GOBERNACIÓN DEL CESAR
INFORME DE ACTIVIDADES

CA040425045
04-04-2025 11:27:26 a.m.

DATOS DEL CONTRATISTA					
Nombres y apellidos	UNION TEMPORAL ALIMENTOS 2025	c.c o NIT	901904041-0	Teléfono	3017544502
Clasificación P.N	N/A	Dependientes	NO	¿Es Pensionado?	NO
Régimen	NO RESPONSABLE DE IVA	Pens. Voluntarias	$ 0,00	¿Es Declarante de Renta?	NO
No. Cuenta Bancaria	19700008780			Intereses Vivienda	$ 0,00
Tipo de Cuenta	CORRIENTE				
Banco al cual Consignar	BANCOLOMBIA	¿Sus Ingresos en el 2024 Superaron $ 65.891.000,00?			NO

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO							
No. del contrato	2025060001	No. RP	73	Modalidad Contratación	LICITACIÓN PÚBLICA	Informe No.	1 de 2
No. del Proceso SECOP II	CO1.PCCNTR.7216425	Periodo Cobrado	del 23/01/2025 al 31/01/2025		¿Factor Multiplicador en Retefuente?		SI
Tipo de Contrato	SUMINISTROS	Justificación de la Modalidad			LEY 1150 DE 2007		

OBJETO

SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DE LAS ZONAS URBANAS Y RURALES EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DESARROLLADO EN LOS 24 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DEL CESAR, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS, LOS ESTANDARES Y CONDICIONES MINIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE (RESOLUCION 00335 DE 2021), PARA LA VIGENCIA 2025.

FORMA DE PAGO O DESEMBOLSOS

La retribución del servicio se pagará a cada operador así: 2.4.1.1 Anticipo y requisitos para su entrega Como quiera que para el inicio de las actividades por parte del Contratista, se requiere contratar al personal encargado de la preparación de las raciones, compra de materia prima en grandes volúmenes con el fin de garantizar un buen inventario que permita garantizar el suministro continuo de las raciones de los alimentos y demás actividades conexas relacionadas con el objeto contractual, el Departamento entregará un veinticinco por ciento (25%) del valor del contrato de cada lote a título de anticipo, luego de cumplirse con los siguientes requisitos: 1. Que se haya perfeccionado el contrato. 2. Que se haya expedido por parte de El Departamento el correspondiente registro presupuestal. 3. Que se haya constituido por parte del Contratista, la Garantía Única de Cumplimiento y que esta se haya aprobado por parte de El Departamento. 4. Que se presente por parte del Contratista un plan de inversión del anticipo, aprobado por el interventor y/o supervisor, respecto del cual se puede solicitar modificaciones por requerimientos de El Departamento. 5. Que se haya suscrito el acta de inicio de actividades. 6. Que se halla designado formalmente la supervisión del contrato previa entrega del anticipo. Notas: La entrega del anticipo no constituye, ni requisito, ni condición para el inicio de la ejecución de las actividades contractuales, ni es causa para la suspensión de la ejecución del mismo, por lo tanto, no es óbice para que efectivamente el contratista empiece la ejecución de las obligaciones derivadas del contrato. 2.4.1.1.1 Manejo del anticipo: Para el manejo de los dineros entregados a título de anticipo se deberá dar cumplimiento a lo señalado en el artículo 91 de la ley 1474 de 2011. “Artículo 91. Anticipos. En los contratos de obra, concesión, salud, o los que se realicen por licitación pública, el contratista deberá constituir una fiducia o un patrimonio autónomo irrevocable para el manejo de los recursos que reciba a título de anticipo, con el fin de garantizar que dichos recursos se apliquen exclusivamente a la ejecución del contrato correspondiente, salvo que el contrato sea de menor o mínima cuantía. El costo de la comisión fiduciaria será cubierto directamente por el contratista.” Los dineros del anticipo se entregan al CONTRATISTA a título de mera tenencia y conservan su condición de Fondos Públicos hasta que sean amortizados, momento hasta el cual su mal manejo y el cambio de destinación darán lugar a las acciones legales correspondientes. Además, no se podrá destinar el anticipo a la especulación económica, ni distraerse al pago de obligaciones distintas a las directamente surgidas del contrato producto del presente proceso de selección. 2.4.1.2 Pago por Mensualidades. Los pagos se desembolsaran por mensualidades vencidas, dentro de los 10 días hábiles siguientes al vencimiento del mes causado, de acuerdo con el número de raciones alimentarios (RPS, CCT,CAJM,CAJT, RI), efectivamente entregados, certificadas por el interventor del contrato designado, quien tomo como base la verificación de las certificaciones y sus anexos que expidan los rectores o directores rurales o sus delegados bajo los formatos que designe el Departamento o UApA, a partir del cumplimento del número de raciones suministradas en cada sede educativa; así mismo, se verificara el paz y salvo de los pagos al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y ARL) conforme los requerimientos de ley de todo el personal vinculado y el cumplimiento de las obligaciones tributarias. Para el primer pago, se constatará el cumplimiento de los requisitos de ejecución de conformidad a lo dispuesto por el Departamento del Cesar, en especial cuando ello aplique, lo contenido en la Ordenanza No. 226 de 2021. El último pago estará sujeto a la presentación del informe de recibido a satisfacción por parte del interventor, paz y salvo de los pagos de seguridad social integral, informe final del contrato y suscripción del acta de terminación y liquidación del contrato. El operador PAE contratado por el Departamento deberá cargar en la plataforma SECOP II todos los informes, actas relacionadas con la ejecución en tiempo real, será requisito previo al pago de cada mensualidad. Nota: Para efectos del pago de estos impuestos del orden departamental, el contratista se someterá a los que resulten de la liquidación que practique el Grupo de Gestión Tributaria de la Gobernación del Cesar. Así mismo, para efectos del pago de las estampillas, el contratista podrá acogerse a lo estipulado en la ordenanza 226 de 26 de Febrero de 2021, con el fin de autorizar el descuento de los mismos de conformidad con las condiciones y términos estipulados en la misma.

