RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS EN AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES DEL PROCESO SELPSM0012-25

PROCESO DE:	LICITACION PUBLICA	CODIGO:	SELPSM0012-25

OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LOS 35 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA
En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Administración Departamental del Huila se permite dar respuesta a las observaciones presentadas al proyecto, así:	

DE:	ASOCIACION DE VOLUNTADES PARA EL SERVICIO SOCIAL - AVOSS

OBSERVACIÓN

OBSERVACION NO. 15:

DESCUENTO POR PRODUCTOS E INSUMOS DE ASEO- VULNERACIÓN DEL PRINCIPIO DE PROPORCIONALIDAD

El Régimen de Descuentos del PAE Huila establece que la falta de suministro de insumos e implementos de aseo requeridos genera un descuento equivalente al CINCUENTA POR CIENTO (50%) del costo total de 1 día del servicio por raciones de los comedores escolares afectados.

Se solicita a la Entidad que se modifique la fórmula de descuento aplicada al incumplimiento descrito en el protocolo de descuentos, para garantizar la proporcionalidad y la justicia contractual, de la siguiente manera:

Modificación Propuesta:

El descuento por la falta de suministro de insumos o implementos de aseo requeridos debe limitarse al costo directo del componente de aseo incluido en la estructura de valor de la ración (Almuerzo o Complemento AM/PM, según aplique), por el número de raciones afectadas.

Esta corrección asegura que el descuento aplique únicamente sobre el rubro de la minuta que el operador efectivamente dejó de ejecutar, penalizando de manera justa y proporcional la omisión de entrega, sin castigar al contratista con un monto que excede en gran medida el costo real del componente incumplido.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

OBSERVACION NO. 16:

DESCUENTO AUTOMATICO POR INCUMPLIMIENTO EN EL SUMINISTRO DE DOTACIÓN A MANIPULADORES.

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Firma			
Nombre			
Cargo			

Se solicita a la Entidad Territorial que el incumplimiento relacionado con la falta de dotación o dotación incompleta de las manipuladoras de alimentos **sea reclasificado dentro del protocolo de descuentos como un Hallazgo Subsanable.**

Propuesta de Clasificación y Mecanismo de Subsanación:

Clasificación de la Falta: Se debe diferenciar entre incumplimientos críticos (que requieren descuento inmediato) e incumplimientos leves/formales (subsanables). La falta de un componente de la dotación (ej. color o ausencia de una pieza no crítica) debe clasificarse como incumplimiento leve.

Mecanismo de Subsanación: Ante un hallazgo de dotación incompleta, la Entidad debe:

✓ Notificar formalmente al operador con un plazo perentorio de subsanación (sugerido: 24 o 48 horas). ✓ Exigir la presentación de un Plan de Mejoramiento y el soporte de la subsanación.

Aplicación del Descuento: Solo en caso de que el operador no subsane el hallazgo dentro del plazo concedido, o si el incumplimiento se repite en el mismo componente dentro de un periodo determinado (reincidencia), se hará efectivo el descuento según el protocolo.

JUSTIFICACIÓN TÉCNICA:
El objetivo del PAE es la entrega efectiva de alimentos a los niños. Un incumplimiento formal como la dotación, si bien debe ser corregido (por sanidad y presentación), no justifica aplicar una sanción económica inmediata que pueda desfinanciar la operación, afectando indirectamente el suministro futuro. El Plan de Mejoramiento garantiza la calidad y el cumplimiento sin comprometer el objeto principal del contrato. Agradezco de antemano la debida consideración y respuesta a estas inquietudes a través de la plataforma SECOP II, tal como se establece en el ítem 5. COMUNICACIONES del Proyecto.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

DE:	COMITÉ DE VEEDURIA CIUDADANA MI HUILA

OBSERVACIÓN

Obs. 15	**Régimen de Multas por Retraso (Pág. 105 - Referencia)**	**Garantizar la Proporcionalidad y la Efectividad de las Sanciones por Incumplimiento.** El régimen sancionatorio debe ser claro, proporcional al daño causado y estrictamente aplicado. La Entidad debe especificar los tiempos máximos de subsanación y garantizar que las multas por **retrasos en la entrega** sean significativas, ya que esto afecta directamente el **Derecho a la Alimentación** de los niños. Exigimos un criterio de multas que actúe como una **medida disuasoria efectiva** de la inejecución.

RESPUESTA

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Firma			
Nombre			
Cargo			

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del articulo 86 de la ley 1474 del 2011.

DE:	INDUSTRIA ALIMENTARIA S.A.S

OBSERVACIÓN

OBSERVACIÓN No 2 RÉGIMEN DE DESCUENTOS

Luego de revisar el Anexo 1 – Procedimiento para la aplicación de descuentos, se observa que el régimen sancionatorio contemplado presenta condiciones excesivamente gravosas y desproporcionadas para los futuros operadores del Programa de Alimentación Escolar – PAE, debido a que:

1. La mayoría de las causales previstas son consideradas "NO SUBSANABLES", aun cuando muchas corresponden a situaciones de mínima entidad, operativas, no imputables al contratista o totalmente subsanables en la realidad del servicio.

   Esto implica que, ante un solo reporte, la Entidad aplicaría descuentos del 50% o 100% sobre el valor de un día de prestación del servicio, lo cual resulta manifiestamente desproporcionado.

2. Se incluyen causales cuya calificación como no subsanables no cuenta con sustento técnico, como:

o Porte inadecuado del manipulador (C.16 y D.9)

o Ausencia temporal de documentos

o formatos (A.1 a A.8, D.10)

o Cambios de ruta sin autorización inmediata aunque exista justificación posterior (B.3 y B.5)

o Cumplimientos formales de soporte documental o radicación (C.11, D.6, 1.1 a 1.3)

Varias de estas situaciones no afectan directamente la calidad, inocuidad o continuidad del servicio, pero se tratan como faltas gravísimas, sin oportunidad real de corrección.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades

de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

3. El documento establece por analogía (nota final) que cualquier inconsistencia no descrita se puede sancionar con los mismos porcentajes, lo cual es indeterminado, abierto y vulnera la exigencia de tipicidad, proporcionalidad y debido proceso en materia sancionatoria contractual.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACION

4. El régimen prevé que la acumulación de descuentos puede llevar a la declaratoria de incumplimiento, aun cuando dichos descuentos se originen en hechos:

- Subsanables,
- Involuntarios,
- O no atribuibles al configurando un riesgo financiero y jurídico extremo.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACION

5. Las condiciones de reposición en 24 horas (incluyendo fines de semana, cierres viales, fallas de proveedor o circunstancias no imputables) convierten prácticamente cualquier hallazgo en "no subsanable", pues el mismo anexo establece escenarios donde por el día de la semana el operador pierde automáticamente la oportunidad de corregir (Notas 1 y 2).

La aplicación de descuentos del 100% del día de servicio por un solo reporte, incluso por temas documentales o de presentación personal, rompe completamente el equilibrio económico del contrato, contrariando el principio de proporcionalidad, de planeación y equilibrio económico.

Con base en lo anterior, respetuosamente se solicita:

1. Revisar y ajustar el Anexo 1, estableciendo un régimen sancionatorio proporcional, gradual y estrictamente vinculado a afectaciones reales del servicio (calidad, inocuidad y continuidad).

2. Precisar cuáles causales son efectivamente subsanables, evitando que formalidades menores sean tratadas como faltas gravísimas.

3. Revisar la cuantía de los descuentos, en especial los del 50% y 100%, pues su aplicación automática e inmediata resulta económicamente inviable para cualquier contratista y lesiona la ecuación contractual.

4. Eliminar o ajustar los supuestos en los que automáticamente se pierde la oportunidad de subsanar, por razones ajenas al operador (fines de semana, tiempos operativos, restricciones logísticas).

5. Asegurar que los descuentos sólo sean aplicados cuando exista afectación real, comprobada y atribuible al operador, y no por hechos meramente formales o administrativos.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

DE:	LOGISTICA DE ALIMENTOS COLOMBIA S.A.S

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

1. SECCIÓN A – DESCUENTOS CORRESPONDIENTES AL 25%: 25 REPORTES

A.6. Falta de formatos KARDEX en el comedor escolar o no diligenciados.

Solicitamos que se especifique de manera precisa el reporte por la AUSENCIA de formatos KARDEX en el comedor escolar **O SU DILIGENCIAMIENTO INCOMPLETO**, con el fin de evitar interpretaciones ambiguas durante el análisis de los reportes. La definición clara de este criterio permitirá una evaluación objetiva y uniforme, previniendo que situaciones no relacionadas o no verificadas sean consideradas como hallazgos.
Especificar la falta de formatos KARDEX en el comedor escolar o no estén debidamente diligenciados, esto es para evitar ambigüedades ante el análisis de los reportes.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del

programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

1. SECCIÓN A – DESCUENTOS CORRESPONDIENTES AL 25%: 25 REPORTES

A.7. Ausencia de ciclos de menú y/o guías de preparación y/o listas de intercambio y/o valla de visibilidad diligenciada y actualizada en el comedor escolar.

Especificar que para este reporte la ausencia de ciclos de menú, y/o guías de preparación, y/o listas de intercambio, y/o valla de visibilidad desactualizada y/o NO ESTÉ DEBIDAMENTE DILIGENCIADA en el comedor escolar, con el fin de evitar interpretaciones ambiguas durante el análisis de los reportes. La definición clara de este criterio permitirá una evaluación objetiva y uniforme, previniendo que situaciones no relacionadas o no verificadas sean consideradas como hallazgos.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

2. SECCIÓN – DESCUENTOS CORRESPONDIENTES AL 50%: 3 REPORTES

B.2. Inconsistencias en la ejecución del mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos, incluyendo, entre otros, los siguientes escenarios:

Respetuosamente manifestamos que la tipificación de incumplimiento propuesta desconoce la distribución de responsabilidades establecida por el marco normativo que regula la prestación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), así como los principios de razonabilidad, proporcionalidad y equilibrio contractual previstos en la Ley 80 de 1993.

1. **Responsabilidad de la dotación y reposición de equipos según la Ley 1176 de 2007**

El Artículo 18 de la Ley 1176 de 2007 define expresamente que los recursos de la asignación especial del Sistema General de Participaciones en alimentación escolar se destinarán, entre otras actividades, a:

"d) **Menaje, dotación para la prestación del servicio de alimentación escolar y reposición de dotación**" (subrayado fuera del texto original).

Esta disposición implica que la responsabilidad de proveer el menaje, la dotación y su reposición recae exclusivamente sobre las Entidades Territoriales Certificadas y las instituciones educativas, no sobre los operadores. En consecuencia, no es jurídicamente procedente trasladar al contratista los riesgos asociados a equipos suministrados en estado **"MALO"**, **"REGULAR"** o dados de baja, ni tampoco aquellos derivados del deterioro natural por el uso regular de los mismos.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservanciá a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

2. SECCIÓN – DESCUENTOS CORRESPONDIENTES AL 50%: 3 REPORTES

B.2. Inconsistencias en la ejecución del mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos, incluyendo, entre otros, los siguientes escenarios:

2. **Sobre los equipos recibidos en estado "MALO" o "REGULAR" y la improcedencia del descuento**

Si el equipo es entregado al operador en mal estado —según acta oficial de inventario— no se configura una conducta imputable al contratista. Carece de fundamento técnico y jurídico sancionar al operador por una condición preexistente cuya responsabilidad es enteramente de la entidad territorial.

