TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 6
2. MARCO NORMATIVO 6
3. MARCO CONCEPTUAL 7
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION 10
7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS 11
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO 2025 12
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS DETALLADO DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA 12
8.1 ¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria? 12
8.2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)? 12
8.3 ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social? 13
8.4 ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE? 13
AREA DE ALMACENAMIENTO. 13
8.5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos? 13
8.6 El material predominante del techo en ese lugar es: 13
8.7 El material predominante del piso en ese lugar es: 13
8.8 El material predominante de las paredes en ese lugar es: 13
8.9 ¿Cuenta con neveras? 14
8.10 ¿Cuenta con congeladores? 14
8.11 ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo? 14
8.12 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos? 14
AREA DE PREPARACION. 15
8.13 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)? 15
8.14 El material predominante del techo en ese lugar es: 15
8.15 El material predominante del piso en ese lugar es: 15
8.16 El material predominante de las paredes en ese lugar es: 15
8.17 ¿Cuenta con estufas? 15

8.18 ¿Cuenta con licuadoras?: 16
8.19 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE? 16
8.20 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE? 16
8.21 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE? 16
AREA DE CONSUMO 16
8.22 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos? 16
8.23 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo? 16
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS 17
8.24 ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos? 17
8.25 ¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)? 17
8.26 ¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa? 17
8.27 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos? 17
8.28 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica? 17
SERVICIOS SANITARIOS 17
8.29 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos? 17
SERVICIOS PUBLICOS 18
8.30 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad? 18
8.31 ¿La sede cuenta con acceso a agua? y ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE? 18
8.32 ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado? 18
8.33 ¿Cuál de los siguientes combustibles se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos? 18
INVENTARIOS DE MENAJE DE SERVIDO 18
9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 19

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas. ---------- 10
Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura ---------- 10
Tabla 3. Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025. ---------- 12
Tabla 4. Relación de novedades del estado de las neveras en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025 ---------- 14
Tabla 5. Relación de novedades del estado de las estufas en las residencias escolares visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025 ---------- 15

Tabla 6. Relación de novedades del estado de las licuadoras en las residencias escolares visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025 ----------16
Tabla 7. Relación de sedes educativas según tipo de combustible que utilizan para preparación de alimentos PAE. ----------18
Tabla 8. Relación de menaje por sede educativa ----------18

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. 1445 de 2024 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1446 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y cuya ejecución se realiza por la empresa UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024.

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "Informe de verificación de infraestructura", el cual precisa acciones de seguimiento, monitoreo y control realizadas por la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 01 al 31 de marzo de 2025, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS) – Almuerzo y Ración Industrializada (RI) se desarrollaron visitas de inspección técnica a las unidades aplicativas inmersas en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1445 de 2024, que buscaron evaluar las condiciones de infraestructura de las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, conforme a la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS y Resolución 00335 de 2021.

En este sentido, es claro resaltar que las inspecciones cumplen el rol de generar alertas oportunas con respecto a la infraestructura de los restaurantes escolares, para que los actores responsables del programa (Operador, Entidad Territorial Certificada –ETC- CAE, padres de familia entre otros), ejecuten acciones que garanticen los espacios apropiados para la preparación en sitio o consumo de las raciones alimentarias por parte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios. Lo anterior, considerando que las instalaciones que dan operatividad al PAE, deberán estar libres de focos de insalubridad y bajo condiciones higiénico-sanitarias óptimas, para brindar calidad e inocuidad de los alimentos elaborados para los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare.

2. MARCO NORMATIVO

- ✓ **Ley 09 de 1979,** "Por la cual se establecen Medidas Sanitarias"
- ✓ **Resolución 2674 de 2013:** "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Resolución 00335 de 2021**: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

3. MARCO CONCEPTUAL

Alimento Contaminado: El que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto, en normas reconocidas internacionalmente. (Resolución 2674 de 2013)

Alimento perecedero: "Alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio". (Resolución 2674 de 2013).

Autoridades Sanitarias Competentes: "Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente". (Resolución 2674 de 2013).

Buenas Prácticas de Manufactura: "Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción". (Resolución 2674 de 2013)

Calidad: Corresponde a las características del alimento que hace que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, incluyendo aquellas que lo hacen apto para el consumo y que satisface las necesidades en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

Inocuidad: "Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina". (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Manipulador de alimentos: "Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos". (Resolución 2674 de 2013)

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Modalidad de suministro: Se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad para la atención en la institución educativa: Preparada en Sitio, Comida Caliente Transportada o Industrializada.

Notificación sanitaria: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Operador: Persona natural o jurídica encargada de ejecutar, suministrar, ensamblar, almacenar y/o distribuir los alimentos que integran los complementos alimentarios para el cumplimiento del objetivo del programa.

Permiso sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

Proveedor o expendedor: "Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público".

Registro sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Residuos: Todo material inservible que queda como resultado de un proceso.

Suministro: Para efectos del presente anexo, la expresión "suministro", acoge la acepción gramatical de acción y efecto de proveer algo; para el caso del PAE, se entenderá como la forma establecida para la provisión de bienes, alimentos, servicios y elementos propios del Programa para el logro de su objetivo.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Evaluar las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares inmersos en la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 1446 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**".

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar el diagnóstico de infraestructura física y sanitaria, de los restaurantes escolares donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar bajo el Contrato de prestación de servicio No. Interno 1446 de 2024, conforme a los criterios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección.
- ✓ Consolidar información para la Entidad Territorial Certificada –ETC, relacionada con el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares del Departamento, con el fin de que este actor, tome acciones correctivas necesarias para el mejoramiento de la operatividad del PAE.
- ✓ Definir porcentualmente la conformidad y/o cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo, donde se desarrolla el PAE, en aras de alimentar el diagnostico situacional de las residencias escolares priorizadas.

5. ALCANCE

Este informe se consolida por medio del estudio de campo realizado por la interventoría, en las unidades aplicativas que operan en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 1446 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y establece con base en los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, un panorama general sobre la infraestructura de los restaurantes escolares del departamento de Casanare donde se desarrolla el PAE.

6. METODOLOGÍA

Para establecer el presente diagnóstico, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO" con base en los lineamientos técnicos del PAE y posteriormente, evaluó siete (7) aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las áreas de almacenamiento, área de preparación, área de consumo, manejo y disposición de residuos, servicios sanitarios y menaje para consumo de alimentos.

Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - MSPS), la cual es aplicada en todo el territorio nacional y es uno de los referentes para el manejo del PAE, el estudio se enfocó en los siguientes requerimientos:

- ✓ **LOCALIZACIÓN Y ACCESOS:** Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

- ✓ **DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN:** La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas e impidan el acceso de material particulado o agentes externos que pueden alterar la calidad de los productos, las áreas de almacenamiento deben ser las adecuadas, no se debe permitir el ingreso de animales.

- ✓ **ABASTECIMIENTO DE AGUA:** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe contar con tanque de almacenamiento de agua con tapa, el tanque debe ser de un material que garantice su potabilidad, se debe realizar una limpieza y desinfección periódica.

- ✓ **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS:** Debe existir un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes, Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies que tengan contacto con este.

✓ **INSTALACIONES SANITARIAS:** Los establecimientos destinados a la fabricación de alimentos y/o procesamiento deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, independientes para hombres y mujeres. Estos servicios, deben mantenerse limpios y proveerse de jabón desinfectante y elementos desechables.

En conjunto con los aspectos anteriormente señalados, las áreas de elaboración de los productos objeto de la Resolución 2674 de 2013, deben cumplir adicionalmente con requisitos específicos de diseño, en paredes, techos, pisos, puertas, ventanas, desagües, iluminación, ventilación y estructuras eléctricas. El estado y mantenimiento de estas condiciones, se debe complementar con el desarrollo de un Plan de Saneamiento básico, que contenga objetivos claramente definidos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos en las áreas de procesamiento de los comedores escolares.

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante definidos en el instructivo de diligenciamiento del formato de verificación de infraestructura para comedores escolares programa de alimentación escolar.

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas.

CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
Favorable	90-100%
Favorable con requerimientos	60-89,9%
Desfavorable	<59,9%

La información obtenida de las visitas de campo es utilizada como insumo para el presente informe y no es aplicable a planes de mejora del operador, puesto que lo referente a la adecuación de instalaciones físicas y sanitarias le corresponde a la ETC.