No. de Poliza	Amparo	Valor Amparado	Vigencia Desde	Vigencia Hasta
11-44-101245897	CUMPLIMIENTO	$ 3.133.854.757,00	14/01/2025	19/02/2026
11-44-101245897	PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES O INDEMNIZACIONES LABORES	$ 1.566.927.378,50	14/01/2025	19/08/2028
11-44-101245897	CALIDAD DEL SERVICIO	$ 3.133.854.757,00	14/01/2025	19/02/2026
11-44-101245897	CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES Y EQUIPOS SUMINISTRADOS	$ 3.133.854.757,00	14/01/2025	19/02/2026
11-44-101245897	BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSION DEL ANTICIPO	$ 7.834.636.892,50	14/01/2025	19/02/2026
11-40-101073182	RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL	$ 1.566.927.378,50	14/01/2025	19/08/2025

Valor Antes de Iva	$ 661.631.750,00
Más: IVA	$ 0,00
Valor Total	$ 661.631.750,00
Menos: Amortización	$ 0,00
Menos: Glosa antes IVA	$ 0,00
Menos: Glosa IVA	$ 0,00
Valor Total Glosado	$ 0,00
Valor Neto a Cobrar	$ 661.631.750,00

DOCUMENTO SOPORTE DEL COBRO	
Cuenta de Cobro	☐
Factura	☒
Inf. de Actividades	☐

SOLO PARA CONTRATOS DE OBRA		
Administración	0 %	$ 0,00
Imprevistos	0 %	$ 0,00
Utilidades	0 %	$ 0,00

PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL

Mes Cotizado	No. Planilla	Salud	Pensión	ARL	Parafiscales	Total
ENERO - 2025	1746814983	$ 759.900,00	$ 6.843.400,00	$ 3.826.600,00	$ 2.063.800,00	$ 13.493.700,00

PAGO DE IMPUESTOS

Impuesto	No. Liquidación	Valor Base	Tarifa	Valor Impuesto
ESTAMPILLA PRO-CULTURA	325000433	$ 31.338.547.570,00	1,0 %	$ 313.385.000,00
ESTAMPILLA PRO-DEPARTAMENTAL	325000433	$ 31.338.547.570,00	1,0 %	$ 313.385.000,00
ESTAMPILLA PRO-FRONTERIZO	325000433	$ 31.338.547.570,00	1,5 %	$ 470.078.000,00
ESTAMPILLA PRO-BIENESTAR ADULTO MAYOR	325000433	$ 31.338.547.570,00	0,5 %	$ 156.693.000,00
ESTAMPILLA PRO-UNIVERSIDAD	325000433	$ 31.338.547.570,00	0,5 %	$ 156.693.000,00

PARA LOS EFECTOS LEGALES Y BAJO GRAVEDAD DEL JURAMENTO, MANIFIESTO QUE

1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual descritas en el formato anexo.
2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, que los aportes Voluntarios a cuentas AFC y FVP, corresponden a los ingresos provenientes del contrato objeto del presente pago y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato.
3. Que pertenezco a la categoría descrita en la casilla "Clasificación P.N."
4. Toda la información aquí suministrada es verídica.