Imponer descuentos en este escenario vulnera el principio de responsabilidad (art. 26 Ley 80 de 1993), según el cual:

- A cada parte deben exigírsele las obligaciones que le son propias.
- No puede endilgarse al contratista una obligación que, por ley, corresponde a la Administración.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del

programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

2. SECCIÓN – DESCUENTOS CORRESPONDIENTES AL 50%: 3 REPORTES

B.2. Inconsistencias en la ejecución del mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos, incluyendo, entre otros, los siguientes escenarios:

3. **Deterioro durante la operación del servicio y principio de desgaste natural**

Incluso cuando un equipo se entrega en estado "BUENO", el funcionamiento continuo y las condiciones ambientales o técnicas de las sedes educativas provocan un desgaste natural progresivo. Dicho deterioro:
- No siempre es atribuible a fallas del operador.
- Puede obedecer al ciclo de vida útil del equipo.
- Responde al uso ordinario y a condiciones externas fuera de control del contratista.

Los conceptos de desgaste natural y vida útil son reconocidos en manuales técnicos de mantenimiento y en estándares operativos aplicables al PAE, por lo cual sancionar al operador por hechos derivados del uso normal sería técnicamente improcedente y jurídicamente desproporcionado.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

2. SECCIÓN – DESCUENTOS CORRESPONDIENTES AL 50%: 3 REPORTES

B.2. Inconsistencias en la ejecución del mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos, incluyendo, entre otros, los siguientes escenarios:

4. **Obligación real del operador: mantenimiento, no reposición ni corrección estructural de equipos defectuosos**

El operador sí está obligado a ejecutar mantenimientos preventivos y correctivos, siempre que:
• Los equipos se encuentren en condiciones razonables de funcionamiento, y 4. Obligación real del operador: mantenimiento, no reposición ni corrección estructural de equipos defectuosos • El mantenimiento esté dentro de la capacidad técnica del operador y no implique reposición, adecuación mayor o sustitución del bien.
No obstante:
• No corresponde al operador reparar daños estructurales preexistentes,
• Ni asumir la reposición del equipo cuando éste ya presenta fallas desde su entrega o cuando su vida útil ha culminado.
La única hipótesis en la que procedería una sanción o descuento es aquella en la que se demuestre de manera objetiva que:
• El operador omitió realizar el mantenimiento preventivo o correctivo, y
• Esa omisión afectó directamente la prestación del servicio.
Fuera de este supuesto, la imposición de descuentos se convierte en una medida desproporcionada e incompatible con el principio de conmutatividad contractual.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

2. SECCIÓN – DESCUENTOS CORRESPONDIENTES AL 50%: 3 REPORTES

B.2. Inconsistencias en la ejecución del mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos, incluyendo, entre otros, los siguientes escenarios:

5. **Improcedencia de endilgar riesgos no transferidos: principio de equilibrio contractual**

El artículo 4 de la Ley 80 de 1993 impone a las entidades estatales el deber de mantener el equilibrio económico del contrato. Cargar al operador con los costos, riesgos y consecuencias derivados del deterioro natural, de fallas preexistentes o de reposición de equipos —actividades que por ley corresponden a la entidad territorial— constituye una trasgresión del equilibrio económico del contrato, en tanto:
• Impone prestaciones no previstas ni remuneradas.
• Traslada riesgos que no fueron objeto de negociación.
• Genera una afectación económica injustificada para el operador.

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Firma			
Nombre			
Cargo			

La jurisprudencia del Consejo de Estado ha reiterado que la Administración no puede imponer al contratista cargas que excedan lo pactado o que contraríen la ley, especialmente cuando dichas cargas pertenecen al ámbito de responsabilidad de la entidad contratante.

Se sugiere ajustar el numeral B.2 para que los descuentos o sanciones solo procedan cuando exista prueba objetiva de que el operador omitió el mantenimiento oportuno y esa omisión afectó la prestación del servicio, respetando así la legalidad, la técnica operativa y el equilibrio contractual.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

2. SECCIÓN – DESCUENTOS CORRESPONDIENTES AL 50%: 3 REPORTES

B.5. En los eventos en que haya cambio de la modalidad del servicio y/o horario de atención sin autorización previa por la SED.

Solicitamos a la entidad la no aplicación de descuentos por los cambios en los horarios de atención del servicio cuando dichos ajustes obedecen a actividades propias de la institución educativa y no dependen del operador, o en su defecto, debería ser subsanable el reporte. Estos cambios, que suelen ser ajustes menores dentro de la jornada escolar, no afectan la prestación del servicio siempre que el operador cumpla con el envío oportuno de los alimentos y se proceda a brindar la ración preparada en sitio, conforme a los lineamientos establecidos. Entonces, no existe causa para imponer un descuento por modificaciones de horario causadas por la dinámica institucional que normalmente puede generarse bajo el principio de autonomía institucional y/o de coordinación entre la Institución Educativa y la Secretaría de Educación; por lo tanto, no es atribuible la imposición de descuentos al operador contratista, pues este último sólo se limita a la prestación del servicio alimentario contratado en las condiciones dispuestas por la institución y de conformidad con la prestación del servicio educativo.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN
ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE. **SECCIÓN C – DESCUENTOS DEL 100%: 1 REPORTE** **C.3. Presencia de condiciones que representen riesgo inminente para la calidad e inocuidad de los alimentos en toda la cadena de suministro, incluyendo, pero sin limitarse a: contaminación cruzada, ruptura de cadena de frío, almacenamiento sin estibas o en estibas de madera, uso de utensilios o recipientes no aptos para alimentos, u otras condiciones equivalentes contempladas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente.** Consideramos que en varios casos debe aplicarse la figura de **SUBSANACIÓN**, especialmente cuando se presentan alimentos que, por condiciones de transporte o manipulación, no llegan con la calidad esperada, pero pueden ser repuestos de manera inmediata sin afectar la prestación del servicio. Es importante destacar que muchos productos recorren largas distancias para llegar a las instituciones educativas y, aunque como operadores implementamos todas las medidas para garantizar su óptima conservación, existen situaciones imprevistas que pueden alterar su condición sin comprometer su inocuidad. En estos escenarios, la reposición inmediata evita afectar a los beneficiarios y constituye un proceso subsanable. Igualmente, cuando el rotulado se encuentra incompleto o parcialmente borroso, debe considerarse que el constante proceso de transporte, manipulación y descarga puede deteriorar la impresión sin que ello represente incumplimiento en la trazabilidad del producto. En estos casos, se puede suministrar la información complementaria correspondiente sin afectar el servicio, por lo cual también debería permitirse la subsanación. En cuanto a los soportes solicitados para el cierre de estos eventos, se menciona la necesidad de identificar responsables; sin embargo, es necesario aclarar a qué hace referencia este requisito y bajo qué criterios debe interpretarse, pues no siempre es posible determinar responsabilidad individual cuando intervienen factores logísticos, climáticos o de transporte. Finalmente, respecto a los alimentos proteicos, se solicita un certificado suscrito por el jefe de calidad del proveedor cuando se realiza la devolución del producto. Consideramos que este documento no siempre es viable ni apropiado para exigir como soporte obligatorio, ya que, en múltiples ocasiones, aun realizando la solicitud formal y oportuna, los proveedores no entregan el certificado requerido. En consecuencia, no debería condicionarse la subsanación a un soporte que depende de un tercero fuera del control directo del operador. Deben aceptarse otros documentos equivalentes que evidencien la reposición oportuna y la trazabilidad del alimento devuelto. Con respecto a la calidad del alimento proteico, consideramos que debe permitirse la subsanación mediante la reposición inmediata del producto, siempre que ello no afecte la prestación del servicio. Es importante tener en cuenta que estos alimentos requieren el mantenimiento estricto de la cadena de frío y que, en algunas ocasiones, pueden verse afectados por las largas distancias y los tiempos de desplazamiento hacia zonas rurales. Aunque como operadores implementamos todos los controles para conservar la temperatura adecuada, estas condiciones logísticas pueden generar eventualidades puntuales que no constituyen fallas operativas graves y que pueden corregirse oportunamente mediante la reposición del alimento. Por ello, estimamos razonable que este tipo de situaciones se gestionen bajo la figura de subsanación y no como incumplimientos automáticos. Adicionalmente, es pertinente recordar que la normativa técnica establece límites específicos para las características de los cortes de carne. En el caso de las carnes rojas, se permite el uso de cortes cuyo contenido de grasa no supere el entre el 8 y 14%. Por tal motivo, los reportes asociados únicamente a la presencia de grasa (tela) dentro de estos márgenes o a condiciones propias del corte que no estén contempladas como causal de rechazo no deberían ser

considerados hallazgos válidos, ya que no incumplen las especificaciones establecidas para el producto ni se encuentran dentro de los criterios formales de no conformidad, siempre y cuando este proceso se realice bajo un protocolo de medida.

No es procedente establecer el porcentaje de grasa del corte de carne únicamente a partir de una evaluación visual, dado que este método es subjetivo, impreciso y no permite determinar con rigor técnico si el contenido graso cumple o no con el límite. La verificación del porcentaje debe realizarse mediante un procedimiento cuantitativo, técnicamente definido, que permita medir de manera objetiva el contenido real de grasa del producto. Solo a través de un método estandarizado y verificable es posible garantizar criterios de evaluación consistentes y evitar decisiones basadas en apreciaciones subjetivas.

En consecuencia, reiteramos que los reportes relacionados con calidad del alimento proteico deben evaluarse con criterios técnicos, considerando los parámetros normativos vigentes y permitiendo la subsanación cuando no exista afectación al servicio ni riesgo para los beneficiarios.

En ese sentido, es fundamental que las medidas de seguimiento y los criterios de valoración del cumplimiento contractual no desconozcan la razón de ser del Programa de Alimentación Escolar, que es garantizar el acceso efectivo, oportuno y seguro a la alimentación de niñas, niños y adolescentes. Tanto la Entidad Territorial como el operador contratista comparten la obligación de proteger la continuidad del servicio, y ello implica generar condiciones para evitar cualquier afectación en la prestación, sin que esto signifique negar la éxistencia de fallas o eventualidades propias de una operación diaria de gran escala. No obstante, resulta jurídicamente desproporcionado y técnicamente inapropiado involucrar como incumplimientos circunstancias que no pueden ser subsanadas en el papel, cuando en la realidad operativa existen mecanismos ágiles y verificables para corregir anomalías menores, ajustar procesos y garantizar que las raciones se entreguen con la calidad exigida. El enfoque del PAE exige privilegiar soluciones en terreno, articulación efectiva, corresponsabilidad y criterios razonables que permitan corregir de manera inmediata situaciones normales de la operación, sin trasladar al operador responsabilidades que excedan su capacidad o que correspondan a la Entidad Territorial por mandato de la ley. Solo así se asegura que el control ejercido fortalezca el programa, en lugar de convertirse en un obstáculo para el cumplimiento de su misión esencial: alimentar adecuadamente a los estudiantes del territorio.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

SECCIÓN C – DESCUENTOS DEL 100%: 1 REPORTE

C.4. Alimentos proteicos importados que no cumplan con los requisitos técnicos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y artículo 42 del Decreto 1500 de 2007 y demás normatividad vigente.

Cuando se presenten situaciones relacionadas con rotulado incompleto y/o borroso, no resulta proporcional aplicar un descuento del 100 %, dado que esta condición, si bien constituye una no conformidad que requiere corrección inmediata, no implica necesariamente una afectación total en la calidad, inocuidad o aptitud del alimento para la prestación del servicio.

Este tipo de situaciones puede ser subsanado mediante acciones verificables, tales como:

1. Reposición inmediata del alimento afectado.

2. Aporte de copia del certificado emitido por el proveedor, suscrito por el representante legal y el jefe de calidad.

3. Entrega del estudio de vida útil correspondiente.

4. Registro fotográfico.

Estas medidas permiten garantizar la trazabilidad y la seguridad del producto sin afectar la continuidad del servicio. En consecuencia, se propone que las no conformidades relacionadas con el rotulado sean clasificadas y diferenciadas, de manera que la penalización aplicable no corresponda al 100 %, sino que se restituya al 25 %, como se manejaba anteriormente, cuando el rotulado se encuentre incompleto, y/o borroso, y/o sin rotulado siempre y cuando este se haya caído por situaciones del transporte, ya que se debe tener en cuenta que estos alimentos son manipulados por muchas personas y los viajes son muy largos y el estado de las vías no son las más óptimas.