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?
ÍTEM	I. AREA DE ALMACENAMIENTO
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?
9	¿Cuenta con neveras?
10	¿Cuántas de esas funcionan?
11	¿Cuenta con congeladores?
12	¿Cuántos de esos funcionan?
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?
	II. AREA DE PREPARACION
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?
19	¿Cuenta con estufas?
20	¿Cuenta con licuadoras?
21	¿Cuántas de esos funcionan?
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?
	III. AREA DE CONSUMO
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?
	IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?
	V. SERVICIOS SANITARIOS
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?
	VI. SERVICIOS PUBLICOS
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	

7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La firma consultora realizó la inspección y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de los comedores escolares, con el propósito de identificar las falencias y oportunidades de mejora del servicio de alimentación, del que se benefician los niños, niñas, jóvenes y adolescentes, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 1446 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**". Así bien, para el presente informe se plantea el análisis de un (1) periodo de operación del PAE comprendido del 01 al 31 de marzo de 2025, el cual se abordará teniendo en cuenta las diferentes unidades aplicativas verificadas.

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO 2025

Para el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025, se realizaron un total de dos (02) visitas de verificación al estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares de las residencias del PAE. El seguimiento a este aspecto técnico estuvo enfocado en determinar el cumplimiento o no, de las condiciones mínimas de infraestructura necesarias para prestar el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta los criterios dados por la Resolución 2674 de 2013. Cabe mencionar que la descripción que se cita a través de las tablas de diagnóstico sanitario presenta un análisis abreviado de la situación particular de cada sede educativa; por consiguiente, este estudio se complementa con las actas de verificación evaluadas en campo por la firma consultora. Los municipios e instituciones educativas que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 3. Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025.

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO
1.	11/03/2025	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	75,21%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
2.	11/03/2025	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO VDA MORICHALES	77,35%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

8. ANÁLISIS DE RESULTADOS DETALLADO DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA

A continuación, se relaciona el análisis de las visitas de diagnóstico sanitario efectuadas por la firma consultora en el periodo comprendido del 01 al 31 de marzo de 2025, presentando la evaluación de cada uno de los aspectos técnicos específicos. Así mismo, por medio del actual análisis se realiza el estudio de las variables con mayor influencia en las condiciones de infraestructura de las residencias escolares en donde se desarrolla la operación del PAE bajo el Contrato de prestación de servicios No. 1446 de 2024.

8.1 ¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?

En relacion a la evaluación de este item, es importante realizar un llamado a las Entidades territoriales con el fin de determinar si las visitas fueron realizadas pero no se deja soporte de la misma en la sede eductiva o por lo contrario no se ha logrado la cobertura de las sedes priorizadas con el programa de alimentacion escolar -PAE del Departamento de Casanare, dado que las dos sedes donde se aplico el instrumento de infraestructura no poseen dicho documento.

8.2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?

A la pregunta, ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?, el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025, se encuentran

ubicadas en lugares que no son considerados fuentes de contaminación, pemitiendo minimizar los riesgos externos como podrían ser contaminacion del aire, fuentes hidricas, aumentos de plagas y roedores entre otros.

8.3 ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?

A la pregunta, ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social? el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025, se encuentran ubicadas en zonas seguras, a pesar de que según su referencia geográfica corresponden a ruralidades dispersas, a la fecha no se han presentados conflictos o situaciones de orden social que altere el funcionamiento del programa de alimentación escolar.

8.4 ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?

A la pregunta, ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?, el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025, informaron afectación poco frecuente, teniendo en cuenta que no se cuenta con variables diferentes como Ninguna frecuencia.

AREA DE ALMACENAMIENTO.

8.5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

El 100% de las residencias escolares visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025, cuentan con un área dedicada para el almacenamiento de los alimentos.

8.6 El material predominante del techo en ese lugar es:

A la pregunta, "El material predominante del techo en ese lugar es:", el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025, el material predominante es techo de concreto, metal o acero, lo que indica que para estas 02 sedes el techo se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.7 El material predominante del piso en ese lugar es:

A la pregunta, "El material predominante del piso en ese lugar es:", el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025, el material predominante del piso es baldosa, lo que indica que para estas 02 sedes el piso se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.8 El material predominante de las paredes en ese lugar es:

A la pregunta, "El material predominante de las paredes en ese lugar es:", el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025, el material predominante de las paredes es Bloque, ladrillo,

piedra, adobe y/o baldosa, lo que indica que para estas 02 sedes las paredes se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.9 ¿Cuenta con neveras?

En este ítem es importante realizar un análisis detallado por sedes debido a que se presentan situaciones como: sedes que cuentan con neveras, pero no funcionan o funcionan algunas. Por tanto, en la tabla 4 se relacionan las sedes que cuentan con neveras y su estado actual.

Tabla 4. Relación de novedades del estado de las neveras en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTAS DE ESAS FUNCIONAN
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	1	TODAS
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO VDA MORICHALES	1	TODAS

8.10 ¿Cuenta con congeladores?

Si bien las neveras traen acondicionada un área de congelación, es importante resaltar que algunas sedes del Departamento cuentan con congeladores, permitiéndoles hacer un adecuado almacenamiento de los alimentos perecederos, teniendo en cuenta su origen, sin embargo, también son utilizados para mantener preparaciones como jugos y ensaladas en temperaturas seguras. Para el caso de las residencias escolares visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025, las dos cuentan con congeladores y se encuentran en buen estado.

8.11 ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?

Tan solo 01 de las residencias escolares visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025, cuentan con tarimas o estibas para almacenamiento de alimentos, mientras que la sede San Juan de los Llanos principal no cuenta con dichos elementos.

8.12 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?

Las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025, la sede San Juan de Llanos principal} no cuentan con los elementos necesarios para almacenamiento adecuado de alimentos, teniendo en cuenta que la sede corresponde a la ruralidad dispersas, la proliferación de animales, roedores y vectores en mayor, por ende, los alimentos requieren de un almacenamiento hermético, que limite el ingreso de estos, esta sede almacena en canastillas.

AREA DE PREPARACION.

8.13 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Las dos residencias escolares visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025 cuentan con el área dedicada a la preparación de alimentos.

8.14 El material predominante del techo en ese lugar es:

A la pregunta, "El material predominante del techo en ese lugar es:", el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01al 31 de marzo de 2025 que cuentan con un espacio dedicado a la preparación de alimentos que en este caso corresponden a 02 sedes, el material predominante es techo de metal o acero, lo que indica que para estas 02 sedes el techo se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.15 El material predominante del piso en ese lugar es:

A la pregunta, "El material predominante del piso en ese lugar es:", el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025 que cuentan con un espacio dedicado a la preparación de alimentos que en este caso correspen a 02 sedes, el material predominante del piso es baldosa, lo que indica que para estas 02 sedes el piso se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.16 El material predominante de las paredes en ese lugar es:

A la pregunta, "El material predominante de las paredes en ese lugar es:", el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025 que cuentan con un espacio dedicado a la preparación de alimentos que en este caso correspen a 02 sedes, el material predominante de las paredes es Bloque, ladrillo, piedra, adobe y/o baldosa, lo que indica que para estas 02 sedes las paredes se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.17 ¿Cuenta con estufas?

Es importante aclarar que las 02 sedes cuentan con estufa y se encuentran en total funcionamiento todos sus fogones. Tabla 5.

Tabla 5. Relación de novedades del estado de las estufas en las residencias escolares visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS QUEMADORES O FOGONES TIENEN EN TOTAL SUS ESTUFAS	CUÁNTOS DE ESOS QUEMADORES FUNCIONAN CORRECTAMENTE
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	1	3	3
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO VDA MORICHALES	1	3	3

8.18 ¿Cuenta con licuadoras?:

Las sedes visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025 cuentan con licuadoras. En tabla 6 se relaciona el estado de las licuadoras por cada residencia escolar.

Tabla 6. Relación de novedades del estado de las licuadoras en las residencias escolares visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS DE ESOS FUNCIONAN	CUÁNTAS DE LAS LICUADORAS QUE FUNCIONAN SON INDUSTRIALES
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	1	TODAS	NINGUNA
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO VDA MORICHALES	1	TODAS	NINGUNA

8.19 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

El 100% de las sedes visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025, cuentan con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE.