RADICADO

FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE EN SIRCC II
#FE040325150

UNION TEMPORAL ALIMENTOS 2025
CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATISTA							
Nombres y apellidos	UNION TEMPORAL ALIMENTOS 2025			c.c o NIT	901904041-0	Teléfono	3017544502
DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO							
No. del contrato	2025060001	No. RP	73	Modalidad Contratación	LICITACIÓN PÚBLICA	Informe No.	1 de 2
No. del Proceso SECOP II	CO1.PCCNTR.7216425	Periodo Cobrado	del 23/01/2025 al 31/01/2025		¿Factor Multiplicador en Retefuente?		SI
Tipo de Contrato	SUMINISTROS		Justificación de la Modalidad		LEY 1150 DE 2007		

ITEM	OBLIGACIÓN	ACTIVIDADES
1	2.5.1. Del Contratista Sin perjuicio de las demás obligaciones que se desprendan de la Constitución Política de la República de Colombia, del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, de las normas particulares que correspondan a la naturaleza del contrato a celebrar, de aquellas contenidas en otros apartes del pliego de condiciones, de las consignadas específicamente en el contenido del contrato y particularmente las contenidas en el Artículo 2.3.10.4.6 del Decreto 1852 de 2015 “Funciones de los Operadores del PAE” expedidos por el Ministerio de Educación Nacional, los Operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 2015, y además las siguientes: 1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar, establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar –UaPA, a través de la Resolución 00335 de 2021. 2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar a través de la Resolución 00335 de 2021. y las autoridades en la materia. 3. Planear, organizar y ejecutar el suministro mensual de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, así como el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad y autocuidado con el fin de evitar cualquier contagio pos pandemia. 4. Dar cumplimiento al cronograma de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa, incluido los elementos de bioseguridad y los elementos de protección personal (EPP). 5. Las demás que señale la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar - UApA en los Lineamientos Técnicos - Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa. 6. Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor o interventor, y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución. 7. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones RI y/o RPS, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa. 8. Las bodegas a utilizar no podrán tener techo en zinc (al menos que tengan recubrimientos especiales o sistema de enfriamiento), esto debido al deterioro comprobado por las altas temperaturas de algunos alimentos y que afectan la calidad del programa, así mismo, las plantas de ensamble y/o producción serán para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas plásticas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente, la disposición de estos elementos se constatará en la etapa de alistamiento. 9. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. 10. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. 11. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de escolaridad y por tipo de complemento. 12. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad contenidas en los anexos técnicos de la Resolución 00335 de 2021. 13. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del Programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. 14. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente. 15. Entregar a la supervisión del Programa de Alimentación Escolar durante el periodo de alistamiento (15 días calendario como máximo) y en la ejecución del contrato las fichas técnicas para las modalidades RI y RPS, además, los documentos que garanticen la calidad e inocuidad de los productos alimenticios a utilizar en el desarrollo del programa y llevar trazabilidad de los mismos en los formatos establecidos por la ETC. Para el caso de nuevos productos utilizados se deberá hacer entrega de sus respectivas fichas técnicas para su aprobación. 16. Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. 17. Entregar a la supervisión del programa al inicio de cada ciclo de menú (cada 20 días de calendario escolar), las muestras de los productos alimenticios utilizados en la modalidad RI según los ciclos de menús aprobados, esto para el respectivo análisis organoléptico, control de calidad y trazabilidad de los mismo, estas muestras deben de coincidir con los alimentos entregados en cada una de las sedes asignadas para cada operador (zona norte y zona sur). 18. Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de Ración Preparada en Sitio o CCT o complementos alimentarios en el caso de la Ración Industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el UaPA de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos a las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente. En un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la UaPA. 19. Entregar a la supervisión del Programa de	Para este informe se entrega la cobertura de titulares de derecho atendida en los municipios de la zona norte del Departamento, durante el primer periodo de operación mes de enero del Programa de Alimentación Escolar-PAE (según acta de inicio del 23 de enero) con base al Anexo 6A a Corte generado el 21 de Enero según calendario escolar en las sedes educativas priorizadas que se encuentran implementando la estrategia de JORNADA ÚNICA y REGULAR (NO UNICA) suministrados por el área de cobertura de la Secretaría de Educación Departamental del Cesar y remitido al operador por la supervisión del contrato, para la entrega de raciones en las modalidades de RPS/CCT-Almuerzo, y RI para la prestación del servicio según calendario escolar, en el periodo comprendido entre 23 y el 31 de enero de 2025 por total de 5 días de prestación del servicio del calendario escolar.la cobertura programada para atención del mes de enero por un total de 5 días del calendario escolar del corte del periodo 23 al 31 de enero para la prestación del servicio con un total de 47.812 estudiantes programados para entrega en el 1er periodo de operación.Basados en la cobertura autorizada por la entidad territorial, para el mes de enero se realiza la prestación del, servicio por 5 días de ejecución para un total de119.885 raciones en el periodo comprendido