Esto permitiría que, ante la detección de esta situación, el operador reciba el aviso correspondiente y pueda intervenir de manera oportuna a través de acciones de subsanación garantizando así la corrección inmediata sin afectar la operación ni la inocuidad del alimento.

Además, es importante precisar que este tipo de no conformidades relacionadas con el rotulado no implica necesariamente una afectación en la prestación del servicio, ni compromete de manera automática la calidad, la inocuidad o la aptitud del alimento. La afectación potencial puede ser contenida mediante medidas correctivas inmediatas, razonables y verificables, sin interrumpir la operación ni perjudicar a los beneficiarios.

Por esta razón, la aplicación de un descuento del 100 % configura una postura impositiva y desproporcionada por parte de la Entidad, que desconoce los principios de razonabilidad, proporcionalidad y equilibrio contractual que rigen la contratación estatal (art. 4 y 26 de la Ley 80 de 1993). Asimismo, desconoce el deber superior del Programa de Alimentación Escolar, que no es sancionar al operador por situaciones subsanables, sino garantizar que los niños, niñas y adolescentes reciban oportunamente su alimentación, evitando interrupciones o restricciones innecesarias en la prestación.

Debe recordarse que el PAE es un servicio público esencial orientado a la permanencia escolar, y por tanto, las medidas de control deben buscar corregir, no castigar, privilegiando soluciones operativas inmediatas que aseguren la continuidad del suministro. Penalizar con un 100 % por una condición de rotulado que puede ser subsanada en minutos —sin riesgo para el consumo ni afectación real al servicio— implica un desvío del objetivo principal del programa y puede terminar afectando la entrega de raciones por decisiones administrativas desproporcionadas.

Por lo tanto, resulta más adecuado y coherente con la finalidad del programa mantener un esquema de graduación que distinga entre faltas formales y faltas que realmente afecten la calidad o inocuidad del alimento, preservando así el enfoque de protección del derecho a la alimentación de los beneficiarios y evitando que la imposición de descuentos excesivos interfiera en la misión fundamental del PAE.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

SECCIÓN C – DESCUENTOS DEL 100%: 1 REPORTE

C.6. Falta de documentos reglamentarios del vehículo utilizado para transporte tales como: cédula, licencia de conducción vigente, seguro obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico – mecánica, acta de capacitación y lista de asistencia, copia del Acta de inspección sanitaria FAVORABLE del vehículo, copia de las actividades de limpieza y desinfección del vehículo, Falta de plantillas de registro de la temperatura de transporte del alimento y/o del producto durante el cargue y descargue.

Cuando se presenten situaciones relacionadas con la documentación del vehículo, no resulta proporcional aplicar un descuento del 100 % sino que se restituya al 25%, dado que esta condición, si bien constituye una no conformidad que requiere corrección inmediata, no implica necesariamente una afectación total en la calidad, inocuidad o aptitud del alimento para la prestación del servicio.

Respecto al hallazgo relacionado con la falta de documentos reglamentarios del vehículo utilizado para el transporte incluyendo cédula del propietario, licencia de conducción vigente, SOAT, tarjeta de propiedad, revisión técnico mecánica, actas de capacitación, acta de inspección sanitaria favorable y registros de limpieza y desinfección, así como la ausencia de plantillas de registro de temperatura durante el cargue, transporte y descargue del alimento, consideramos que este tipo de situaciones deben clasificarse como subsanables y no como causales de penalización inmediata.

En primer lugar, se trata de requisitos documentales que pueden ser allegados y verificados posterior al hallazgo, sin que ello afecte la inocuidad del alimento ni la prestación del servicio. La carencia temporal de un documento de soporte no implica necesariamente el incumplimiento del requisito sustancial, pues los vehículos cuentan con la documentación reglamentaria, pero esta puede no encontrarse físicamente en sitio al momento de la verificación debido a circunstancias operativas, logística del conductor, cambios de vehículos o disponibilidad de copias. Por tanto, es plenamente viable y razonable permitir la entrega posterior de estos documentos como mecanismo de subsanación.

Adicionalmente, los registros de temperatura durante el cargue, transporte y descargue se realizan siempre que la operación los requiera, pero en ocasiones pueden presentarse omisiones puntuales en la radicación o en la disponibilidad de la plantilla física, sin que ello represente un riesgo sanitario.

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Firma			
Nombre			
Cargo			

En ese sentido, solicitamos revisar la metodologia de evaluación, dado que la penalización automática no resulta proporcional respecto al riesgo real ni a la naturaleza administrativa de la falta. El enfoque debe priorizar la corrección oportuna sobre la sanción inmediata, permitiendo que estos eventos se subsanen mediante la entrega posterior de los documentos y registros requeridos. La gestión operativa del PAE implica múltiples actores, vehículos, rutas y cambios logisticos que pueden generar situaciones puntuales de documentación no disponible en campo, pero que no constituyen infracciones materiales al estándar de calidad e inocuidad.

Por todo lo anterior, proponemos que estos casos se clasifiquen como hallazgos subsanables, con un plazo razonable para aportar los soportes correspondientes, aplicando sanciones únicamente en caso de reiteración o cuando se evidencie un incumplimiento sustancial que afecte la inocuidad o la prestación del servicio. Este enfoque garantizará un proceso de supervisión más proporcional, técnico y alineado con la realidad operativa del programa.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

SECCIÓN C – DESCUENTOS DEL 100%: 1 REPORTE

C.8. Suministro de alimentos verdes/pintones no aptos para consumo inmediato durante la semana evaluada. El criterio actualmente establecido para diferenciar entre NO SUBSANABLE Y SUBSANABLE presenta elementos que pueden generar interpretaciones ambiguas. En la definición vigente, se considera "NO **SUBSANABLE**" cuando el alimento no es apto para consumo inmediato o cuando su condición genera inconsistencias en el menú del día, situación que conlleva un descuento inmediato y la exigencia de un plan de mejora.

A su vez, se define como **"SUBSANABLE"** cuando el alimento permite que sea apto para consumo dentro de la misma semana evaluada, sin afectar la prestación del servicio, registrándose la novedad en acta y exigiéndose acciones correctivas y preventivas.

No obstante, la proximidad entre ambas definiciones puede inducir a confusión operacional. La categoría de "SUBSANABLE" contempla el uso del alimento durante la misma semana, lo que significa que no compromete la continuidad del servicio, aun cuando no pueda consumirse de forma inmediata. En estos casos, el operador puede realizar un ajuste de menú o bloque sin afectar la calidad del servicio, lo cual confirma que se trata de una situación gestionable y controlada.

Por lo tanto, resulta indispensable precisar que se debe considerar como subsanable toda situación en la que el alimento, aunque no esté apto para consumo el mismo día, pueda utilizarse dentro de la semana sin generar afectación al servicio. Solo cuando el alimento no logre alcanzar las condiciones necesarias durante la semana, por ejemplo,

cuando no madure o no se estabilice adecuadamente deberá aplicarse la reposición correspondiente y si hay afectación del servicio entonces proceder con el descuento.

Adicionalmente, es necesario tener en cuenta que, desde una perspectiva logística y técnica, resulta inviable y riesgoso enviar alimentos completamente maduros a las sedes educativas, por cuanto existen condiciones inherentes al proceso de transporte y distribución que pueden generar:

• Daños mecánicos o físicos durante el traslado
• Sobremaduración acelerada por los tiempos de entrega
• Degradación en la textura y firmeza • Incremento en la actividad microbiana

Estas circunstancias pueden derivar —en pocas horas o días— en alimentos deteriorados, blandos o en descomposición, lo que sí implicaría un riesgo real para la salud de los beneficiarios y, por tanto, una verdadera afectación a la prestación del servicio.

A ello se suma que, en el Departamento, las zonas urbanas presentan temperaturas significativamente más altas que muchas zonas rurales, y la variabilidad climática aumenta según la distancia, altitud y características geográficas de cada sede. Esta diferencia térmica impide establecer un patrón uniforme para definir un estándar de madurez exacto al momento de la entrega en las sedes educativas. En escenarios donde la temperatura ambiental incrementa, la fruta madura más rápido; mientras que en zonas frías su procëso de maduración es más lento.

Por estas razones, para garantizar la inocuidad, frescura y vida útil óptima, es técnica y sanitariamente más adecuado enviar los alimentos en estado pintón, permitiendo que el proceso de maduración transcurra de manera natural y segura en cada sede. Este manejo es consistente con las buenas prácticas postcosecha y con las directrices de conservación de frutas en programas de alimentación masiva.

De esta manera, la simple entrega de un alimento pintón no configura una afectación inmediata ni un incumplimiento, sino una condición normal y deseable dentro de la logística alimentaria. En dichos casos, el alimento puede consumirse dentro de la misma semana, y el operador puede ajustar el menú o programar su inclusión en un día posterior sin causar alteración de la ración ni afectar la continuidad del servicio.

Por lo anterior, se reitera que toda situación en la que el alimento no sea apto para consumo el mismo día pero sí dentro de la semana debe clasificarse como SUBSANABLE, pues:

• No representa riesgo para la salud
• No afecta la operación • No altera la calidad del servicio
• No genera interrupción ni omisión del menú
• Es gestionable mediante ajuste operativo

Únicamente cuando el alimento no alcance las condiciones adecuadas durante la semana evaluada —por ejemplo, cuando no madure o presente deterioro— procede:

1. La reposición del alimento, y
2. La aplicación del descuento correspondiente, siempre que exista afectación real y verificable del servicio.

Con ello se evita una interpretación sancionatoria y se privilegia la razonabilidad técnica, la proporcionalidad y el deber misional del PAE, que es asegurar alimentos inocuos, frescos y aptos para el consumo de los niños.

RESPUESTA

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Firma			
Nombre			
Cargo			

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

SECCIÓN C – DESCUENTOS DEL 100%: 1 REPORTE

C.9. Suministro de alimentos que no cumplan con lo establecido en el Anexo 2 de la Resolución 335 de 2021 en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad o en la normatividad vigente.

Consideramos que este hallazgo debe tener **SUBSANACIÓN** de acuerdo con los lineamientos técnicos del PAE y los principios generales de calidad e inocuidad, existen situaciones en las que, aun presentándose una desviación frente a la ficha técnica o al anexo de calidad, el alimento permanece apto para consumo, no representa riesgo sanitario y la corrección puede efectuarse de manera inmediata o dentro de la misma jornada/semana, sin afectar la prestación del servicio.

Estos casos se consideran subsanables, por cuanto:

- No existe afectación al beneficiario.
- No se compromete la inocuidad del alimento.
- No se altera la composición nutricional del complemento.
- La corrección se ejecuta de forma inmediata y documentada.

Solo debe considerarse no subsanable cuando:

- Exista riesgo para la salud del beneficiario.
- Se incumpla la inocuidad o normatividad sanitaria obligatoria.
- Se afecte la prestación del servicio o la entrega del menú programado.

En los demás casos, cuando el alimento es inocuo, apto para consumo y la corrección se realiza de manera inmediata, corresponde la clasificación de subsanable, con su respectivo registro, sin proceder al descuento directo.

RESPUESTA

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Firma			
Nombre			
Cargo			

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

SECCIÓN C – DESCUENTOS DEL 100%: 1 REPORTE

C.11. Mora en pago a proveedores

Como operadores consideramos indispensable que se defina con total claridad el criterio mediante el cual se configurará un hallazgo por mora en pagos a proveedores, especificando expresamente si este se determinará por número de días hábiles de retraso, por notificaciones formales, oficios o reportes del proveedor. La ausencia de un parámetro objetivo abre la puerta a malas interpretaciones y a eventuales inconsistencias en la evaluación, generando riesgos operativos y legales que pueden evitarse mediante una reglamentación precisa.