8.20 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?

En este ítem es importante mencionar que los cuchillos son herramienta fundamental en la ejecución de los procesos de preparación de alimentos y el 100% de las residencias escolares visitadas del 01 al 31 de marzo de 2025, cuentan con cuchillos exclusivos para el uso del PAE.

8.21 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?

En este ítem es importante mencionar que los cucharones y cucharas para servir son herramienta fundamental en la ejecución de los procesos de preparación, cocción y servido de alimentos y el 100% de las sedes cuentan con estos elementos exclusivos para el uso del PAE.

AREA DE CONSUMO.

8.22 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

De las sedes visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025, se evidenció que el 100% de las residencias escolares cuentan con un espacio cerrado exclusivo para el comedor.

8.23 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?

Este ítem permite evidenciar que el 100% de las sedes educativas se cuentan con las mesas y sillas necesarias para el consumo de los alimentos de la totalidad de beneficiarios focalizados para la estrategia residencias escolares.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

8.24 ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?

El 100% de las sedes educativas visitadas del 01 al 31 de marzo de 2025, se evidenció No se cuenta con un área exclusiva para el almacenamiento temporal de residuos.

8.25 ¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?

Este ítem permite evidenciar que el 100% de las sedes educativas no cuentan con el servicio de recolección de basuras, debido a que la mayoría de las sedes educativas focalizadas para PAE, se encuentran geográficamente ubicadas en la ruralidad dispersa del Departamento de Casanare.

8.26 ¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?

Las sedes visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025 informaron en un 100% reciclar los residuos orgánicos provenientes de los restos de alimentos, es decir, dar destino como compost.

8.27 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

El 100% de las residencias escolares realiza la clasificación teniendo en cuenta directrices del operador quien suministra las bolsas según la Resolución No. 2184 de 2019.

8.28 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?

Ninguna de las residencias escolares visitadas del 01 al 31 de marzo de 2025, cuentan con canecas para la disposición de residuos.

SERVICIOS SANITARIOS

8.29 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?

Es importante mencionar, que el común denominador es que las manipuladoras de alimentos compartan baño con los estudiantes de las sedes educativas, dado que no tienen un espacio exclusivo, por ende, las preguntas relacionadas con "¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos? y ¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?" tienen el mismo comportamiento porcentual, debido a que son los mismos baños que utiliza todo el cuerpo estudiantil. Evidenciando que las residencias visitadas del 01 al 31 de marzo de 2025 ninguna cuenta con baños exclusivos para el personal manipulador de alimentos.

SERVICIOS PUBLICOS

8.30 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?

Este ítem nos permite evidenciar que si bien el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025, cuentan con electricidad, debido a la fuente de abastecimiento o distancia del casco urbano su fluido es intermitente o constante, por tanto, la sede Divino niño morichales informó tener un suministro intermitente por falta de mantenimiento de los paneles solares y el suministro de baterías de respaldo.

8.31 ¿La sede cuenta con acceso a agua? y ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?

Es importante relacionar estas dos preguntas y analizar, que las dos sedes cuentan con suministro de agua con captación de agua mediante pozo profundo y realizan potabilización artesanal de agua mediante ebullición.

8.32 ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?

Las sedes educativas visitadas, en su mayoría realizan la disposición de aguas residuales a pozos sépticos, con una representación del 100%.

8.33 ¿Cuál de los siguientes combustibles se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Para este ítem es importante relacionar una a una las sedes educativas según el combustible que se use para la preparación de alimentos, dado que será insumo para el presupuesto del programa de alimentación escolar PAE. Tabla 7.

Tabla 7. Relación de sedes educativas según tipo de combustible que utilizan para preparación de alimentos PAE.

ITEM	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	TIPO DE COMBUSTIBLE
1.	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	GAS PIPETA
2.	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO VDA MORICHALES	GAS PIPETA

INVENTARIOS DE MENAJE DE SERVIDO

Estas variables que se levantan en las actas de visita de infraestructura son de carácter informativo, es decir, permiten tener un panorama de los inventarios de menaje de las sedes educativas, por ende, en la tabla 8, se relacionan la cantidad de platos, pocillos, vasos y cucharas con las que cuenta cada una de las sedes visitadas en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025.

Tabla 8. Relación de menaje por sede educativa

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	# BENEFICIARIOS (SIMAT MARZO)	CANTIDAD PLATOS	CANTIDAD POCILLOS	CANTIDAD DE VASOS	CANTIDAD DE CUCHARAS
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	20	30	15	15	25

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	# BENEFICIARIOS (SIMAT MARZO)	CANTIDAD PLATOS	CANTIDAD POCILLOS	CANTIDAD DE VASOS	CANTIDAD DE CUCHARAS
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO VDA MORICHALES	14	20	1	15	35

Es importante mencionar, que la mayoría de las sedes educativas no cuentan con los utensilios de servido suficientes para la población focalizada y que conforme a las visitas los elementos requieren de recambio dado su alto uso, presentan deterioro, esto aumenta los tiempos de servido y de procesos de limpieza y desinfección.

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- ✓ Este insumo, es parte fundamental para la caracterización del territorio, dado que aporta información real y actualizada de las condiciones de infraestructura y dotación de las instituciones educativas, permitiendo a la ETC tomar decisiones frente a la priorización en la inversión de recursos de infraestructura, buscando el objetivo de suministrar en el 100% de las instituciones educativas la modalidad de atención Ración Preparada en Sitio - (PS) bajo el cumplimiento de la normatividad sanitaria colombiana y de los referente a la reglamentos establecidos para la operación del PAE.

- ✓ Se recomienda a la ETC priorizar en aquellos ítems que tienen incidencia directa en la calidad de los alimentos del PAE, como son los equipos de conservación, no solo que se permita mantener a temperaturas seguras los alimentos, sino clasificar y almacenar los mismos según su origen.

- ✓ Establecer con la ET en salud, visitas a los comedores escolares y articular la manera de dejar in situ el reporte de visita.

- ✓ Priorizar en la dotación de elementos necesarios para el almacenamiento de alimentos como estantes, tarimas o estibas.

- ✓ En relación con los equipos la mayor demanda por parte de los servicios de alimentación escolar corresponde a utensilios como cuchillos, cucharones, cucharas de servido y coladores.

- ✓ Una de las mayores inversiones que permitirían mejorar las calificaciones en visitas de inspección, vigilancia y control de la ET en salud, sería la adecuación, construcción o habilitación de baños con sus baterías sanitarias y lavamanos de uso exclusivo del personal manipulador de alimentos.

- ✓ Dotación de canecas según código de colores, con tapa y en material sanitario.

- ✓ En relación con los servicios públicos, es importante garantizar el mantenimiento de paneles solares y entrega de baterías de respaldo, garantizando el suministro constante de luz.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
CONTRATO DE CONSULTORÍA NO. 1445 DE 2024

6131

ANEXO 31.2

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 31 de marzo de 2025

6132

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita:	11 03 2025	Hora inicio:	12:53 PM	Institución educativa:	San Juan de los Llanos.
		Hora terminación:	2:10 PM	Sede educativa:	Principal
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	88	PORCENTAJE %	75.21 % CONCEPTO FINAL: favorable con requerimientos.

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt X Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	2	
	II. AREA DE PREPARACION		
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

6133

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare	FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N.A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	0	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Pipeta.

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

Casanare

6134

FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	25

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de infraestructura en la institución Educativa San Juan de los Llanos Sede principal. del municipio de Paz de Ariporo.

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo.

Recorrido: Casco urbano Yopal – Sede Educativa
Distancia Yopal - Paz de Ariporo (92,5 Km) - Paz de Ariporo - Totumo 86 Km, Totumo – Sede (29 Km)
Tipo de terreno: 2 horas y 20 minutos (Pavimentado) - 4 horas (Destapados).
Tipo de vehiculo: Camioneta
Tiempo 6 horas y 20 minutos.

