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 1414 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO**" y cuya ejecución se realiza por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA "ASOCSALIBA".

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 1414 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 1414 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO 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 1414 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 1414 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO 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 1414 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO 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 ASOCSALIBA. 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.	20/03/2025	HATOCOROZAL	ALEGAXU	ALEGAXU	62.9%

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
ALEGAXU	ALEGAXU	62.9%	Favorable con requerimiento	1. La sede no cuenta con concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria 9-19. Ausencia de nevera y estufa 17-18: En área de preparación el material del piso y la pared no cumple con la normatividad sanitaria vigente. 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