Es necesario que se estipule cuántos días hábiles constituyen realmente "mora", considerando que en la operación diaria pueden presentarse retrasos de un día por razones administrativas o bancarias que no representan incumplimiento real ni afectan la continuidad del servicio. Sin esta claridad, existe el riesgo de que terceros puedan obrar de mala fe alegando falta de pago desde el primer día, lo cual podría generar consecuencias contractuales injustificadas o conflictos legales innecesarios.

En consecuencia, reiteramos la importancia de que este criterio quede estipulado por escrito y detallado con la realidad operativa del PAE, de manera que se preserve la objetividad de la supervisión y se prevengan hallazgos derivados de situaciones aisladas que no constituyen incumplimiento sustancial.

Adicionalmente, debe considerarse que en la operación del PAE existen dinámicas financieras propias de la relación comercial entre privados, tales como acuerdos de pago, créditos a corto plazo, plazos negociados y condiciones particulares pactadas con los proveedores. Estas prácticas son no solo habituales, sino necesarias para garantizar el flujo de caja y la continuidad operativa, especialmente en un programa donde los trámites administrativos, giros, aprobaciones y validaciones por parte de la Entidad Territorial pueden presentar demoras que superan la capacidad financiera inmediata del operador.
En múltiples ocasiones, LOS OPERADORES DEBEN RESPONDER POR ENCIMA DE SU MÚSCULO FINANCIERO, anticipando recursos para no afectar la entrega de raciones y sosteniendo la operación aun cuando los pagos del programa no se ejecutan con la celeridad prevista. En este sentido, la existencia de pagos programados, acuerdos de plazo o créditos comerciales no constituye mora automática, sino un manejo financiero responsable y ajustado a la realidad del mercado, siempre y cuando exista trazabilidad de los acuerdos y se mantenga la prestación del servicio sin interrupciones.

Resulta igualmente relevante señalar que, al tratarse de relaciones entre privados, también aplican términos comerciales legítimos, que incluyen acuerdos verbales o escritos, plazos negociados, pagos contra entrega, pagos

diferidos y condiciones contables que deben respetarse para mantener la estabilidad financiera del operador. La contabilidad exige periodos, cierres, registros y validaciones que pueden llevar a que un pago no se materialice inmediatamente, sin que ello constituya un incumplimiento contractual o afecte la continuidad del servicio. • ¿Cuántos días hábiles constituyen mora real?

Asimismo, es necesario prever el riesgo de que algunos proveedores, especialmente locales, puedan incurrir en actuaciones de mala fe, notificando "mora" desde el primer día de vencimiento o desconociendo acuerdos previos, con el objetivo de presionar pagos o generar reportes que no reflejan la realidad contractual. Sin una regulación clara en el pliego, estas situaciones podrían convertirse en reportes descontextualizados que distorsionan la supervisión, ponen en riesgo la operación y pueden desencadenar sanciones injustas sin sustento técnico.

Por todo lo anterior, insistimos en la necesidad de que el pliego establezca con precisión:
¿Cuántos días hábiles constituyen mora real?
• ¿Qué evidencia es válida para configurar el hallazgo?
• ¿Cómo se diferencian los pagos en proceso, los acuerdos comerciales y la mora efectiva?

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PÁRA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

SECCIÓN C – DESCUENTOS DEL 100%: 1 REPORTE

C.15. Suministro de alimentos a personas no beneficiarias.

El suministro de alimentación a personas diferentes a los beneficiarios del PAE sólo debe considerarse un incumplimiento cuando dicha situación sea atribuible al operador, es decir, cuando exista una acción u omisión directa que permita o facilite ese uso inadecuado del servicio. No obstante, cuando la situación se origina por decisiones, acciones o prácticas internas de la institución educativa, sin responsabilidad del operador, este evento debe clasificarse como subsanable, siempre que se cuente con la justificación correspondiente y con los registros que evidencien que el operador actuó conforme a sus obligaciones y lineamientos del programa.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante

la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

SECCIÓN C – DESCUENTOS DEL 100%: 1 REPORTE

C.16. Porte inadecuado y/o dotación incompleta y/o el personal manipulador ejerza sus actividades en ropa particular de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente.

En relación con este hallazgo, consideramos que la aplicación de una penalización del 100% por un único reporte no resulta proporcional, especialmente si se tiene en cuenta que en vigencias anteriores este tipo de situaciones se evaluaba bajo un esquema de gradualidad, en el cual la acumulación de múltiples reportes daba lugar a penalizaciones parciales del 25%. Dicho precedente se ajustaba al principio de proporcionalidad, a la mejora continua y al enfoque de corrección progresiva que han orientado históricamente los lineamientos de supervisión del Programa de Alimentación Escolar. Es importante señalar que las circunstancias relacionadas con el porte o la dotación del personal manipulador son plenamente subsanables, ya que pueden corregirse de manera inmediata y sin afectar la inocuidad de los alimentos ni la prestación del servicio. Ello aplica especialmente cuando el personal utiliza de manera temporal una dotación incompleta, pero conserva criterios mínimos de seguridad e higiene, como zapato cerrado, pantalón largo, ausencia de accesorios y adecuada higiene personal. Como operador, mantenemos el compromiso de entregar la dotación completa y capacitar permanentemente al personal en su uso adecuado; no obstante, la dotación está sujeta a procesos de reposición, lavado, desgaste natural, o a cambios ocasionales de personal, lo cual puede generar eventualidades puntuales que no representan riesgo sanitario ni constituyen una falta grave, sino situaciones propias de la operación diaria que deben gestionarse mediante un enfoque preventivo más que sancionatorio. En consecuencia, solicitamos que la penalización se ajuste a un porcentaje razonable y gradual, aplicable únicamente cuando exista recurrencia demostrada. Asimismo, consideramos importante, que las situaciones de dotación incompleta puedan ser subsanadas, dado que en ocasiones surgen eventualidades inesperadas, como diferencias en tallas de calzado o prendas superiores e inferiores, que requieren ajustes inmediatos sin que ello afecte la calidad ni la seguridad del servicio.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

SECCIÓN C – DESCUENTOS DEL 100%: 1 REPORTE

C.20. Ejecución de menús diferentes a los autorizados por la SED o cambios de bloques no permitidos, salvo cuando las frutas presenten maduración avanzada.

En relación con la penalización por ejecución de menús diferentes a los autorizados o por cambios de bloque no permitidos, consideramos necesario precisar que no todas las variaciones constituyen una alteración del menú ni una afectación al servicio, por tal motivo no debe penalizarse con un 100%. En varias ocasiones, los reportes se generan por cambios en la preparación de algún alimento, lo cual no genera cambios en los componentes nutricionales, lo cual no debe ser interpretado como incumplimiento, pues el alimento entregado mantiene su aporte nutricional, su inocuidad y su función dentro del complemento alimentario. Estos ajustes operativos son parte natural del manejo de alimentos perecederos y no representan modificación del menú aprobado.

Adicionalmente, si bien la excepción normativa menciona específicamente la necesidad de cambiar el bloque cuando la fruta presenta maduración avanzada, es importante considerar que dicho criterio no aplica únicamente a las frutas, pues existen otros alimentos perecederos que, por su naturaleza, pueden presentar cambios organolépticos acelerados como verduras, carnes frias o ciertos productos empacados, lo cual obliga a priorizar su uso para garantizar inocuidad, evitar pérdidas y asegurar la continuidad del servicio. En estas situaciones, el cambio de bloque no solo es justificable, sino necesario para cumplir con los principios de calidad, seguridad sanitaria y aprovechamiento responsable de los alimentos establecidos para el PAE, cabe mencionar que los alimentos se despachan con varios días de anticipación y los viajes son largos y la carretera muchas veces no es la más óptima, como operadores tratamos en lo máximo de brindar nuestro mejor servicio, pero a veces hay situaciones que no controlamos como la maduración de estos alimentos perecederos.

En estos casos, el servicio no se ve afectado: los componentes obligatorios se mantienen, el aporte nutricional permanece intacto, el menú conserva su estructura y se garantiza el bienestar del beneficiario. Por ello, solicitamos que este tipo de ajustes no sean considerados como incumplimiento ni sujetos a penalización, sino como decisiones operativas justificadas que priorizan la calidad, la inocuidad y la adecuada prestación del servicio.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

SECCIÓN D – DESCUENTO BODEGAS 100% 1 REPORTE

D.2. Presencia de condiciones que representen riesgo inminente para la calidad e inocuidad de los alimentos en toda la cadena de suministro, incluyendo, pero sin limitarse a: contaminación cruzada, ruptura de cadena de frío, almacenamiento sin estibas o en estibas de madera, uso de utensilios o recipientes no aptos para

alimentos, u otras condiciones equivalentes contempladas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente.

Consideramos que en varios casos debe aplicarse la figura de **SUBSANACIÓN,** como se explicó en el ítem C.3. especialmente cuando se presentan alimentos que, por condiciones de transporte o manipulación, no llegan con la calidad esperada, pero pueden ser repuestos de manera inmediata sin afectar la prestación del servicio. Es importante destacar que muchos productos recorren largas distancias para llegar a las instituciones educativas y, aunque como operadores implementamos todas las medidas para garantizar su óptima conservación, existen situaciones imprevistas que pueden alterar marginalmente su condición sin comprometer su inocuidad. En estos escenarios, la reposición inmediata evita afectar a los beneficiarios y constituye un proceso subsanable.

Igualmente, cuando el rotulado se encuentra incompleto o parcialmente borroso, debe considerarse que el constante proceso de transporte, manipulación y descarga puede deteriorar la impresión sin que ello represente incumplimiento en la trazabilidad del producto. En estos casos, se puede suministrar la información complementaria correspondiente sin afectar el servicio, por lo cual también debe permitirse la subsanación.

En cuanto a los soportes solicitados para el cierre de estos eventos, se menciona la necesidad de identificar responsables; sin embargo, es necesario aclarar a qué hace referencia este requisito y bajo qué criterios debe interpretarse, pues no siempre es posible determinar responsabilidad individual cuando intervienen factores logísticos, climáticos o de transporte.

Con respecto a la calidad del alimento proteico, consideramos que debe permitirse la subsanación mediante la reposición inmediata del producto, siempre que ello no afecte la prestación del servicio. Es importante tener en cuenta que estos alimentos requieren el mantenimiento estricto de la cadena de frío y que, en algunas ocasiones, pueden verse afectados por las largas distancias y los tiempos de desplazamiento hacia zonas rurales de difícil acceso. Aunque como operadores implementamos todos los controles para conservar la temperatura adecuada, estas condiciones logísticas pueden generar eventualidades puntuales que no constituyen fallas operativas graves y que pueden corregirse oportunamente mediante la reposición del alimento. Por ello, estimamos razonable que este tipo de situaciones se gestionen bajo la figura de subsanación y no como incumplimientos automáticos.

Adicionalmente, es pertinente recordar que la normativa técnica establece límites específicos para las características de los cortes de carne. En el caso de las carnes rojas, se permite el uso de cortes cuyo contenido de grasa no supere el entre el 8 y 14%. Por tal motivo, los reportes asociados únicamente a la presencia de grasa (tela) dentro de estos márgenes o a condiciones propias del corte que no estén contempladas como causal de rechazo no deberían ser considerados hallazgos válidos, ya que no incumplen las especificaciones establecidas para el producto ni se encuentran dentro de los criterios formales de no conformidad, siempre y cuando este proceso se realice bajo un protocolo de medida.

No es procedente establecer el porcentaje de grasa del corte de carne únicamente a partir de una evaluación visual, dado que este método es subjetivo, impreciso y no permite determinar con rigor técnico si el contenido graso cumple o no con el límite. La verificación del porcentaje debe realizarse mediante un procedimiento cuantitativo, técnicamente definido, que permita medir de manera objetiva el contenido real de grasa del producto. Solo a través de un método estandarizado y verificable es posible garantizar criterios de evaluación consistentes y evitar decisiones basadas en apreciaciones subjetivas.