entre el 23 y 31 de enero del presente año. Se llevó registro del número de raciones entregadas a los beneficiarios en cada sede educativa a través del formato de registro y control establecidos por el MEN, bajo la modalidad RPS/CCT-ALMUERZO, Y RI De igual manera, se diligenciaron los formatos de certificación de rectores como soporte de las entregas por institución educativa y la certificación de cobertura total atendida, la cual consolida de manera clara y puntual el total de raciones entregadas, los días de atención prestada y el monto total causado durante el 1er periodo de entrega por cada institución educativa en cada municipio. Estos dos últimos formatos se presentan como soporte de pago con base en las planillas de registro de titulares de derecho. Sumado a éstos, se entrega el formato de ejecución de recursos establecidos por MEN, en el que se resume de manera general el total de Raciones entregadas según modalidad de atención y grupos etarios. En este formato se muestra el avance porcentual de raciones generales entregadas respecto a las contratadas, así como el porcentaje acumulado de ejecución financiera alcanzada al final del período, que, en este caso, vendría a ser la ejecución financiera global del contrato. Durante el período al que se refiere el presente informe, es decir mes de ENERO por un periodo de atención de 5 días del calendario escolar comprendidos entre el 23 al 31 de ENERO en las modalidades de RPS/CCT –ALMUERZO, Y RI. COMPONENTE DE CALIDAD Plan de Saneamiento Básico Las actividades de vigilancia y control permiten garantizar un monitoreo constante de las operaciones realizadas por la UNIÓN TEMPORAL ALIMENTOS 2025, por esta razón la organización establece e implementa El Plan de Saneamiento Básico con los programas requisitos establecidos por la resolución 00335 de 2021: 1. Programa de Limpieza y desinfección: cuyo objetivo es “Documentar los procedimientos operativos estandarizados para la ejecución de las Actividades de Limpieza y Desinfección en las operaciones de UNIÓN TEMPORAL ALIMENTOS 2025”. 2. Programa de control de calidad de agua: “Documentar el control a ejecutarse sobre el suministro de agua destinado para las operaciones de producción y aseo en las operaciones de UNIÓN TEMPORAL ALIMENTOS 2025”; 3. Programa de manejo de residuos sólidos y manejo de aceites usados: con el objetivo de “Documentar la forma en que se manejan los Residuos Sólidos generados en los procesos de producción de UNIÓN TEMPORAL ALIMENTOS 2025” 4. Programa de control de plagas para “Documentar la forma en que se controlan las plagas que pueden afectar la calidad e inocuidad de los alimentos.” La verificación de la eficacia del Plan de Saneamiento se realiza a través del control periódico de las operaciones donde se llevan los registros de las actividades de cada uno de dichos programas. Plan de Gestión Ambiental Teniendo en cuenta el compromiso establecido en el proceso de selección referente al ofrecimiento realizado en el Plan de Gestión Ambiental presentado según la Ley 9 de 1979, Decreto 1713 de 2002 y la Norma Técnica Colombiana GTC 24, enfocado a la implementación del buen uso y aprovechamiento de los residuos sólidos generados con ocasión a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar y la creación y/o fortalecimiento de los comités ambientales entre los escolares de los municipios de la zona a través de capacitaciones en al menos 20 sedes educativas en el área de ejecución,(zona norte). La UNIÓN TEMPORAL ALIMENTOS 2025, establece a través del PGA, la metodología y actividades para la implementación de los programas, encaminados a la aplicación de aquellas acciones de concientización y educación ambiental de los niños, niñas, adolescentes beneficiarios del programa PAE, debido a que en las sedes educativas se generará el Junior impacto por la generación de residuos sólidos, logrando impactar en las sedes educativas priorizadas (20 sedes) para la capacitación con el fin de que se conformen los comités ambientales y su fortalecimiento. Objetivos • Implementar estrategias pedagógicas que permitan disminuir el impacto ambiental negativo que pueda originarse con la operación del proyecto Programa de Alimentación Escolar – PAE - en el Departamento del Cesar. • Diseñar acciones de sensibilización y reflexión acerca de los problemas ambientales y sus efectos en el territorio y entorno. • Fortalecer los comités ambientales, niños, niñas, adolescentes, jóvenes matriculados en el sector oficial, al interior de cada institución educativa favorecida con el PAE, con buenas prácticas ambientales. • Promover en la comunidad educativa (estudiantes beneficiarios) la participación y realización de acciones que den respuesta a los programas contenidos en el Plan de Gestión Ambiental. • Disminuir el impacto ambiental negativo que pueda originarse con la operación del proyecto Programa de Alimentación Escolar – PAE. Otros controles Conscientes de la importancia de la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados, se realizan controles en la recepción de materia prima, teniendo en cuenta las características de la operación y la verificación con los parámetros establecido por las entidades de vigilancia y control, esto se realiza a través de la toma de muestras testigos (72 horas) de los alimentos para eventual análisis microbiológico en caso de necesitarse. Así mismo se implementar las acciones correspondientes al manejo adecuado en la bodega principal, bodegas de almacenamiento transitorio ubicadas en los municipios y en los puntos de entrega de las raciones. Programa de Capacitación Objetivo Entrenar al personal manipulador de alimentos mediante capacitaciones magistrales y talleres teórico practico de buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente, desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado, establecer los lineamientos para que el personal que ejecute actividades relacionadas con el sistema y que afecte directamente la calidad de los servicios para que cuente con competencias y conocimiento mínimo requeridos en temas de buenas prácticas, salud y seguridad. Durante el mes de enero el personal manipulador de alimentos es capacitado y entrenado de tal manera que se logre garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos, con lo cual se busca un mejoramiento continuo de los procedimientos, así como también la forma de manipulación de