FIRMA: Leidys Molina	FIRMA: Margelis Franco	FIRMA:
NOMBRE: Leidys Molina	NOMBRE: Margelys Franco	NOMBRE:
CEDULA: 43617281	CEDULA: 1115858528	CEDULA:
TELEFONO: 311 222 9097	TELEFONO: 322 383 6873	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO: Economa	CARGO:

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías o Consultorías	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

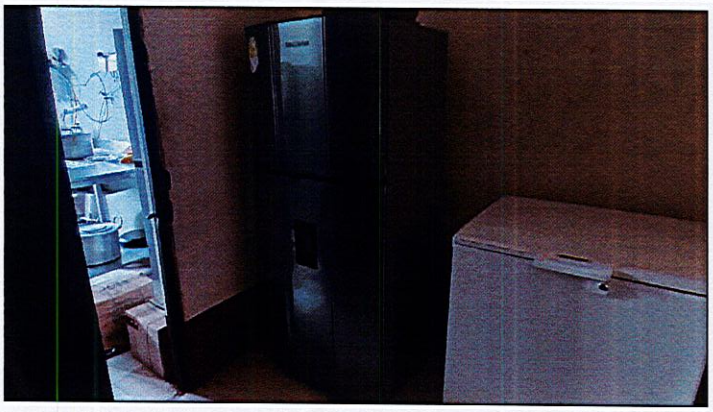
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	SAN JUAN DE LOS LLANOS	FECHA DE VISITA		11-03-2025	HORA INICIO:	12.53 PM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	2:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



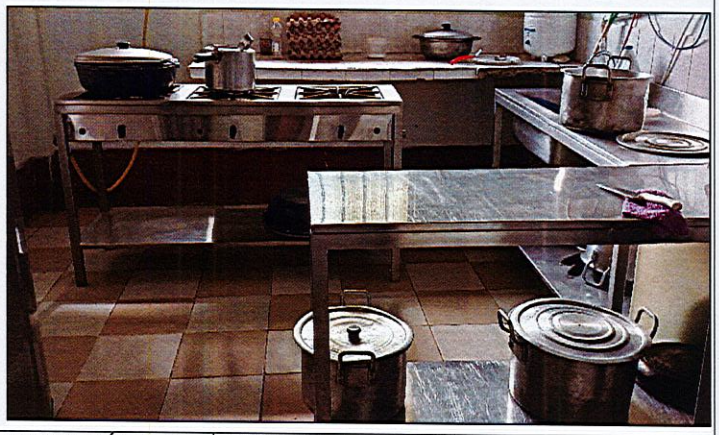
FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?	
Observaciones:	



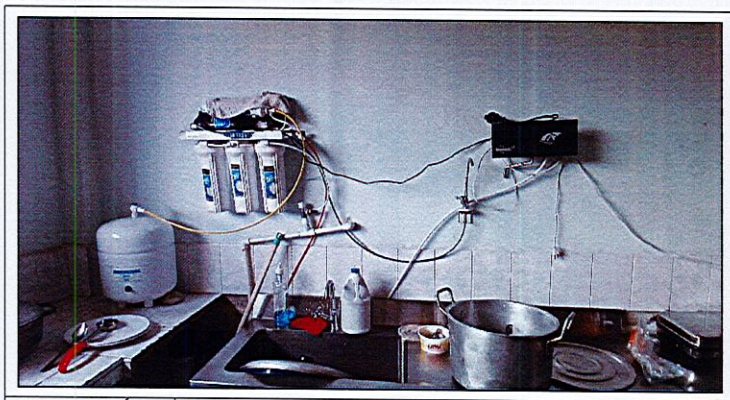
FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 10: ¿Cuántas de esas funcionan?	
Observaciones: todas	



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem N° 14: ¿Cuenta con congeladores?	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACION
Ítem 15: ¿ ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACION

Ítem No 18 : ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?

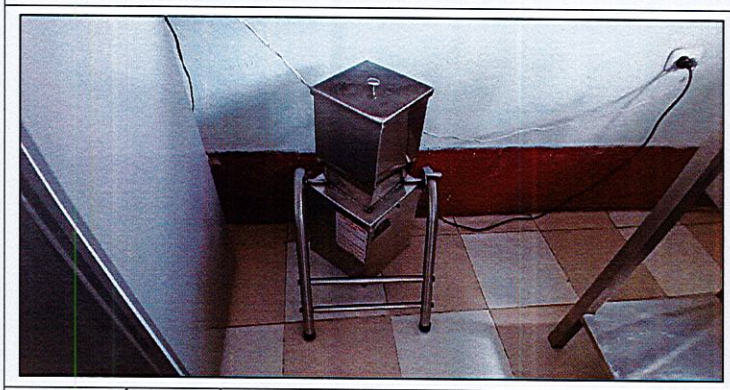
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACION

Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE PREPARACION

Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?

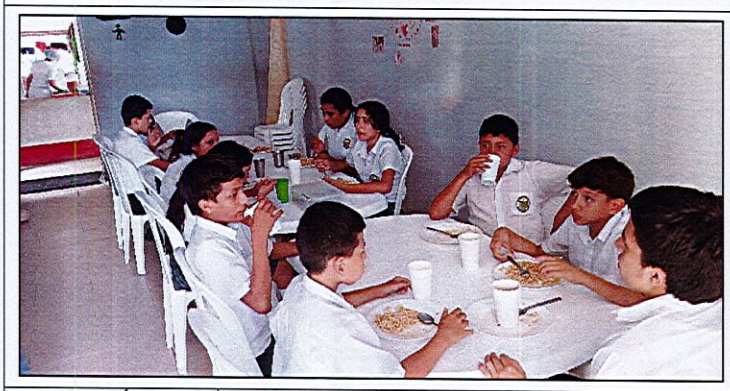
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE CONSUMO

Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	AREA DE PREPARACION

Ítem No 22: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	AREA DE CONSUMO

Ítem No 25: ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Observaciones: Gas pipeta

6137

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita:	11 03 2025	Hora inicio:	4:45 PM	Institución educativa:	San Juan de los Llanos
		Hora terminación:	6:00 PM.	Sede educativa:	Divino Niño - Morichales.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	90.5	PORCENTAJE %	77.35% CONCEPTO FINAL: favorable con requerimientos

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

6138

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N.A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	0	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas pipeta.

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

Casanare

FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4

61'39

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	1
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	35

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita de verificación de infraestructura en la I.E San Juan de los Llanos – VDA Monchales del municipio de Paz de Ariporo

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo.

Recorrido = Yopal → Sede Educativa.
Distancia: Yopal - Paz de Ariporo (92,5) Km, Paz de Ariporo - Totumo (86,17 Km) Totumo - Sede (50 Km)
Tipo de terreno 2 horas y 20 minutos (Pavimentado)
3 horas (Destapado)
Tipo de vehiculo: camioneta.
Tiempo 5 Horas y 20 minutos.

FIRMA: Jenys Molina	FIRMA: Nilsa Castillo C	FIRMA:
NOMBRE: Jenys Molina	NOMBRE: Nilsa Cruzcelby Castillo	NOMBRE:
CEDULA: 43617281	CEDULA: 1115859386	CEDULA:
TELEFONO: 311 222 9097	TELEFONO: 3143919181	TELEFONO:
CARGO: Prof de Apo.	CARGO: Economa.	CARGO:

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	DIVINO NIÑO	FECHA DE VISITA		11-03-2025	HORA INICIO:	4.45 PM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	6:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



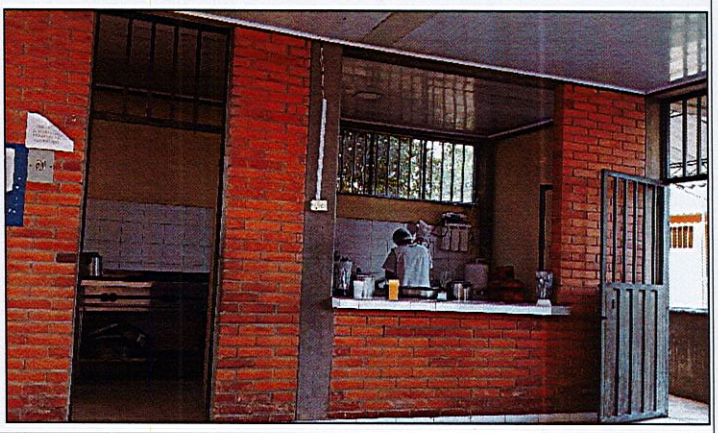
FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?	
Observaciones:	