En consecuencia, reiteramos que los reportes relacionados con calidad del alimento proteico deben evaluarse con criterios técnicos, considerando los parámetros normativos vigentes y permitiendo la subsanación cuando no exista afectación al servicio ni riesgo para los beneficiarios.
Finalmente, respecto a los alimentos proteicos, se solicita un certificado suscrito por el jefe de calidad del proveedor cuando se realiza la devolución del producto. Consideramos que este documento no siempre es viable ni apropiado para exigirlo como soporte obligatorio, ya que, en múltiples ocasiones, aun realizando la solicitud formal y oportuna, los proveedores no entregan el certificado requerido. En consecuencia, no debería condicionarse la subsanación a un

soporte que depende de un tercero fuera del control directo del operador. Deben aceptarse otros documentos equivalentes que evidencien la reposición oportuna y la trazabilidad del alimento devuelto.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

SECCIÓN D – DESCUENTO BODEGAS 100% 1 REPORTE

D.7. Falta de documentos reglamentarios del vehículo utilizado para transporte tales como: cédula, licencia de conducción vigente, seguro obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico – mecánica, acta de capacitación y lista de asistencia, copia del Acta de inspección sanitaria FAVORABLE del vehículo, copia de las actividades de limpieza y desinfección del vehículo., Falta de plantillas de registro de la temperatura de transporte del alimento y/o del producto durante el cargue y descargue.

Como se menciona en el ítem C.6. respecto al hallazgo relacionado con la falta de documentos reglamentarios del vehículo utilizado para el transporte incluyendo cédula del propietario, licencia de conducción vigente, SOAT, tarjeta de propiedad, revisión técnico mecánica, actas de capacitación, acta de inspección sanitaria favorable y registros de limpieza y desinfección, así como la ausencia de plantillas de registro de temperatura durante el cargue, transporte y descargue del alimento, consideramos que este tipo de situaciones deben clasificarse como subsanables y no como causales de penalización inmediata.

En primer lugar, se trata de requisitos documentales que pueden ser allegados y verificados posterior al hallazgo, sin que ello afecte la inocuidad del alimento ni la prestación del servicio. La carencia temporal de un documento de soporte no implica necesariamente el incumplimiento del requisito sustancial, pues los vehículos cuentan con la documentación reglamentaria, pero esta puede no encontrarse físicamente en sitio al momento de la verificación debido a circunstancias operativas, logística del conductor, cambios de vehículos o disponibilidad de copias.

Por tanto, es plenamente viable y razonable permitir la entrega posterior de estos documentos como mecanismo de subsanación. Adicionalmente, los registros de temperatura durante el cargue, transporte y descargue se realizan siempre que la operación los requiera, pero en ocasiones pueden presentarse omisiones puntuales en la radicación o en la disponibilidad de la plantilla física, sin que ello represente un riesgo sanitario. En ese sentido, solicitamos revisar la metodología de evaluación, dado que la penalización automática no resulta proporcional respecto al riesgo real ni a la naturaleza administrativa de la falta. El enfoque debe priorizar la corrección oportuna sobre la sanción inmediata, permitiendo que estos eventos se subsanen mediante la entrega posterior de los documentos y registros requeridos. La gestión operativa del PAE implica múltiples actores, vehículos, rutas y cambios logísticos que pueden generar situaciones puntuales de documentación no disponible en campo, pero que no constituyen infracciones materiales al estándar de calidad e inocuidad. Por todo lo anterior, proponemos que estos casos se clasifiquen como hallazgos subsanables, con un plazo razonable para aportar los soportes correspondientes, aplicando sanciones

únicamente en caso de reiteración o cuando se evidencie un incumplimiento sustancial que afecte la inocuidad o la prestación del servicio. Este enfoque garantizará un proceso de supervisión más proporcional, técnico y alineado con la realidad operativa del programa.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

SECCIÓN D – DESCUENTO BODEGAS 100% 1 REPORTE

D.8. Porte inadecuado y/o dotación incompleta y/o el personal manipulador ejerza sus actividades en ropa particular de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente.

El porte de una dotación incompleta debe ser considerado un aspecto subsanable, ya que existen diversas situaciones operativas que pueden ocasionar que el manipulador no cuente temporalmente con la totalidad de las prendas, y el operador requiere un plazo razonable para completar la entrega correspondiente. Tal como se ha mencionado, la aplicación de una penalización del 100% por un único reporte no resulta proporcional ni coherente con la naturaleza del hallazgo. Las situaciones relacionadas con la dotación o el porte del personal manipulador son, por esencia, corregibles de manera inmediata y no generan afectación a la inocuidad ni a la prestación del servicio, especialmente cuando el manipulador mantiene condiciones mínimas de seguridad e higiene como zapato cerrado, pantalón largo, ausencia de accesorios y adecuada higiene personal. Si bien el operador garantiza la entrega de la dotación completa y la capacitación permanente sobre su uso adecuado, es importante reconocer que la dotación está sujeta a procesos de reposición, lavado, desgaste natural o ajustes derivados de cambios de personal. Estos eventos ocasionales no representan un riesgo sanitario ni constituyen una falta grave, sino situaciones normales de la operación que deben gestionarse bajo un enfoque preventivo y correctivo, más que sancionatorio. Por todo lo anterior, solicitamos que la penalización aplicable se ajuste a un esquema gradual y proporcional, aplicándose únicamente en caso de recurrencia demostrada. Así mismo, consideramos indispensable que las eventualidades de dotación incompleta puedan ser subsanadas, dado que en algunos casos surgen situaciones imprevisibles como diferencias de tallas en calzado o prendas superiores e inferiores que requieren ajustes inmediatos sin comprometer la calidad ni la seguridad del servicio.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar.

Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

SECCIÓN D – DESCUENTO BODEGAS 100% 1 REPORTE

D.9. La presentación personal de las manipuladoras no es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.

Consideramos que este hallazgo debe ser calificado como "NO ACEPTABLE", ya que, si bien como operadores entregamos la dotación, realizamos capacitaciones continuas y velamos por el cumplimiento de la normatividad, la presentación personal depende directamente del comportamiento individual de cada manipuladora. Esto resulta especialmente complejo en un programa con alto volumen de personal y rotación constante en los restaurantes escolares, donde pueden presentarse eventualidades puntuales que no reflejan una falla del operador.

Por ello, este tipo de hallazgo no debe generar penalización inmediata desde un primer reporte, sino gestionarse a través de avisos, requerimientos y seguimiento, permitiendo que el operador accione correctivos oportunos y documentados. La presentación personal es un aspecto plenamente subsanable y corregible en el momento.

Adicionalmente, este tipo de observación se encuentra más adecuadamente ubicado dentro del ítem D.8., donde su naturaleza corregible permite un tratamiento bajo la figura de subsanación y no una penalización inmediata. Solicitamos, por tanto, que este reporte sea evaluado en el ítem anterior y aplicando sanciones únicamente en casos de reiteración y no ante un primer evento aislado que puede ser corregido de manera inmediata.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

SECCIÓN D – DESCUENTO BODEGAS 100% 1 REPORTE

D.11. Bodegas de almacenamiento de alimentos sin equipos e instrumentos mínimos para control de calidad e inocuidad.

Solicitamos que se especifique de manera clara cuáles son los equipos e instrumentos mínimos requeridos para el control de calidad e inocuidad, ya que en múltiples ocasiones se generan hallazgos basados en criterios interpretativos

y no en lineamientos estandarizados. La ausencia de un listado oficial genera evaluaciones dispares entre supervisores y visitantes, lo que ocasiona inconsistencias en los reportes y en la aplicación de sanciones. Por ello, consideramos fundamental que estos requisitos queden definidos por escrito y se establezcan como un estándar uniforme para todas las partes, garantizando objetividad, transparencia y equidad en los procesos de supervisión.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

SECCIÓN D – DESCUENTO BODEGAS 100% 1 REPORTE

D.14. Uso compartido de bodegas con otros programas de alimentación o con otras zonas diferentes a la zona adjudicada por el contratista.

Consideramos que este hallazgo no cuenta con fundamentos, pues el uso compartido de bodegas no implica incumplimiento de la operación ni representa un riesgo para la calidad o la inocuidad del programa. Por el contrario, en determinados casos la logística del PAE requiere apoyo en frío, espacios complementarios de almacenamiento o la realización de pedidos en volumen para optimizar recursos y disminuir costos (que no están incluidos en el esquema contractual ni hacen parte del ITEM 14. Costos de operación), prácticas que son habituales en la gestión de alimentos y que se realizan sin afectar los estándares de conservación, trazabilidad o manipulación exigidos. Estas acciones no corresponden a un cambio de bodega ni a una alteración del esquema de operación, sino a un apoyo puntual y coordinado entre operadores cuando las circunstancias lo requieren, siempre garantizando el cumplimiento de las condiciones sanitarias y operativas establecidas. Por lo anterior, solicitamos revisar la pertinencia del hallazgo, dado que no responde a un criterio técnico ni a un riesgo real para la ejecución del programa.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

SECCIÓN D – DESCUENTO BODEGAS 100% 1 REPORTE

D.17. Alimentos proteicos importados que no cumplan con los requisitos técnicos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y artículo 42 del Decreto 1500 de 2007 y demás normatividad vigente

Como se menciona anteriormente en el reporte C.4. como operadores manifestamos lo siguiente: Cuando se presenten situaciones relacionadas con rotulado incompleto y/o borroso, no resulta proporcional aplicar un descuento del 100 %, dado que esta condición, si bien constituye una no conformidad que requiere corrección inmediata, no implica necesariamente una afectación total en la calidad, inocuidad o aptitud del alimento para la prestación del servicio.

Este tipo de situaciones puede ser subsanado mediante acciones verificables, tales como:

1. Reposición inmediata del alimento afectado.

2. Aporte de copia del certificado emitido por el proveedor, suscrito por el representante legal y el jefe de calidad.

3. Entrega del estudio de vida útil correspondiente.

4. Registro fotográfico.

Estas medidas permiten garantizar la trazabilidad y la seguridad del producto sin afectar la continuidad del servicio. En consecuencia, se propone que las no conformidades relacionadas con el rotulado sean clasificadas y diferenciadas, de manera que la penalización aplicable no corresponda al 100 %, sino que se restituya al 25 %, como se manejaba anteriormente, cuando el rotulado se encuentre incompleto, y/o borroso, y/o sin rotulado siempre y cuando este se haya caído por situaciones del transporte, ya que se debe tener en cuenta que estos alimentos son manipulados por muchas personas y los viajes son muy largos y el estado de las vías no son las más óptimas.

Esto permitiria que, ante la detección de esta situación, el operador reciba el aviso correspondiente y pueda intervenir de manera oportuna a través de acciones de subsanación garantizando asi la corrección inmediata sin afectar la operación ni la inocuidad del alimento.

Con respecto a la calidad del alimento proteico, consideramos que debe permitirse la subsanación mediante la reposición inmediata del producto, siempre que ello no afecte la prestación del servicio. Es importante tener en cuenta que estos alimentos requieren el mantenimiento estricto de la cadena de frío y, en algunas ocasiones, pueden verse afectados por las largas distancias y el tiempo de desplazamiento hacia zonas rurales de difícil acceso. Estas condiciones logísticas, aunque se gestionan con todos los controles posibles, pueden generar eventualidades puntuales que no representan fallas operativas graves y que pueden corregirse oportunamente mediante reposición del alimento. Por ello, resulta razonable que este tipo de situaciones se manejen bajo la figura de subsanación y no como incumplimientos automáticos.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la

mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

1. **Descuentos en las actas parciales mensuales presentadas por el contratista, se impondrá el UNO PORCIENTO (1%) sobre el valor total del contrato, cuando se evidencie cualquiera de las situaciones señaladas a continuación:**

1.1 **Una vez sean solicitados los documentos, soportes, información, solicitudes y requerimientos y no sean allegados dentro de los (5) cinco días hábiles posterior a la fecha de solicitud.**

Respecto al reporte relacionado con la no entrega de documentos, soportes, información o requerimientos dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a su solicitud, consideramos necesario que se permita el uso pleno de los términos legales establecidos, garantizando así una gestión responsable, verificable y acorde con la realidad operativa del Programa de Alimentación Escolar.