Alimentación Escolar los planes de saneamiento básico aprobados al finalizar el periodo de alistamiento (15 días calendario después de la fecha de inicio) y darle cumplimiento durante toda la ejecución del contrato, so pena de poder incurrí en sanciones y/o glosas de tipo pecuniario. 20. El operador debe especificar en su plan de saneamiento la inclusión de canecas para basura (3 canecas) y dotar cada sede educativa atendida o beneficiada con el PAE por parte del Departamento del Cesar; los materiales de estas canecas deben ser de polietileno de alta densidad y deben contener sus respectivas bolsas de acuerdo al código de colores establecido en la GTC-24 y la RESOLUCION 2184 de 2019. Estas canecas serán de propiedad de cada sede educativa y harán parte del inventario del comedor escolar. Por ningún motivo deben ser retiradas de los establecimientos educativos. 21. El operador debe presentar en la etapa de alistamiento a la supervisión o interventoría del Programa de Alimentación Escolar el plan de capacitación de su personal manipulador. 22. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección dando cumplimiento a lo aprobado en el Plan de Saneamiento, de acuerdo con el “Anexo número 2 – Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo, del decreto 1082 de 2015”. 23. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por la UaPA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro de entrega de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto. 24. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30% del valor destinado a compras de alimentos de acuerdo la Ley 2046 de 2020, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria. Se debe enviar a la supervisión e interventoría del PAE los reportes mensualmente, éstos harán parte integral de los informes conducentes a pago. 25. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas como en las ruedas de negocio que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020. 26. De acuerdo a lo establecido en la Ley 2042 de 2020, el operador debe contratar dentro su personal manipulador de alimentos a los padres de familia, usuarios, en un porcentaje no menor al 20%, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación. Priorizando a aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia, control social y/o juntas de asociación de padres de familia. 27. De acuerdo a lo establecido en el Artículo 8 de la Ley 2046 de 2020, el operador debe diseñar o adecuar minutas alimentarias y menús teniendo en cuenta el enfoque cultural y los hábitos alimentarios de la población de cada zona geográfica para la compra pública local de alimentos, priorizando el abastecimiento con productos locales provenientes de pequeños productores locales y de productores pertenecientes a la agricultura campesina, familiar o comunitaria. 28. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, la UaPA, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido. 29. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. 30. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, así mismo, debe incluirse la señalización dirigida a la población en condición de discapacidad en el área dispuesta para el consumo de las raciones alimentarias. 31. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o de la UaPA, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control. 32. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado. 33. Apoyar los procesos que desarrolle la Secretaría de Educación departamental del Cesar para promover los mecanismos de participación ciudadana (convocatoria para la conformación de Comités de Alimentación Escolar – CAE, seguimiento a actas de reunión de los CAE e invitación a las mesas públicas) y de control social del Programa. 34. En cada sede educativa, publicar los siguientes documentos, los cuales deben estar en un lugar visible (Comedores Escolares), de un color y tamaño pertinente que permita su lectura y de fácil acceso a la comunidad educativa: • FICHA TÉCNICA DE INFORMACIÓN DEL PAE: Debe cumplir con las especificaciones de diseño establecidas por la UApA y contener como mínimo Identificación de la ETC y de la Sede Educativa, Número de cupos asignados conforme al tipo de complemento entregado, Modalidad de Suministro, Fecha de inicio de atención, Número de contrato, Nombre o Razón social del Operador PAE, Canales de atención al ciudadano de la Secretaría de Educación del departamento del Cesar. • PUBLICACIÓN DE CICLOS DE MENÚS: Debe publicarse la totalidad de ciclos de menús para las diferentes modalidades de suministro y con la firma de la nutricionista de la ETC. 35. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o de la UaPA. 36. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, UaPA, y demás actores que participan en el PAE. 37. Para la ejecución del programa, el proponente deberá contar con una herramienta tecnológica consistente en sistema de información o página web que sirva para el seguimiento y control de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE y en donde se dé a conocer información de tipo corporativo, estructura organizacional y demás servicios relacionados con el PAE, esta debe divulgarse dentro de la comunidad estudiantil y en general. 38. Elaborar e implementar el programa de salud ocupacional que permita garantizar el manejo en cuanto a la prevención y atención de riesgos y accidentes que puedan presentar el personal de bodega y en general el personal que se involucre para el desarrollo del programa. Se verificará que el mismo reporte acciones concretas de acuerdo con el riesgo en cada cargo y actividad, esto incluye el personal de bodega y sedes. Ejecutar el plan de contingencias frente a situaciones que puedan afectar el normal desarrollo del programa. 39. Las bodegas principales y auxiliares de almacenamiento de materias primas y alimentos industrializados no podrán tener techo en zinc (al menos que tengan recubrimientos especiales o sistema de enfriamiento), esto debido al deterioro comprobado por las altas temperaturas de algunos alimentos y que afectan la calidad del programa, así mismo, deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y sus modificaciones correspondientes. 40. Entregar en el Informe para pago a la supervisión o Interventoría la relación de raciones no entregadas y los recursos no ejecutados por este concepto a través de un consolidado, con la respectiva justificación por la cual se presentó la inejecución. 41. La etapa de alistamiento tendrá un periodo máximo de 15 días calendario, dentro de la cual se deberá cumplir con las exigencias requeridas por el Departamento del Cesar y contenidas en el presente documento. 42. Los operadores deberán seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 00335 de 2021. 43. Presentar en la etapa de alistamiento, el plan de rutas de distribución de los alimentos e insumos de aseo. 44. Hacer entrega mediante acta al establecimiento educativo de los elementos materias primas, insumos y de producto terminado; los temas objeto de capacitación: • Buenas Prácticas de Manufactura • Resolución 00335 de 2021 • Plan de Saneamiento Básico