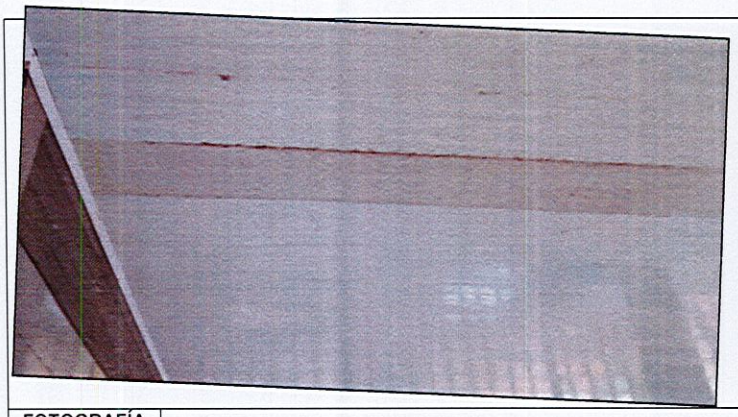
FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 11: ¿Cuenta con congeladores?	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem N° 14: ¿ ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
Observaciones: Estantes	



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACION
Ítem 15: ¿ ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Observaciones:	



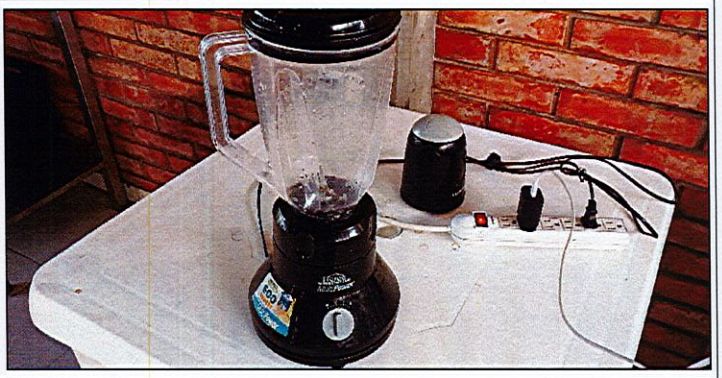
FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACION
Ítem No : ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Observaciones:	



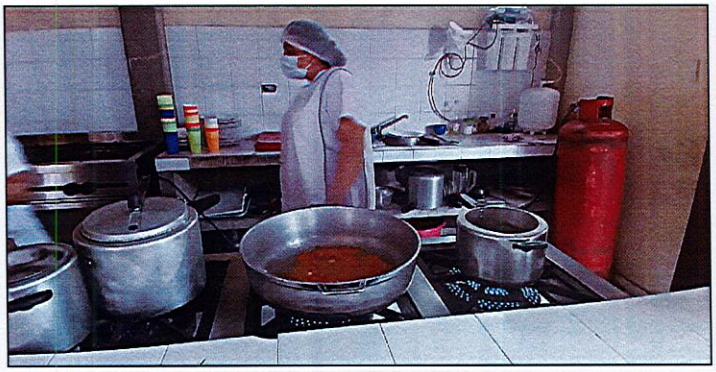
FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACION
Ítem No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Observaciones:	



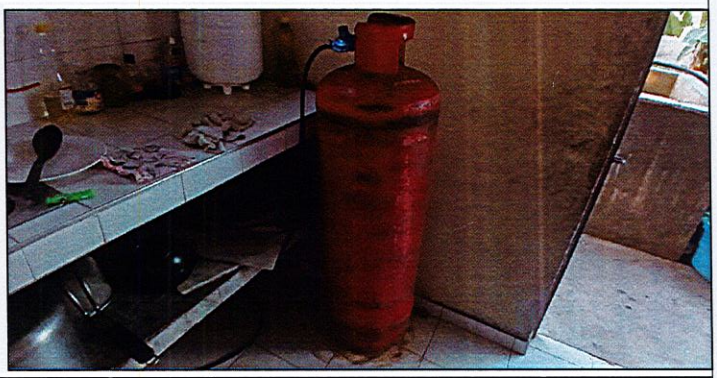
FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE PREPARACION
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE PREPARACION
Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 9	AREA DE PREPARACION
Ítem No 22: ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	
Observaciones: Si, Estufa industrial	



FOTOGRAFÍA No. 10	AREA DE CONSUMO
Ítem No 25: ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	
Observaciones: Gas pipeta	

VISITAS DE VERIFICACION DE INFRAESTRUCTURA A COMEDORES ESCOLARES COMUNIDADES INDIGENAS

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y No. INTERNO 1402 de 2024

ANEXO 32

Cronograma de visitas de infraestructura periodo del 1 al 31 de marzo de 2025, contrato N°. INTERNO 1402 DE 2024

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS DE INFRAESTRUCTURA

PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025

OPERADOR: RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	HATOCOROZAL	MUREWON WAYURI	MUREWON WAYURI																																1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1445 de 2024 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoria debera realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. (...) así mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografia y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas técnicas a la operación PAE

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

ANEXO 32.1

Informe de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 31 de marzo de 2025, contrato N°. INTERNO 1402 DE 2024

6147

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal (Casanare), Diagonal 14 No. 08-80 – Celular No. 3112632150
E mail: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 Y No. INTERNO 1445

OBJETO DEL CONTRATO:

"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PERIODO: DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025
CONTRATISTA: RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO

YOPAL - CASANARE
2025

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 09-04 – Celular No. 3112632150
E mail: interventoriaesgpae@gmail.com

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 4
3. MARCO CONCEPTUAL 5
4. OBJETIVOS 7
4.1 OBJETIVO GENERAL 7
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 7
5. ALCANCE 7
6. METODOLOGÍA 8
6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION 9
7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS 11
7.1 CONSOLIDADO DE VISITA DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025. 11
7.1.1 DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS EN EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025 12
Tabla 4. ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA 12
8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 14

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de consultoría No. 1445 de 2024 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato interadministrativo No. Interno 1402 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO**" y cuya ejecución se realiza por la empresa CAÑO MOCHUELO

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "Informe de verificación de infraestructura", el cual precisa acciones de seguimiento, monitoreo y control realizadas por la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 01 al 31 de marzo de 2025, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS) residencias escolares, y en donde, se desarrollaron visitas de inspección técnica a los pueblos indígenas en la ejecución del Contrato interadministrativo No. Interno 1402 de 2024, que buscaron evaluar las condiciones de infraestructura de las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, conforme a la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS y Resolución 00335 de 2021, y resolución 018858 de 2018.

En este sentido, es claro resaltar que las inspecciones cumplen el rol de generar alertas oportunas con respecto a la infraestructura de los restaurantes escolares, para que los actores responsables del programa (Operador y/o Entidad Territorial Certificada –ETC-), ejecuten acciones de mantenimiento que garanticen los espacios apropiados para la preparación en sitio o consumo de las raciones alimentarias por parte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios. Lo anterior, considerando que las instalaciones que dan operatividad al PAE, deberán estar libres de focos de insalubridad y bajo condiciones higiénico-sanitarias óptimas, para brindar calidad e inocuidad de los alimentos elaborados para los estudiantes del resguardo indígena.

2. MARCO NORMATIVO

- ✓ **Ley 09 de 1979,** "Por la cual se establecen Medidas Sanitarias"
- ✓ **Resolución 2674 de 2013:** "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Resolución 00335 de 2021**: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".
- ✓ **Resolución 018858 de 2018**: "Por lo cual se expiden los lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE para pueblos indígenas".

3. MARCO CONCEPTUAL

Autoridades Sanitarias Competentes: "Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente". (Resolución 2674 de 2013).

Buenas Prácticas de Manufactura: "Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción". (Resolución 2674 de 2013).

Calidad: Corresponde a las características del alimento que hace que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, incluyendo aquellas que lo hacen apto para el consumo y que satisface las necesidades en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

Complemento Alimentario: En los términos del artículo 5º. de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del año 2021 expedida por la UApA, éste "corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida. Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar."

Ciclos de menús: Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial y entregados al operador para su aplicación. (Adaptada MSPS1).

Etapa preoperativa: Previo al inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, el operador deberá seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad, a fin de garantizar la prestación de servicio de acuerdo a lo pactado con la Entidad Territorial, para lo cual, debe adelantar el proceso de alistamiento, que le permita realizar el reconocimiento de las instituciones educativas (zona urbana y rural), para constatar las condiciones del lugar en el que se prestará el servicio de alimentación escolar para el caso de la ración preparada en sitio y comida caliente transportada, y la infraestructura para el almacenamiento y distribución en el caso de la ración industrializada; así mismo, deberá realizar el inventario, estado y condiciones de los equipos y utensilios con que cuentan las sedes educativas.