Por lo enunciado, es imperante que se clasifique la información y/o documentación que deberán allegarse dentro del término de los quince (15) días hábiles y los tipos de documentos o soportes que se sujetarán al término establecido en la Ley 1755 de 2015. Esto permitirá que los trámites o soportes documentales que dependan de terceros o agentes externos a la operación, puedan ser aportados dentro del plazo legal sin afectar la operación y consecuentemente generar algún tipo de descuentos al contratista.

En la ejecución del PAE, gran parte de la información solicitada proviene de sedes educativas ubicadas en zonas rurales dispersas, con extensas distancias, dificultades de conectividad, limitaciones de transporte y múltiples personas involucradas en la consolidación de datos. En consecuencia, la recolección, verificación y envío de esta información no siempre es posible de manera inmediata, dado el volumen de documentos, la complejidad logística y las condiciones geográficas ajenas al control del operador.

Por lo anterior, es indispensable que la supervisión reconozca la necesidad de agotar los términos legales y administrativos previstos para la entrega de información, evitando interpretaciones restrictivas que desconozcan la realidad del territorio y la operación. El cumplimiento dentro del plazo legal de cinco días hábiles debe ser el criterio rector, sin exigir entregas inmediatas que resultan inviables en sedes rurales o de difícil acceso, y que no necesariamente configuran un incumplimiento sustancial.

En este sentido, solicitamos que la evaluación de este criterio se realice bajo un enfoque razonable y objetivo, respetando los términos legales y considerando las condiciones logísticas del programa. De esta forma se garantiza una supervisión justa, proporcional y alineada con la capacidad real de respuesta del operador, evitando penalizaciones derivadas de situaciones operativas que no dependen del operador y que no afectan la prestación del servicio ni la calidad de los alimentos.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

2. **Descuentos en las actas parciales mensuales presentadas por el contratista, se impondrá el UNO PORCIENTO (1%) sobre el valor total del contrato, cuando se evidencie cualquiera de las situaciones señaladas a continuación:**

2.1 Cuando las muestras microbiológicas presenten limites superiores a los parámetros establecidos por el INVIMA.

Consideramos como operadores que este hallazgo debe ubicarse como penalización del 50% por sede educativa, debido a que las condiciones reales de disponibilidad de agua potable en muchas instituciones ubicadas tanto en la zona rural como urbana son muy bajas y es un tema que se sale del control del operador. En numerosos municipios no existen plantas o sistemas de tratamiento que garanticen la potabilidad continua del agua, lo cual afecta directamente la calidad del insumo primario necesario para las actividades de limpieza, desinfección, higiene y manipulación. Pretender que el operador asegure un estándar que depende exclusivamente de la infraestructura local genera un criterio de evaluación desproporcionado e imposible de garantizar bajo las condiciones actuales.

En estas circunstancias, incluso aplicando todas las medidas de control posibles (hervido del agua), no puede asegurarse la ausencia total de contaminación si el suministro de agua no cumple los parámetros de calidad exigidos a nivel municipal. De lo contrario, se estaría exigiendo el uso constante de agua hervida para todas las actividades, incluyendo lavado de menaje y superficies, lo cual es operativamente inviable y contrario a la realidad logística del PAE en terreno. Por ello, solicitamos que este hallazgo no sea clasificado con penalización del 1% sobre el valor del contrato, sino que se analice bajo criterios de razonabilidad, por sede afectada, considerando las limitaciones estructurales que no dependen del operador y que deben ser gestionadas en conjunto con la entidad territorial certificada. Un enfoque más equitativo permitirá evaluar de manera objetiva el esfuerzo real del operador y evitar sanciones injustificadas derivadas de factores ajenos a su responsabilidad.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Firma			
Nombre			
Cargo			

OBSERVACIÓN

ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE.

2. **Descuentos en las actas parciales mensuales presentadas por el contratista, se impondrá el UNO PORCIENTO (1%) sobre el valor total del contrato, cuando se evidencie cualquiera de las situaciones señaladas a continuación:**

2.2. **Cuando en la etapa de alistamiento no sean presentados los soportes de la existencia de las bodegas de almacenamiento de alimentos, con su respectiva acta de inspección sanitaria con concepto favorable, de fecha actualizada entre los días de la fase de alistamiento, adicionando la solicitud realizada para tal fin ante la autoridad sanitaria competente.**

En relación con la solicitud establecida en el numeral 2.2, referente a presentar durante la etapa de alistamiento un acta de inspección sanitaria con concepto favorable cuya fecha se encuentre "actualizada entre los días de dicha fase", consideramos necesario precisar que esta exigencia no es técnicamente procedente ni coherente con el funcionamiento real del sistema sanitario.

Los conceptos sanitarios emitidos por la autoridad de salud no tienen fecha de vencimiento, y su validez permanece vigente mientras las condiciones observadas en la inspección inicial se mantengan. La normativa sanitaria reconoce que estas actas certifican el cumplimiento de los criterios de inocuidad, sanidad y BPM en el momento de su expedición y, por ende, su vigencia no requiere renovación periódica automática.

Es importante tener en cuenta que las autoridades de salud operan bajo sus propios tiempos administrativos, programación interna y disponibilidad de personal, por lo que exigir una inspección "dentro de los días de la fase de alistamiento" desconoce la realidad operativa de la propia GOBERNACION DEL HUILA. Esta condición genera un requisito que, en la práctica, no depende del operador, sino del cronograma institucional del ente sanitario, lo cual podría convertirse en una barrera injustificada para la operación.

En este sentido, el acta de inspección sanitaria obtenida en la etapa precontractual puede ser perfectamente válida para demostrar el cumplimiento de las condiciones exigidas, incluso si está a nombre de uno de los integrantes de la UNION TEMPORAL, ya que lo evaluado, la infraestructura, las condiciones higiénico-sanitarias y los procesos asociados corresponde a la bodega y no al nombre del responsable administrativo consignado en el documento. Por tanto, la solicitud de una nueva inspección en un periodo tan restringido resulta innecesaria y no aporta elementos adicionales de garantía que no estén ya documentados en el acta inicial.

En consecuencia, solicitamos que se admita como válido el concepto sanitario precontractual mientras las condiciones de la bodega se mantengan sin cambios, y que se elimine la exigencia de generar un acta "actualizada dentro de los días del alistamiento", ya que esta no se ajusta a los procedimientos reales de las autoridades sanitarias y constituye un requerimiento que no depende del operador.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las

inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN
ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE. **3.1. Cuando en un mes de ejecución, el 40% de los hallazgos reportados correspondan a incumplimientos en las condiciones de calidad e inocuidad de alimentos suministrados** Respecto al criterio que establece que "cuando en un mes de ejecución, el 40% de los hallazgos reportados correspondan a incumplimientos en las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos suministrados", consideramos que este parámetro resulta inconsistente y puede generar interpretaciones injustas o desproporcionadas frente a la realidad operativa del programa. Para dar ejemplo a la problemática, si en un mes determinado se reporta un (1) hallazgo en total, y ese único hallazgo corresponde a calidad e inocuidad, este único reporte representaría automáticamente el 100% de los hallazgos del mes, superando de manera inmediata el umbral del 40%. Esto llevaria a concluir erróneamente que el operador incurrió en un nivel critico de incumplimiento, aun cuando en realidad existió solo un evento aislado en todo el mes, que podría haber sido subsanado o corregido sin afectar la prestación del servicio. Con un solo hallazgo, el porcentaje se dispara al máximo sin que esto refleje realmente un problema sistemático o significativo. La aplicación literal del criterio provocaría sanciones no por la gravedad o recurrencia del hecho, sino por la baja cantidad de hallazgos reportados en el mes, lo cual distorsiona la evaluación y la vuelve dependiente del volumen de hallazgos y no de su impacto real. Por lo anterior, solicitamos revisar este criterio, dado que su aplicación literal no evalúa la calidad de manera objetiva ni equitativa. Lo lógico y coherente sería evaluar la recurrencia, el número absoluto de hallazgos en calidad e inocuidad y su impacto real en la prestación del servicio, y no un porcentaje que puede verse artificialmente inflado por la simple cantidad total de hallazgos registrados. NOTA. Aplicación a incumplimientos no previstos expresamente: Sin perjuicio de las causales específicas previstas en este documento, se aplicarán los descuentos aquí establecidos cuando, en el desarrollo de las actividades de seguimiento, monitoreo y control, se detecten incumplimientos que: a). Vulneren disposiciones de carácter sanitario, de calidad, inocuidad, oportunidad o cantidad previstas en normas vigentes. b). Constituyan situaciones graves que afecten la salud de los beneficiarios o la idoneidad de los alimentos, aunque no se encuentren descritas de forma literal. c). Generen riesgo inminente para la seguridad alimentaria, inocuidad o la integridad de la cadena de suministro del PAE. En estos casos, la Supervisión clasificará el incumplimiento por analogía con la causal de igual naturaleza o gravedad y aplicará el descuento correspondiente. Es importante precisar que cualquier tipo de penalización debe estar sustentado en lo establecido expresamente en los documentos contractuales, particularmente en el Estudio Previo y en el contrato. Si dichos documentos no especifican de manera clara los hechos sancionables, los criterios de clasificación de los incumplimientos ni los montos exactos de los descuentos aplicables, cualquier penalización derivada de la "nota" incluida en el anexo carecería de fundamento contractual. La figura de aplicar descuentos por analogía frente a incumplimientos "no previstos expresamente" excede lo permitido dentro de la ejecución contractual, pues constituye una extralimitación de las funciones de supervisión. Ninguna autoridad de supervisión puede crear nuevas causales sancionables, modificar los criterios definidos en el contrato o imponer cargas no contempladas en los documentos que rigen la relación contractual. En ese sentido, resulta necesario aclarar que lo no establecido de manera expresa y detallada en el Estudio Previo ni en el contrato respecto a qué hechos son sancionables, cómo deben clasificarse y cuál es el monto exacto del descuento aplicable no puede dar lugar a penalizaciones. Por ello, no