dispuestos para garantizar la prestación del servicio de alimentación, tales como canecas de basura, botiquín de primeros auxilios y el menaje correspondiente al embalaje y trasporte de la modalidad comida caliente trasportada, esto es, platos, vasos, cucharas, canastillas y tanques para el almacenamiento de bebidas frías, como quiera que estos elementos hacen parte del inventario del establecimiento educativo. 45. Los operadores incluirán dentro de su población objeto de atención, a la población en condiciones de discapacidad, el área de cobertura educativa y PAE, determinaran conforme a la caracterización de este grupo estudiantil, el número de alumnos existentes en el Departamento y el establecimiento educativo en donde se encuentra matriculados para que reciban el complemento alimentario. 2.5.2. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA 46. Realizar las actividades contempladas en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE de la UaPA. 47. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato. 48. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos dará lugar a la terminación del contrato. 49. Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del PAE. 50. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa. 51. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. 52. Utilizar el logo de la UaPA en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio. 53. Desarrollar la operación del PAE de acuerdo al plazo, especificaciones y a los lineamientos técnicos administrativos y estándares de la UaPA. 54. El operador PAE contratado por el Departamento deberá cargar en la plataforma SECOP II todos los informes, actas relacionadas con la ejecución en tiempo real. 2.5 .3 CUMPLIMIENTO POR ETAPAS DEL PROGRAMA POR PARTE DEL OPERADOR 2.5.3.1 Etapa de alistamiento: los operadores seleccionados contaran con un periodo máximo de 15 días calendario a partir de la suscripción del respectivo contrato con el Departamento del Cesar para implementar y/o ejecutar todas las acciones descritas a continuación, la validación y aprobación de cada obligación contenida en esta etapa será requisito indispensable para dar inicio a la ejecución del programa de alimentación escolar, a continuación, se describen las obligaciones de esta etapa: 1. Adecuar con base en las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013, la bodega o ensamble en caso de contar con ella. 2. Contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega, con fecha de su última visita de inspección, esto como requisito para la entrega de la propuesta y debe tener concepto favorable, el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato. En caso de no contar con ella, soportar documentalmente la solicitud de la misma y su seguimiento. 3. Dotar la bodega mínima con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: Equipo de refrigeración y congelación, balanza, gramera, termómetro, carretilla trasportadora, canastillas y estibas plásticas cumpliendo con las características de los materiales (Resistentes, no corrosivos de fácil limpieza y desinfección) según lo establecido en la resolución 2674 de 2013. 4. Realizar un plan de saneamiento para bodega y servicios de alimentación escolares escrito, el cual debe ser aprobado por la entidad territorial, que incluya: Programa de limpieza y desinfección de: • Objetivos • Productos químicos a utilizar con fichas técnicas • Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación. • Formatos de monitoreo y control Programa de residuos sólidos con un contenido mínimo de: • Objetivos • Tipos de residuos • Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final • Código de colores • Impacto ambiental • Formatos de monitoreo y control Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de: • Objetivos • Caracterización de plagas • Tipo de control (físicos y químicos) • Periodicidad y métodos de aplicación • Sustancias químicas con fichas técnicas • Empresa que prestará el servicio Abastecimiento o suministro de agua potable • Objetivo garantizar el servicio continuo de agua potable para la alimentación escolar, estableciendo como puntos críticos de control o visibles de control el número de hidrantes en las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar • Llevar registro del mantenimiento, limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable Buenas Prácticas de Manufactura • Acorde a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 el personal manipulador debe contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La mencionada resolución establece “Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador:” • El personal manipulador requiere una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo con el uso adecuado de dotación completa para realizar sus labores acorde a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 debe ser de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Programa de Capacitación del Personal Manipulador de Alimentos El programa de capacitación debe tener formación en educación principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. de acorde a la resolución 2674 d 2013 que establece “Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. Programa de mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, este debe realizarse al menos dos veces durante la vigencia, debe contener. • Objetivos • Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias • Persona o Empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. • El mantenimiento correctivo de equipos debe realizarse dentro de los 5 días hábiles al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. Programa de Calibración de Equipos e instrumentos de medición. • Acorde a la resolución 00335 de 2021 en su Anexo técnico de Calidad e inocuidad y el Decreto 1595 de 2015 establecen que el operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio

