO	201	$	68.672.423,00	7/03/2026
SALGAR	185	$	75.923.313,42	10/03/2026
SANTA BARBARA	566	$	90.735.708,00	1/07/2026
TAMESIS	307	$	50.971.038,00	2/06/2026
TAMESIS	446	$	1.954.650,00	21/07/2026
TARSO	233	$	55.728.377,00	2/03/2026
URRAO	658	$	97.772.023,00	24/07/2026
VALPARAISO	CARTA por SGR	$	43.419.676,00	24/07/2026
VENECIA	274	$	58.587.067,00	11/03/2026
ARBOLETES	00668	$	70.733.281,00	23/07/2026
CAREPA	00292	$	69.000.648,00	26/02/2026
MURINDO	00630	$	67.799.321,00	31/07/2026
MUTATA	00938	$	67.166.475,00	5/08/2026
NECOCLI	00279	$	72.332.767,00	12/03/2026
SAN JUAN DE URABA	00261	$	68.532.938,00	4/03/2026
SAN JUAN DE URABA	01059	$		5/08/2026

		255.144,00	
SAN PEDRO DE URABA	00335	$ 151.253.587,00	2/03/2026
BARBOSA	532	$ 70.000.000,00	13/03/2026
COPACABANA	545	$ 88.729.321,00	4/03/2026

JUSTIFICACIÓN DE LA SELECCIÓN DEL CONVENIANTE

El artículo 6 de la Ley 489 de 1998 establece que "En virtud del principio de coordinacióny 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.

5. 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.

6. 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, por parte del Municipio de todas las obligaciones emanadas del convenio particular.

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.

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

Amparo	Descripción Amparo	%	Duración Adicional	Periodo
CUMPLIMIENTO	Cumplimiento del convenio	20 %	12	Meses

PARÁGRAFO 1°: En desarrollo del presente convenio interadministrativo, LOS MUNICIPIOS, asumirán directamente la celebración y ejecución de los contratos y/o convenios que resulten necesarios para el cumplimiento del objeto contractual, sin comprometer la representación legal del Departamento de Antioquia. En tal virtud, LOS MUNICIPIOS exigirá a los contratistas y/o subcontratistas seleccionados en desarrollo de los contratos o convenios derivados, la constitución de las garantías que resulten pertinentes conforme a la normativa vigente, los riesgos del proyecto y los lineamientos impartidos por el Departamento a través del supervisor del convenio.

Estas garantías deberán incluir expresamente como beneficiario y/o asegurado al Departamento de Antioquia, cuando así lo determine el supervisor, atendiendo a su condición de entidad delegante, financiadora o titular de los recursos públicos administrados. Dichas garantías deberán cubrir, entre otras, los riesgos relacionados con el cumplimiento de las obligaciones contractuales, calidad del bien o servicio, estabilidad de obra (cuando aplique), manejo y correcta destinación de los anticipos, y responsabilidad civil extracontractual, según la naturaleza de cada contrato derivado. Será responsabilidad del mandatario verificar y custodiar las pólizas exigidas, así como velar por su vigencia, adecuación y suficiencia, remitiendo copia al supervisor del presente convenio cuando este lo solicite o lo exija la normatividad vigente.

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

Mediante la Resolución No. S2026060881729 del 29 de julio de 2026 *"Por la cual se aclara la Resolución N° 2026060879528 del 28 de julio del 2026, derogó y se designó un Comité Asesor y Evaluador para un proceso contractual".* se designó el Comité Asesor y Evaluador para el presente proceso de contratación y sus integrantes son:

Rol Técnico:	Jorge Alexander Palacio Martínez - Director
Apoyo Rol Técnico:	David Felipe Franco Uribe – Profesional Universitario
Apoyo Rol Técnico:	Marcela Velásquez Salinas – Profesional Universitaria
Rol Logístico:	Mateo Uribe Olano – Profesional Universitario
Rol Jurídico:	María Alejandra Eusse Zapata – Abogada
Rol Jurídico:	Miller Leidy Erazo Hidalgo - Abogada
Rol Jurídico:	Manuela Vanegas Rendón - Abogada
Rol Jurídico:	Giovanny Alberto Velásquez Osorio - Abogado

8. 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.

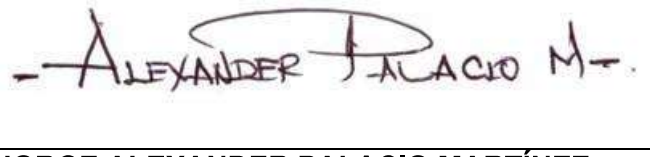
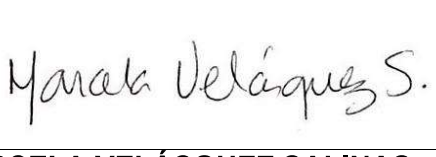
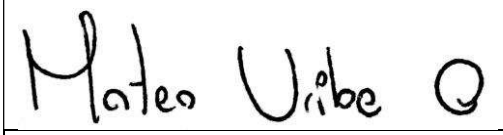
En el ejercicio de sus funciones el supervisor del convenio deberá dar cumplimiento a las obligaciones como supervisor, que se encuentran establecidas en el Manual de Supervisión e Interventoría de la Entidad, así mismo deberá atender las funciones señaladas en la Constitución, la Ley y los reglamentos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

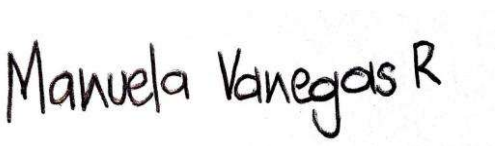
PARAGRAFO. OBLIGACIONES DE LA SUPERVISIÓN: Será obligación de los funcionarios que ejerzan la Supervisión:

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 convenio 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.

9. ANEXOS

Anexo No. 01 - Carpeta con documentos generales, legales, presupuestales, análisis del sector, matriz de riesgos.

	
JORGE ALEXANDER PALACIO MARTÍNEZ Director Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica Rol Técnico	**MARCELA VELÁSQUEZ SALINAS** Profesional Universitaria Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica Apoyo Rol Técnico
	
MATEO URIBE OLANO Profesional Universitario Dirección de Infraestructura Física y Tecnológica Rol Logístico	**MARÍA ALEJANDRA EUSSE ZAPATA** Abogada Dirección Asuntos Legales – Secretaría Educación - Rol Jurídico

	
MANUELA VANEGAS RENDÓN Abogada Dirección Asuntos Legales – Secretaría Educación - Rol Jurídico	**MILLER LEIDY ERAZO HIDALGO** Abogada Dirección Asuntos Legales – Secretaría Educación - Rol Jurídico


GIOVANNY ALBERTO VELÁSQUEZ OSORIO Abogado Dirección Asuntos Legales – Secretaría Educación - Rol Jurídico

Fecha de creación: 24/06/2026

Fecha de Aprobación: 14/08/2026