es jurídicamente procedente aceptar descuentos derivados de interpretaciones amplias, analogías o criterios subjetivos bajo la figura de "incumplimientos no previstos", pues ello desconoce el principio de legalidad, de tipicidad de las sanciones y de seguridad jurídica. La inclusión de una cláusula abierta que permita aplicar descuentos por supuestos "incumplimientos no previstos expresamente" configura una extralimitación manifiesta de las funciones de supervisión y un desconocimiento directo de los principios que rigen la contratación estatal en Colombia. La redacción propuesta en la nota: habilita interpretaciones subjetivas, permite sancionar hechos no tipificados, confiere un poder discrecional que la ley no reconoce a la supervisión, y viola los principios de legalidad, tipicidad y debido proceso.
1. Violación del principio de legalidad y tipicidad de las sanciones. El artículo 29 de la Constitución Política establece que nadie puede ser sancionado sino conforme a leyes preexistentes que definan la falta y la sanción. En materia contractual, las sanciones deben estar claramente definidas, detalladas y precisas en el contrato y en los documentos que lo integran. Los operadores del PAE no pueden ser sancionados por hechos indeterminados, amplios o interpretables, ni mediante analogías o semejanzas construidas por la supervisión. La jurisprudencia del Consejo de Estado ha reiterado que las entidades estatales no pueden crear sanciones por fuera de lo pactado, ni aplicar penalidades sin una descripción expresa, detallada e inequívoca del hecho sancionable. 2. Extralimitación de funciones de la supervisión La supervisión del contrato tiene funciones de verificación, seguimiento y control, pero NO tiene competencia normativa ni sancionatoria para: crear nuevas causales, reinterpretar o extender las ya existentes, aplicar analogía para hechos no contemplados, ampliar sanciones, valores o criterios no previstos en el contrato. La "nota" del anexo otorga a la supervisión una facultad que no proviene del contrato ni de la ley, lo cual vulnera el artículo 122 de la Constitución, que exige que toda autoridad solo puede ejercer funciones expresamente atribuidas. 3. Subjetividad y ausencia total de parámetros objetivos • qué es incumplimiento, • cómo se clasifica, • cómo se cuantifica, • cuál es el descuento aplicable. La nota pretende que el supervisor determine, "por analogía", qué constituye: vulneración sanitaria, riesgo inminente, situación grave, afectación no literal, sin que exista un parámetro claro, verificable ni mensurable. Ello abre la puerta a decisiones subjetivas, discrecionales o arbitrarias, contrarias al principio de objetividad (Ley 1437 de 2011 y Ley 80 de 1993, art. 24). Un contrato público no puede regirse por apreciaciones personales del supervisor ni por criterios cambiantes, porque ello desnaturaliza la seguridad jurídica, impide la defensa del operador y genera un escenario de incertidumbre que afecta negativamente la prestación del servicio. 4. Los documentos contractuales son la única fuente válida para imponer descuentos El Estudio Previo, la Ficha Técnica de Negociación, el Anexo Técnico y el Contrato determinan: Si el contrato no describe el hecho, no define el criterio, o no establece la tarifa exacta, entonces no existe base jurídica para aplicar descuento alguno. Las sanciones deben ser expresas, taxativas, medibles, predecibles y previamente acordadas. La supervisión no puede llenar vacíos con apreciaciones personales ni extender las causales por fuera de lo pactado. 5. Riesgo grave para la operación del PAE Aceptar una cláusula abierta como esta implica: inseguridad jurídica, penalizaciones improvisadas, riesgo de sanciones sin fundamento, afectación económica no prevista, eventual imposibilidad de garantizar la continuidad del servicio. La finalidad del PAE es alimentar a los niños, no crear escenarios sancionatorios arbitrarios que comprometen la operación. Por todo lo anterior: NO es jurídicamente procedente aceptar ni aplicar descuentos derivados de esta "nota", NO pueden imponerse sanciones por analogía, interpretación subjetiva o causales no previstas, NO puede la supervisión asumir funciones que no le corresponden, NO puede modificarse el contrato a través de un anexo que introduce cargas no pactadas. Toda penalización debe derivarse exclusivamente de una causal expresa, objetiva y detallada contenida en los documentos contractuales. Cualquier sanción basada en esta nota sería nula de pleno derecho, por desconocer los principios constitucionales, legales y contractuales que rigen la materia.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Firma			
Nombre			
Cargo			

OBSERVACIÓN
ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE. **NOTAS APLICABLES A LOS DESCUENTOS:** **NOTA 2: En caso de que se reporten faltantes de alimentos el día "viernes" el contratista no tendrá oportunidad de subsanar dentro de las 24 h hábiles, ya que la reposición se haría el primer día hábil de la siguiente semana y esta comprendería otros menús.** Consideramos que esta nota resulta inconsistente y no corresponde a la realidad operativa del Programa de Alimentación Escolar. En primer lugar, las sedes educativas siempre cuentan con alimentos disponibles los días viernes, dado que las rutas de entrega se realizan entre jueves y viernes precisamente para garantizar la continuidad del servicio y evitar cualquier afectación a los beneficiarios. Por lo tanto, la afirmación de que no se puede subsanar un faltante reportado en viernes no refleja las dinámicas reales del suministro. Adicionalmente, en caso de presentarse un faltante puntual, el operador puede garantizar el servicio utilizando alimentos correspondientes al bloque de la semana siguiente, sin generar afectación alguna al menú ni al cumplimiento del componente nutricional. La reposición del producto puede efectuarse dentro de las 24 horas hábiles establecidas, incluso si la entrega formal del nuevo lote ocurre el lunes siguiente, pues la sede continúa abastecida y el servicio no se interrumpe. Bajo este enfoque, el criterio consignado en la nota no solo resulta innecesario, sino que también desconoce el objetivo fundamental del PAE: asegurar que la prestación del servicio no se vea afectada. En la práctica, el operador sí tiene capacidad de subsanar dentro del plazo establecido, y las instituciones educativas cuentan con inventario suficiente para evitar cualquier riesgo de desabastecimiento durante la jornada del viernes. Por ello, solicitamos que esta nota sea revisada y ajustada, dado que parte de un supuesto que no corresponde a la operación real del programa.
RESPUESTA
En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN
NOTAS APLICABLES A LOS DESCUENTOS: **NOTA 4: El formato de reporte de hallazgos elaborado por la entidad y suscrito por los responsables de atención de la visita, es el soporte que avala los incumplimientos evidenciados por la SED y actores PAE.** Como operadores manifestamos la necesidad de que todos los reportes de visita sean entregados y dejados físicamente en la sede educativa al momento de la supervisión. Se ha evidenciado que, en ocasiones, después de la visita se incorporan hallazgos adicionales que no fueron observados, registrados ni comunicados durante la verificación en campo, lo cual genera inconsistencias y afecta la transparencia del proceso. Dejar los reportes en la

sede garantiza trazabilidad, evita modificaciones posteriores y permite que tanto el operador como la institución educativa validen en tiempo real las observaciones realizadas. Esta medida contribuye a una supervisión objetiva, verificable y alineada con los principios de claridad y debido proceso.

Es importante mencionar a la entidad, que los descuentos y "penalidades" acá referenciadas, deben corresponder a la congruencia entre las dinámicas operacionales y la gestión administrativa eficáz.

Pues si bien es cierto, el programa debe obedecer a ciertos lineamientos y directrices administrativas, no es operativamente eficiente, la imposición de exceso de formalismos y trámites que dependen en gran parte según lo relacionado en las situaciones que aplican descuento, en acciones u omisiones de terceros o condiciones no competentes de los operadores.
Esto, con el fin de que con base en el principio de proporcionalidad administrativa se revisen las causales y consecuencias derivadas de los hallazgos o descuentos generados. Así se permitirá una gestión eficiente de la operación, sin exceder en formalismos, ritualidades y/o condiciones externas que recaigan sobre el contratista.
• El principio de proporcionalidad busca que las medidas adoptadas por la autoridad pública en este caso la entidad territorial contratante, sean adecuadas, necesarias y proporcionales en relación con los fines que se pretenden alcanzar (adecuada prestación del servicio de alimentación escolar).
• En el derecho administrativo, este principio asegura que las sanciones o medidas no sean mayores que lo necesario para cumplir con los objetivos de la norma (Se debe armonizar la situación o condición que generó el hallazgo o inconsistencia, con la sanción o imposición de descuentos que correspondan a la mejora continua).
• La Corte Constitucional de Colombia ha desarrollado tests de proporcionalidad para evaluar si una medida satisface este principio (solicitamos que sean generados los descuentos de manera proporcionada y sin subjetividades).
• El análisis de proporcionalidad incluye tres subprincipios: idoneidad, necesidad y proporcionalidad en sentido estricto.
Por lo anterior, se reitera que la entidad territorial, revise con objetividad las situaciones que generarían condiciones de descuentos y si el fin mismo que es la óptima prestación del servicio se satisfacerla de esta manera, o si por el contrario generaría traumatismos, tramitologías innecesarias que desgastarían administrativamente la operación.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

DE:	ELYON
OBSERVACIÓN	
1. **Descuentos – Anexo 1** **Sección C descuento del 100%. Punto C5 Y C6**	

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Firma			
Nombre			
Cargo			

Ítem	Causal	Tipo de hallazgo	Soporte requerido*
C.5	Condiciones de transporte que no cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2505 de 2004 y demás normatividad vigente en el cargue y descargue de los alimentos.	NO SUBSANABLE Por su condición de gravedad esta inconsistencia no tiene subsanación. Se procede a realizar el respectivo descuento. Y plan de mejora obligatorio para prevenir reincidencias.	Anexar soporte de acciones correctivas tomadas, responsables de su ejecución y las fechas de cumplimiento.
C.6	Falta de documentos reglamentarios del vehículo utilizado para transporte tales como: cédula, licencia de conducción vigente, seguro obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico – mecánica, acta de capacitación y lista de asistencia, copia del Acta de inspección sanitaria FAVORABLE del vehículo, copia de las actividades de limpieza y desinfección del vehículo. Falta de plantillas de registro de la temperatura de transporte del alimento y/o del producto durante el cargue y descargue	NO SUBSANABLE Se procede a realizar el respectivo descuento. Y plan de mejora obligatorio para prevenir reincidencias.	Anexar copia de los documentos legibles reportados como INCONSISTENCIAS

Respecto de los soportes descritos en el inciso C.6 varios de ellos pueden ser verificados en línea, conforme a la normatividad vigente que regula su expedición, validez y autenticidad. En consecuencia, el ajuste realizado en la sección correspondiente al descuento no afecta en modo alguno la prestación del servicio, puesto que la información puede ser consultada y validada de manera virtual y en tiempo real por la entidad competente. Adicionalmente, este tipo de verificación digital garantiza transparencia en el proceso, facilita la revisión documental y evita retrasos operativos, manteniendo así la eficiencia y continuidad del servicio. En ese sentido, dicho factor puede ser denominado como SUBSANABLE.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

3. Descuentos – anexo 1

Sección C descuento del 100%. Punto C9

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Firma			
Nombre			
Cargo			

C.9	Suministro de alimentos que no cumplan con lo establecido en el Anexo 2 de la Resolución 335 de 2021 en el Anexo técnico de Calidad e inocuidad o en la normatividad vigente.	NO SUBSANABLE Aplica descuento inmediato y plan de mejora obligatorio para prevenir reincidencias	Se debe anexar reposición del alimento afectado (Ver Numeral 9) y otras acciones preventivas o correctivas implementadas dentro de las 24 horas, identificando responsables, plazos y evidencias de seguimiento, así como registro fotográfico que evidencie la corrección efectiva del hallazgo. Copia del correo electrónico de respuesta remitido al supervisor de la SED, incluyendo fecha, hora, remitente, destinatario y contenido íntegro del mensaje

De acuerdo con lo estipulado en el Anexo 2 de la Resolución 335 de 2021, el cual es amplio y contempla diversos requisitos de cumplimiento relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos destinados a los comedores escolares, se solicita a la entidad precisar cuáles de dichos requisitos no cuentan con posibilidad de subsanación.

Lo anterior, teniendo en cuenta que, durante el desarrollo de la operación, la supervisión de campo puede evidenciar alimentos en mal estado en las sedes, ya sea por deficiencias en el almacenamiento realizado por el personal de los comedores, por procesos naturales de maduración, o por limitaciones de espacio y capacidad en los equipos de refrigeración. Frente a estas situaciones, el operador puede efectuar las acciones correctivas correspondientes dentro de los tiempos establecidos por la ETC, garantizando así la adecuada prestación del servicio.

Por lo tanto, resulta necesario que la entidad identifique claramente aquellos requisitos cuya inobservancia no admite corrección, con el fin de evitar interpretaciones ambiguas y asegurar una aplicación adecuada de los lineamientos normativos

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

4. Descuentos – anexo 1
Sección C descuento del 100%. Punto C16

Ítem	Causal	Tipo de hallazgo	Soporte requerido*
C.16	Porte inadecuado y/o dotación incompleta y/o el personal manipulador ejerza sus actividades en ropa particular y/o presentación personal no adecuada de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente.	**NO SUBSANABLE:** aplica descuento inmediato y plan de mejora obligatorio para prevenir reincidencias	Formato de entrega de dotación **(Ver Numeral 9)** y fotografía del personal manipulador con sus elementos de protección personal junto a la valla de visibilidad.