Etapa operativa: Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la Entidad Territorial debe asegurarse del cumplimiento de los puntos de control establecidos para todas las actividades, de acuerdo con cómo se describe a continuación.

Idoneidad de un bien o servicio: "Su aptitud para satisfacer la necesidad o necesidades para las cuales ha sido producido, así como las condiciones bajo las cuales se debe utilizar en orden a la norma y adecuada satisfacción de la necesidad o necesidades para las cuales está destinado". (Literal d) art. 1, Decreto 3466 de 1982).

Inocuidad: "Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina". (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Pla Alimentario Indígena Propio- PAIP: Es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministraran en los establecimientos educativos a traves de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla comunitaria.

Olla Comunitaria: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

Manipulador de alimentos: "Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos". (Resolución 2674 de 2013).

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. (Resolución 2674 de 2013).

Modalidad de atención: Hace referencia al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad: preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada. (Definición propia UApA) Artículo 6, Resolución No. 335 de 2021).

Notificación sanitaria: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Operador Indígena: Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades públicas de caracteres especial, y organización indígena en su condición de entidad sin ánimo de lucro, contratada para ejecutar el programa de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

Proveedor o expendedor: "Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público". (literal b) art. 1, Decreto 3466 de 1982)

Ración: Conjunto de alimentos conformantes del complemento alimentario según tipo y modalidad de suministro, entregado a los beneficiarios del PAE de acuerdo a las porciones definidas para cada grado y nivel educativo. (Definición Propia UApA).

Suministro: Para efectos del presente anexo, la expresión "suministro", acoge la acepción gramatical de acción y efecto de proveer algo; para el caso del PAE, se entenderá como la forma establecida para la provisión de bienes, alimentos, servicios y elementos propios del Programa para el logro de su objetivo.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Evaluar las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares inmersos en la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE de los pueblos indígenas, en el marco de la ejecución del Contrato interadministrativo No. Interno 1402 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO**".

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar el diagnóstico de infraestructura física y sanitaria, de los restaurantes escolares donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar bajo el Contrato interadministrativo No. Interno 1402 de 2024, conforme a los criterios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección.
- ✓ Consolidar información para la Entidad Territorial Certificada –ETC, relacionada con el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares de los pueblos indígenas, con el fin de que este actor, tome acciones correctivas necesarias para el mejoramiento de la operatividad del PAE.
- ✓ Definir porcentualmente la conformidad y/o cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo, donde se desarrolla el PAE, en aras de alimentar el diagnostico situacional de las instituciones educativas de los pueblos indígenas.

5. ALCANCE

Este informe se consolida por medio del estudio de campo realizado por la interventoría, en las unidades aplicativas que operan en el marco de la ejecución del Contrato interadministrativo No. Interno 1402 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO**" y establece con base en los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, un panorama general sobre la infraestructura de los restaurantes escolares de los pueblos indígenas donde se desarrolla el PAE.

6. METODOLOGÍA

Para establecer el presente diagnóstico, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO" con base en los lineamientos técnicos del PAE y posteriormente, evaluó seis (6) aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las áreas de almacenamiento, área de preparación, área de consumo, Manejo y disposición de residuos, servicios sanitarios, servicios públicos.

Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - MSPS), la cual es aplicada en todo el territorio nacional y es uno de los referentes para el manejo del PAE, el estudio se enfocó en los siguientes requerimientos:

- ✓ **LOCALIZACIÓN Y ACCESOS:** Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

- ✓ **DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN:** La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas e impidan el acceso de material particulado o agentes externos que pueden alterar la calidad de los productos, las áreas de almacenamiento deben ser las adecuadas, no se debe permitir el ingreso de animales.

- ✓ **ABASTECIMIENTO DE AGUA:** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe contar con tanque de almacenamiento de agua con tapa, el tanque debe ser de un material que garantice su potabilidad, se debe realizar una limpieza y desinfección periódica.

- ✓ **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS:** Debe existir un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes, Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies que tengan contacto con este.

- ✓ **INSTALACIONES SANITARIAS:** Los establecimientos destinados a la fabricación de alimentos y/o procesamiento deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, independientes para hombres y mujeres. Estos servicios, deben mantenerse limpios y proveerse de jabón desinfectante y elementos desechables.

En conjunto con los aspectos anteriormente señalados, las áreas de elaboración de los productos objeto de la Resolución 2674 de 2013, deben cumplir adicionalmente con requisitos específicos de diseño, en paredes, techos, pisos, puertas, ventanas, desagües, iluminación, ventilación y estructuras eléctricas. El estado y mantenimiento de estas condiciones, se debe complementar con el desarrollo de un Plan de Saneamiento básico, que contenga

objetivos claramente definidos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos en las áreas de procesamiento de los comedores escolares para pueblos indígenas.

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: calificación máxima 3 y mínima 0, sin embargo, es posible calificar algunas variables con no aplica utilizando la abreviatura N/A según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 1.*

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
Favorable	90-100%
Favorable con requerimiento	60-89.9%
Desfavorable	<59.9%

La información obtenida de las visitas de campo, es utilizada como insumo para el presente informe y no es aplicable a planes de mejora del operador, puesto que lo referente a la adecuación de instalaciones físicas y sanitarias le corresponde a la ETC.

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?		
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?		
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?		
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?		
I. AREA DE ALMACENAMIENTO			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?		
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?		
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?		
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?		
9	¿Cuenta con neveras?		**Aclare cuantas tiene la sede:**
10	¿Cuántas de esas funcionan?		**¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan?** Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __

			Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?		**Aclare cuantos tiene la sede:**
12	¿Cuántos de esos funcionan?		**¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan?** Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?		
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?		
II. AREA DE PREPARACION			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?		
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?		
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?		
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?		
19	¿Cuenta con estufas?		**Aclare cuantas tiene la sede:¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente?**
20	¿Cuenta con licuadoras?		**Aclare cuantas tiene la sede:**
21	¿Cuántas de esos funcionan?		**¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales?**
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?		
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?		
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?		
III. AREA DE CONSUMO			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?		
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?		
IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?		
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?		
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?		
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?		
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?		**Aclare cuantas tiene la sede:**
V. SERVICIOS SANITARIOS			

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?		
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?		
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?		
VI. SERVICIOS PUBLICOS			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?		
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?		
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?		
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?		
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?		
MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS			
ELEMENTO			**CANTIDAD**
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?			
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?			
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?			
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?			

7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La firma consultora realizó la inspección y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de los comedores escolares del resguardo indígena, con el propósito de identificar las falencias y oportunidades de mejora del servicio de alimentación, del que se benefician los niños, niñas, jóvenes y adolescentes, en el marco de la ejecución del Contrato interadministrativo 1402 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO**". Así bien, para el presente informe se plantea el análisis de un (1) periodo de operación del PAE comprendido del 01 al 31 de marzo de 2025, el cual se abordará teniendo en cuenta las unidades aplicativas de los resguardos indígenas.

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025.