externo o empresa certificad para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros), Adicionalmente deberá garantizar y certificar la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, basculas, entre otros se realiza acorde al manual de equipo, horas de uso, antigüedad, y recomendaciones del fabricante. Plan de Rutas Acorde a la resolución 00335 de 2021 en su Anexo técnico de Calidad e inocuidad que establece elaborar un plan de rutas para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección y bolsas para la recolección de residuos en cada una de las sedes educativas priorizadas incluyendo el servicio de gas en el caso de que no se disponga de servicio de red u otro combustible que utilicen. Dejar copia de la remisión de entrega de los productos firmada por la persona que entrega o recibe en cada sede educativa. 1. Presentar una propuesta de compras locales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito veredal, municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya a operar, que incluya el porcentaje mensual ofrecido en la propuesta y el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica. Priorizar los proveedores que se encuentren en: 2. Organizaciones de productores que estén o hayan participado en el Proyecto Apoyo a Alianzas Productivas del Ministerio de Agricultura y que estén comercializando sus productos de manera asociativa. 3. Organizaciones de productores que estén o hayan participado del Proyecto de Oportunidades Rurales del Ministerio de Agricultura y que estén en disposición de participar dentro de un proyecto de alianzas 4. productivas con los operadores del Programa. 5. Organizaciones de productores que potencialmente estén en capacidad y en disposición de participar en uno de los proyectos anteriores. 6. Productores apoyados por el DPS Departamento para la Prosperidad Social. 7. Pequeños productores que estén incluidos en el registro general de la Secretaría de Agricultura y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) y sus organizaciones en el departamento del Cesar. 8. Asegurar que el personal que se requiera para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, sea vinculado conforme a lo establecido por la normatividad legal vigente en Colombia. 9. Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar formato oficial establecido por la UaPA de visibilidad, el cual debe contener la siguiente información: 10. Número del contrato o convenio. 11. Fecha de suscripción del contrato o convenio. 12. Fecha de iniciación del servicio. 13. Minuta patrón y ciclos de menú. 14. Días de atención. 15. Número de manipuladores(as) de alimentos en el servicio de alimentación escolar. 16. Número de titulares de derechos. 17. Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico de la UaPA y del ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos. 18. Presentar en la etapa de alistamiento a la supervisión o interventoría del Programa de Alimentación Escolar, el plan de rutas de distribución de los alimentos e insumos de aseo. 19. Presentar en la etapa de alistamiento a la supervisión o interventoría del Programa de Alimentación Escolar el plan de capacitación de su personal manipulador. 20. Dotar de los elementos necesarios que garanticen la correcta ejecución del PAE en cada sede educativa. 2.5.3.2 Etapa de operación y proceso 1. Dotar, mantener y reemplazar cada vez que se deterioren los implementos de aseo estipulados en los lineamientos para garantizar la prestación del servicio. 2. Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, deterioro por condiciones de almacenamiento, de acuerdo a la lista de intercambios aprobados por la ETC. Este será aprobado por la supervisión del contrato. 3. Reportar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa con copia a la interventoría, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio. 4. Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido por TÍTULO II “condiciones básicas de higiene en fabricación de alimentos”, Resolución 2674 de 2013. 5. Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos. 6. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo al cronograma de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento. 7. Cumplir con las condiciones de trasporte estipuladas en la Resolución 002505 de 2004, para carnes, pescado y alimentos fácilmente corruptibles. 8. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente municipal de salud, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo. 9. Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos. 10. Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los alimentos los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos. 11. Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el comedor escolar. 12. Atender las visitas a los servicios de alimentación, bodegas, plantas y sedes administrativas y solicitudes de la UaPA y la entidad territorial a través de la supervisión e interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del Programa de Alimentación Escolar. 13. Responder a los requerimientos realizados por la supervisión e interventoría. 14. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión e interventoría. 15. Realizar el seguimiento y participar de los comités de Alimentación Escolar conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas. 16. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y titulares de derecho atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago. 17. Realizar compras locales mensuales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito veredal, municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya a operar de acuerdo al alcance del contrato, e informar por escrito al supervisor del contrato como mínimo el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica. En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad “Ración Preparada en Sitio” a “Ración Industrializada”, debe realizar una solicitud con la justificación técnica al supervisor del contrato. 2.5.3.3 MULTAS Y DESCUENTOS POR INCUMPLIMIENTO EN EL SUMINISTRO DEL SERVICIO CONTRATADO MULTAS La imposición de multas en los contratos estatales tiene por objeto apremiar al contratista (Operadores PAE) al cumplimiento de sus obligaciones, mediante la imposición de una sanción de tipo pecuniario en caso de mora o incumplimiento parcial. Su imposición unilateral por las entidades estatales se asocia normalmente a las necesidades de dirección del contrato estatal y de aseguramiento de los intereses públicos por parte de la Administración. Para la aplicación de la multa se aplica el procedimiento del artículo 86 de la ley 1474 de 2011. DESCUENTOS POR DESVIACIONES DE CALIDAD DEL PROGRAMA. Los Niveles de Servicio son el punto de entendimiento sobre la prestación de los diversos servicios que implica la operación del Programa de Alimentación Escolar, en función de una serie de parámetros objetivos establecidos por la Administración Departamental, conocidos por el operador PAE y que han de garantizar contractualmente los niveles de operación, calidad y cumplimiento en el servicio ofrecido, funcionamiento y descuentos por niveles de calidad y oportunidad. En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de la configuración de los eventos señalados en el presente numeral, la SED podrá aplicar descuentos, hasta un máximo del 20%