Para el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025, se realizó una (1) visita de verificación al estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares del PAE en el resguardo indígena CAÑO MOCHUELO. El seguimiento a este aspecto técnico, estuvo enfocado en determinar el cumplimiento o no, de las condiciones mínimas de infraestructura necesarias para prestar el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta los criterios dados por la Resolución 2674 de 2013. Cabe mencionar que la descripción que se cita a través de las tablas de diagnóstico sanitario, presenta un análisis abreviado de la situación particular de cada sede educativa; por consiguiente, este estudio se complementa con las actas de verificación evaluadas en campo por la firma consultora. El municipio e institución educativa que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 3. Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	PROCENTAJE CUMPLIMIENTO
1.	21/03/2025	HATOCOROZAL	MUREWON WAYURI	MUREWON WAYURI	47.8%

7.1.1 DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS EN EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025

A continuación, se presenta el análisis del estado locativo y sanitario de las sedes educativas visitadas durante el periodo, y se consolida la información teniendo en cuenta el municipio de referencia, el porcentaje de cumplimiento e ítems que tuvieron calificaciones nulas o parciales. En tal resumen, se incluyen los aspectos técnicos que requieren de acciones de mejora para corregir las anomalías halladas en las instalaciones físicas de las sedes de los resguardos, así como, las falencias en la implementación de los programas del plan de saneamiento aprobados para la ejecución del PAE. Así bien, se citan los siguientes diagnósticos para el mes de marzo de 2025:

Tabla 4. ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA

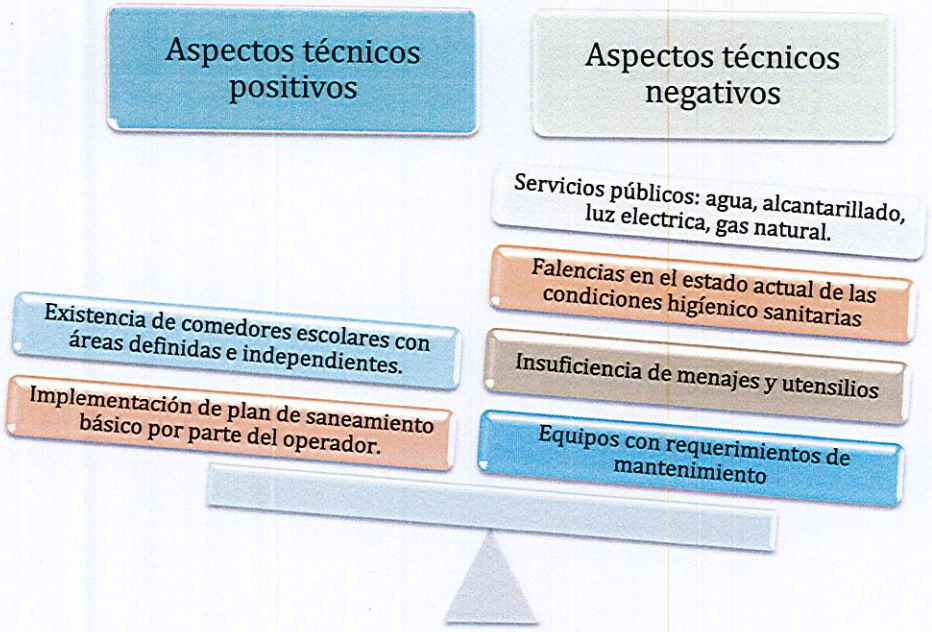
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	%	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
MUREWON WAYURI	MUREWON WAYURI	47.8%	DESFAVORABLE	1. La sede no cuenta con concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria 9-11-19. Ausencia de nevera, congeladores, estufa. 14. Ausencia de elementos para el almacenamiento de los alimentos. 17-18: En área de preparación el material del piso y la pared no cumple con la normatividad sanitaria vigente. 26. Ausencia de comedor y sillas. 28. No cuentan con el servicio de recolección de basuras. 31: No cuenta la sede con recipientes de material sanitario como canecas con tapa. 32-33-34: ausencia de baños y lavamanos exclusivo para el personal dinamizador auxiliar de alimentos. 35-38-39: No se cuenta con servicio públicos de electricidad, alcantarillado y ausencia de gas natural.

En definitiva, para garantizar la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias, es responsabilidad de la Entidad Territorial Certificada- ETC en uso de sus capacidades viabilizar recursos para el fortalecimiento de la infraestructura, tal como lo señala el Decreto 1852 de 2015 del MEN, *Articulo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales* numeral 3 "*Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando*"; así como, el numeral 14 "*Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de*

los complementos alimentarios, y suscribir planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución".

Por último y de forma esquemática, se resaltan los aspectos técnicos con influencia positiva y negativa sobre las condiciones físico sanitarias evaluadas por medio de los diagnósticos realizados por la firma consultora (Ver Ilustración No. 1). En consecuencia, se destaca como punto favorable la existencia de comedores escolares con áreas definidas y el apoyo que efectúa la implementación del plan de saneamiento, en el mantenimiento diario de las condiciones físico sanitarias al frenar, de cierto sentido, el deterioro de la infraestructura. Por su parte, como aspectos negativos y que fueron mencionados previamente, se clasifican: la disponibilidad y acceso a los servicios públicos, falencias en el estado físico de la infraestructura, fallas en mantenimiento de equipos e insuficiencia de utensilios y menaje.

Ilustración 1. Relación de aspectos técnicos con influencia positiva y negativa en las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas visitadas



8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- ✓ Para garantizar integralmente el servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE para pueblos indígenas, se requiere contar con el cumplimiento de las condiciones básicas en las instalaciones físicas y sanitarias, en aras de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en las diferentes sedes de los resguardos indígenas seleccionadas para la operación. Por consiguiente, las áreas de preparación y de consumo, deben estar construidos de materiales que no generan sustancias tóxicas, de color claro, resistentes, impermeables, no absorbentes y con superficies lisas. En este sentido, es preciso realizar acciones correctivas a la infraestructura, los cuales fueron verificados por el equipo interventor en las visitas desarrolladas durante la ejecución del Contrato interadministrativo No. 1402 de 2024 comprendida desde el 01 al 31 de marzo de 2025.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal interventoría
CONTRATO DE CONSULTORÍA NO. 1445 DE 2024

ANEXO 32.2

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 31 de marzo de 2025, contrato N°. INTERNO 1402 DE 2024

6162

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territoria	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	Hato Corozal
Fecha de la visita:	21-03-2025	**Hora inicio:**	7:36 AM	**Institución educativa:**	Murewon Wayuri
		Hora terminación:	9:00 AM	**Sede educativa:**	Murewon Wayuri
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	115	**PUNTAJE OBTENIDO**	55	**PORCENTAJE %**	47.8
CONCEPTO FINAL	Desfavorable.				

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	1	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	0	**Aclare cuantas tiene la sede:**
10	¿Cuántas de esas funcionan?	N.A	**¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan?** Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	**Aclare cuantos tiene la sede:**
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	**¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan?** Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	0	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	0	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	0	

6163

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare	FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	0	Aclare cuantas tiene la sede: ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente?
20	¿Cuenta con licuadoras?	1	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	1	Área abierta.
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	0	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	1	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede:

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	0	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	0	

6169

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare / Edehuila Sierra FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo.

Recorrido: Casco urbano Yopal → Hato Corozal VDA Caño Mochuelo
Distancia: Yopal – Puerto Rondon Arauca: 264Km Tiempo 4h 34min.
Rondón – Cravo Norte Arauca 103 Km Tiempo 3h 15min.
Cravo Norte – Caño Mochuelo 10 Km. Tiempo 1H y 30 min
epoca de verano, Vehiculo = moto con CC 125; Tiempo en camioneta = 3H 16 min.
Terreno: 264 Km de Yopal – Puerto Rondón 10Km son sin pavimento – Puerto Rondon – Cravo Norte destapada la carretera – Cravo Norte – Caño Mochuelo trocha y sabana.

FIRMA: Luyys Molina	FIRMA: Isabel Wayuri	FIRMA:
NOMBRE: Luyys Molina	NOMBRE: Jomeiba Isabel	NOMBRE:
CEDULA: 43'617 281	CEDULA: 1117.458.798	CEDULA:
TELEFONO: 311 222 9097	TELEFONO: 3212071964	TELEFONO:
CARGO:	CARGO: Economa	CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MOREWOM WAYURI	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**		HATO COROZAL	**URBANO**
							RURAL (X)
SEDE	MOREWOM WAYURI	**FECHA DE VISITA**		21-03-2025		**HORA INICIO:**	7:36 AM
OPERADOR	**CAÑO MOCHUELO**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. No. 1402 DE 2024**				**HORA DE TERMINACIÓN**	9.00 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**	X



FOTOGRAFÍA No. 1 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 5: ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

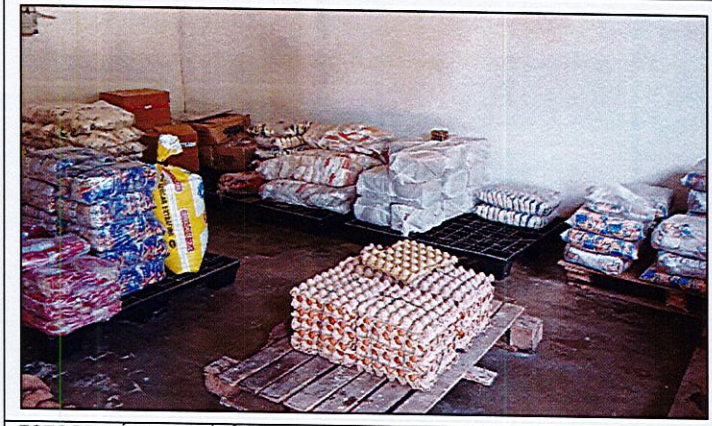
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 6 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

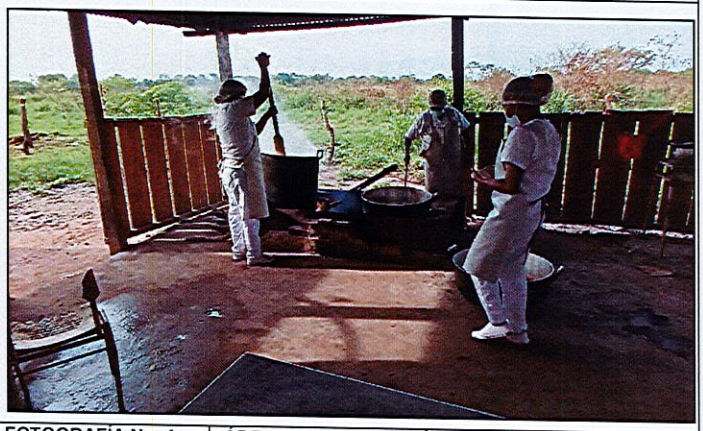
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem N° 14: ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?

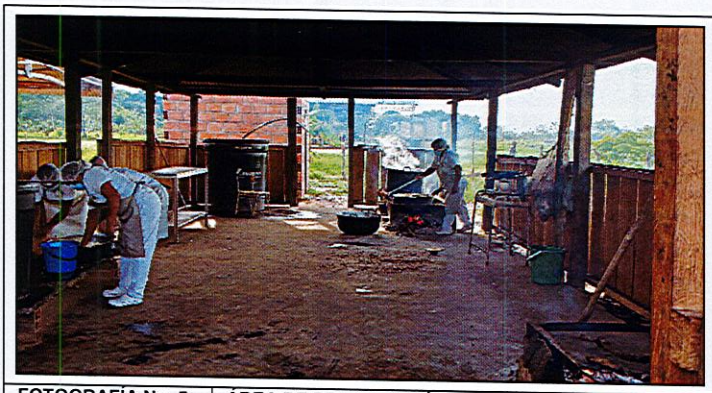
Observaciones: Un área especifica para el almacenamiento de alimentos, y se utilizan estibas.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

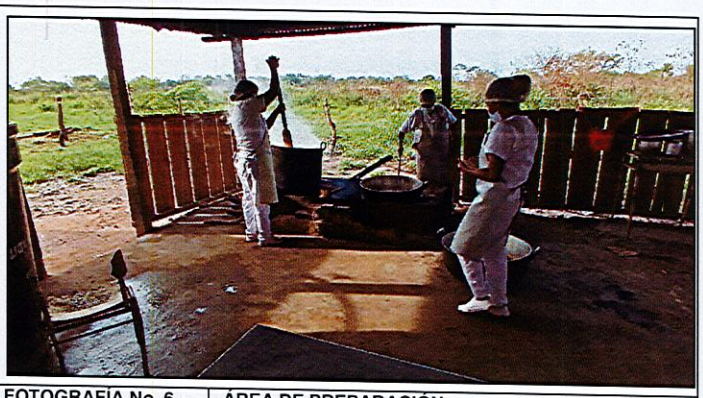
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5 | **ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

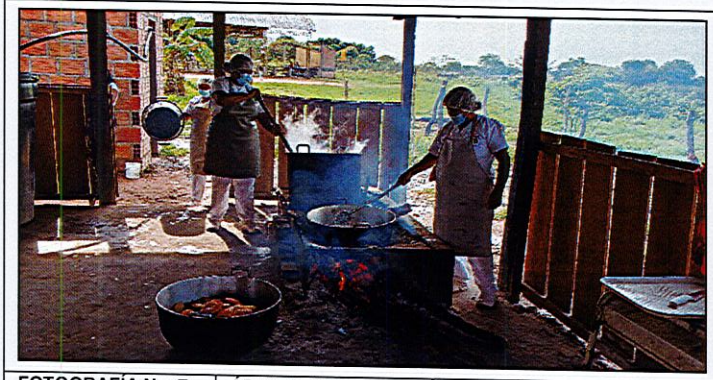
Observaciones: Tierra y cemento



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 18: ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

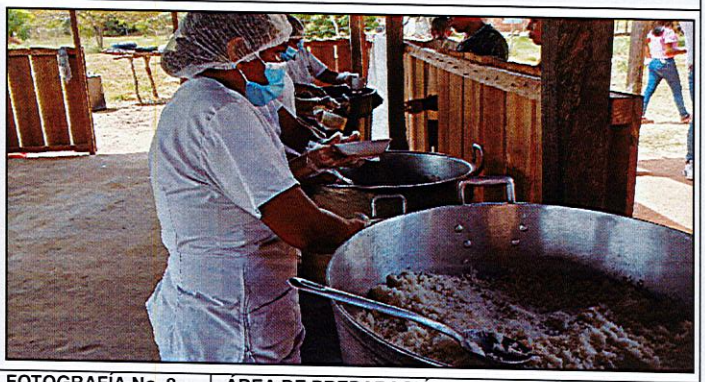
Observaciones: Paredes en madera y área abierta



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?

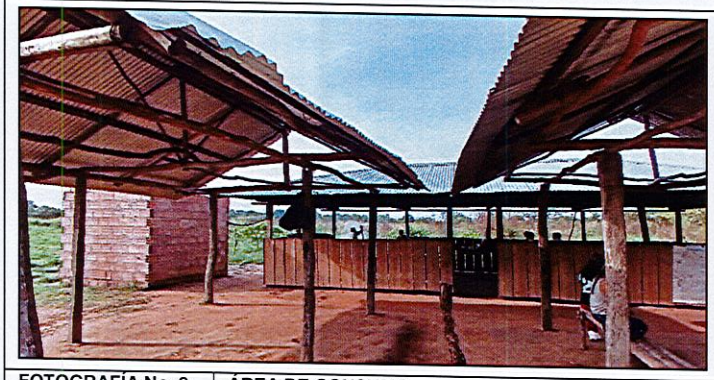
Observaciones: Fogón de leña



FOTOGRAFÍA No. 8 | **ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 22: ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9 | **ÁREA DE CONSUMO**

Ítem No 25. ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Observaciones: Área abierta



FOTOGRAFÍA No. 10 | **ÁREA DE CONSUMO**

Ítem No 26 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?

Observaciones: Se evidencia que no hay comedores ni sillas para el total de los niños

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y No. INTERNO 1414 de 2024

ANEXO 33

Cronograma de visitas de infraestructura periodo del 1 al 31 de marzo de 2025, contrato N°. INTERNO 1414 DE 2024

6169

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS DE INFRAESTRUCTURA				PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025																													TOTAL
				OPERADOR: ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA																														
No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	HATOCOROZAL	ALEGAXU	ALEGAXU																														1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1445 de 2024 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoria debera realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. (...) así mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografia y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas técnicas a la operación PAE

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

ANEXO 33.1

Informe de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 31 de marzo de 2025,contrato N°. INTERNO 1414 DE 2024

6171

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

edelmira sierra g.
Asesorias & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal (Casanare), Diagonal 14 No. 08-80 – Celular No. 3112632150
E mail: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

6172

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 Y No. INTERNO 1445

OBJETO DEL CONTRATO:

"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

PERIODO: DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025
CONTRATISTA: ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA "ASOCSALIBA"

YOPAL - CASANARE
2025

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 09-04 – Celular No. 3112632150
E mail: interventoriaesgpae@gmail.com

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 4
3. MARCO CONCEPTUAL 5
4. OBJETIVOS 7
4.1 OBJETIVO GENERAL 7
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 7
5. ALCANCE 7
6. METODOLOGÍA 8
6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION 9
7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS 11
7.1 CONSOLIDADO DE VISITA DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025. 11
7.1.1 DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS EN EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025 12
Tabla 4. ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA 12
8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 14