	del valor mensual del suministro facturado. Sin perjuicio de la imposición de multas, cláusula penal pecuniaria o declaratoria de incumplimiento total o parcial que la SED aplique al contratista, en cuyo caso se prescindirá de la imposición de descuentos. Las condiciones especiales para los descuentos son las que se relacionan a continuación: Descuentos por desviaciones de calidad del programa y procedimiento. Los descuentos a aplicar por concepto de desviación en la calidad del servicio prestado por parte de los operadores PAE se consignan en documento Anexo al presente estudio previo. Procedimiento: Para la aplicación de los descuentos el procedimiento que se realizará será el siguiente: a) Todos los hallazgos serán requeridos por escrito al operador. b) Los descuentos serán notificados al Operador por parte del supervisor o Interventoría. c) No se podrá aplicar más de un descuento en una misma fecha y en una misma sede Educativa, es decir si se evidencian dos o más situaciones susceptibles de descuento, se aplicará el valor del descuento más alto. d) Frente a cualquier hallazgo se solicitará Plan de Mejora el cual debe ser presentado dentro del plazo establecido y aprobado por la supervisión o interventoría. e) El operador tendrá derecho a refutar los hallazgos detectados por la interventoría solo con pruebas fehacientes y demostrables que desvirtúen las glosas o descuentos aplicados, solo si a ello hubiere lugar, la interventoría se reserva el derecho de admitir o no las pruebas aportadas	