Esta causal debe ser reevaluada, toda vez que, en pliegos de condiciones anteriores este ítem se encontraba ubicado en la sección de reportes con un máximo de 25, y era considerado como Subsanable. En la práctica, se ha evidenciado que, pese a la capacitación continua y a la reiteración de las obligaciones, el personal manipulador en ocasiones no porta su dotación de manera completa, ya sea por exceso de confianza, hábitos adquiridos o desobediencia, lo cual escapa al control permanente que realizar el contratista.

Adicionalmente, en muchas zonas rurales (veredas) o en algunos comedores escolares resulta complejo encontrar personal disponible y apto para la labor de manipulación de alimentos, lo que dificulta la desvinculación inmediata del personal que incumple la norma y con las exigencias establecidas en el proyecto de pliego.

Esto no implica, en ningún caso, que el operador omita su responsabilidad en el seguimiento, supervisión y verificación del cumplimiento de la dotación y demás obligaciones del personal contratado. Por el contrario, se mantiene el control y acompañamiento permanente. Sin embargo, se solicita a la Entidad reconsidere la cantidad de fallas que generan descuento, y permita la subsanación de esta causal, mediante la realización procesos de retroalimentación, llamados de atención y correctivos internos al personal manipuladore, tal como se venía aplicando en versiones anteriores de los pliegos de condiciones, tipificando este factor como Subsanable.

Esta flexibilización contribuiría a una aplicación más realista y aterrizada a las condiciones operativas de las zonas atendidas, sin afectar la calidad del servicio ni el cumplimiento de los estándares exigidos

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

1. **Descuentos – anexo 1**

Sección C descuento del 100%. Punto C18

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Firma			
Nombre			
Cargo			

C.18	Cuando no se cumpla la programación del cronograma de muestreos microbiológicos enviado por el operador	**NO SUBSANABLE:** aplica descuento inmediato y plan de mejora obligatorio para prevenir reincidencias	Se debe anexar: acciones correctivas tomadas, responsables de su ejecución y las fechas de cumplimiento.

Se solicita reevaluar la clasificación de esta causal determinada como NO SUBSANABLE, teniendo en cuenta que, en la realidad de la operación, pueden presentarse diversas situaciones externas al operador, que de manera involuntaria pueden afectar el cumplimiento estricto del cronograma establecido para la toma de muestras. En múltiples ocasiones, las sedes o comedores escolares no se encuentran prestando el servicio por causas ajenas al operador, tales como falta de suministro de agua, suspensión de actividades no informada por la institución educativa, ausencia o enfermedad del docente responsable, entre otras eventualidades.

Estas circunstancias obligan a realizar cambios inmediatos en la programación y a reubicar la sede o comedor escolar en el que se efectuará la toma de muestras para su correspondiente análisis, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos por la ETC.

En este sentido, se considera que dichas situaciones deben ser evaluadas y contempladas como causales que sí admiten Subsanación, toda vez que, no derivan de negligencia del operador sino de factores externos e imprevisibles que inciden directamente en la ejecución de las actividades programadas

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

1. **Descuentos – anexo 1**

Sección C descuento del 100%. Punto C19

C.19	En el evento en que sean enviados los víveres completos a la sede educativa y el actor PAE reporte que el personal del operador retira los víveres sin ninguna justificación generando faltantes.	**NO SUBSANABLE:** aplica descuento inmediato y plan de mejora obligatorio para prevenir reincidencias	Se debe anexar: acciones correctivas tomadas, responsables de su ejecución y las fechas de cumplimiento.

Esta situación resulta difícil de prevenir por parte del operador encargado del desarrollo del programa, debido a que no es posible controlar o anticipar todas las decisiones o actuaciones individuales del personal que, de manera

mal intencionada, pudiera sustraer productos del comedor escolar, pese a los controles internos que el operador realice sobre su personal; sin embargo, desde la orbe del operador no es responsable de estas conductas indebidas, pues su obligación se centra en la entrega completa de los alimentos, así como en el servido adecuado y oportuno a los beneficiarios, conforme a los lineamientos establecidos.

Si bien el operador implementa procesos de supervisión, control y seguimiento al personal, las acciones que impliquen dolo, deshonestidad o decisiones individuales del manipulador exceden su capacidad de prevención absoluta. En consecuencia, se solicita que la entidad revalúe el grado de responsabilidad asignado en este ítem y que la situación sea considerada como SUBSANABLE, permitiendo al operador adoptar las acciones correctivas correspondientes, tal como el reemplazo del personal involucrado, según sea el caso.

De esta manera, se garantizaría una aplicación más justa y proporcional de la responsabilidad, atendiendo a las circunstancias reales de la operación y diferenciando claramente entre fallas atribuibles al operador y aquellas derivadas de actuaciones individuales que escapan a su control directo.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

2. **Descuentos – anexo 1**
Sección C descuento del 100%. Punto C21

C.21	Inconsistencias de los gramajes fijados de la ración servida	**NO SUBSANABLE:** aplica descuento inmediato y plan de mejora obligatorio para prevenir reincidencias. No se aceptará certificaciones de ningún tipo.	Se debe anexar: acciones correctivas tomadas, responsables de su ejecución y las fechas de cumplimiento.

Se solicita a la entidad justificar el cambio realizado en este ítem, pasando de tres causales para la aplicación de descuentos a una sola, toda vez que, en cualquier operación existe un margen de error y es reconocido que ninguna ejecución se desarrolla de manera completamente a cero errores, pese a que el contratista realice los controles y supervisiones pertinentes en la producción, es de tener en cuenta que se trata de un servicio de alimentación cuyos alimentos en su procesamiento no corresponden a una producción industrializadas la cual tiene procedimientos y procesos totalmente industrializados y estandarizados. Resulta necesario comprender los criterios técnicos y normativos que sustentan dicha modificación, con el fin de garantizar una interpretación adecuada y una aplicación proporcional de los descuentos.

Asimismo, se requiere que la entidad aclare de manera detallada el procedimiento mediante el cual la supervisión del contrato realizara la toma de muestras de ración servida, indicando la metodología, numero de platos a evaluar, criterios de verificación utilizados, etc. Igualmente, se solicita anexar el protocolo oficial de muestreo de porción servida (gramaje) adoptado por la ETC, con el propósito de contar con lineamientos claros, uniformes y verificables para todos los operadores garantizando la transparencia del proceso evaluativa

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

BODEGA DE ALMACENAMIENTO:

1. Descuentos – anexo 1

Sección D descuentos en Bodega. Punto D4

D.4	Suministro de alimentos que no cumplan con lo establecido en el Anexo 2 de la Resolución 335 de 2021 en el Anexo técnico de Calidad e inocuidad o en la normatividad vigente.	NO SUBSANABLE Aplica descuento inmediato y plan de mejora obligatorio para prevenir reincidencias	alimento afectado (Ver Numeral 9) y otras acciones preventivas o correctivas implementadas dentro de las 24 horas, identificando responsables, plazos y evidencias de seguimiento, así como registro fotográfico que evidencie la corrección efectiva del hallazgo. Copia del correo electrónico de respuesta remitido al supervisor de la SED, incluyendo fecha, hora remitente

De acuerdo con lo estipulado en el Anexo 2 de la Resolución 335 de 2021, el cual es amplio y contempla diversos requisitos de cumplimiento relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos destinados a los comedores escolares, se solicita a la entidad, precisar cuáles de dichos requisitos no cuentan con posibilidad de subsanación.

Lo anterior, considerando que durante el desarrollo de la operación la supervisión de campo puede evidenciar alimentos en mal estado en la bodega de almacenamiento. Esto puede ocurrir debido al volumen de producto recibido, lo que permite identificar unidades con daños físicos o alteraciones biológicas propias de los alimentos, como procesos de sobremaduración. Dado que la bodega funciona como punto de recepción temporal, en este espacio se llevan a cabo actividades de clasificación, revisión y selección antes del empaque y la distribución final. Este proceso permite retirar oportunamente los productos que no cumplen con las condiciones de calidad e inocuidad, evitando así que dichos alimentos lleguen a los comedores escolares y afecten la prestación del servicioDe acuerdo con lo anterior, el operador puede efectuar las acciones correctivas correspondientes dentro de los tiempos establecidos por la ETC, garantizando así la adecuada prestación del servicio, por lo tanto, resulta necesario que la entidad identifique claramente aquellos requisitos cuya inobservancia no admite corrección, con el fin de evitar interpretaciones ambiguas y asegurar una aplicación adecuada de los lineamientos normativos, ya que este factor puede ser objeto de subsanación

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la

mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

1. Descuentos – anexo 1

Sección D descuentos en Bodega. Punto D7,

D.7	Falta de documentos reglamentarios del vehículo utilizado para transporte tales como: cédula, licencia de conducción vigente, seguro obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico – mecánica, acta de capacitación y lista de asistencia, copia del Acta de inspección sanitaria FAVORABLE del vehículo, copia de las actividades de limpieza y desinfección del vehículo. Falta de plantillas de registro de la temperatura de transporte del alimento y/o del producto durante el cargue y descargue	NO SUBSANABLE Se procede a realizar el respectivo descuento. Y plan de mejora obligatorio para prevenir reincidencias.	Anexar copia de los documentos legibles reportados como INCONSISTENCIAS

Algunos de los soportes descritos en el inciso C6 pueden ser verificados en línea, conforme a la normatividad vigente que regula su expedición, validez y autenticidad. En consecuencia, el ajuste realizado en la sección correspondiente al descuento no afecta en modo alguno la prestación del servicio, puesto que la información puede ser consultada y validada de manera virtual y en tiempo real por la entidad competente, adicionalmente, este tipo de verificación digital garantiza transparencia en el proceso, facilita la revisión documental y evita retrasos operativos, manteniendo así la eficiencia y continuidad del servicio. En ese sentido, respetuosamente se solicita que este factor se determine como Subsanable

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

OBSERVACIÓN

2. Descuentos – anexo 1
Sección D descuentos en Bodega. Punto D8

D.8	Porte inadecuado y/o dotación incompleta y/o el personal manipulador ejerza sus actividades en ropa particular de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente.	**NO SUBSANABLE:** aplica descuento inmediato y plan de mejora obligatorio para prevenir reincidencias	Formato de entrega de dotación (Ver Numeral 9) y fotografía del personal manipulador con sus elementos de protección personal junto a la valla de visibilidad.

Esta situación debe ser reevaluada, toda vez que, en pliegos de condiciones anteriores, este ítem era considerado como Subsanable. En la práctica, se ha evidenciado que, pese a la capacitación continua y a la reiteración de las obligaciones, el personal manipulador en ocasiones no porta su dotación de manera completa, ya sea por exceso de confianza, hábitos adquiridos o desobediencia.

Esto no implica, en ningún caso, que el operador omita su responsabilidad en el seguimiento, supervisión y verificación del cumplimiento de la dotación y demás obligaciones del personal contratado. Por el contrario, se mantiene el control y acompañamiento permanente. Sin embargo, se solicita que la entidad reconsidere la cantidad de fallas que generan descuento y permita la subsanación, mediante procesos de retroalimentación, llamados de atención y correctivos internos, tal como se venía aplicando en versiones anteriores de los pliegos.

Esta flexibilización contribuiría a una aplicación más realista de la norma, acorde con las condiciones operativas de las zonas atendidas, sin afectar la calidad del servicio ni el cumplimiento de los estándares exigidos. En consecuencia, se solicita que este factor se determine como Subsanable.

RESPUESTA

En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011.

DE:	VEEDURIA JURIDICA NACIONAL A LA GESTION ADMINISTRATIVA ESTADO

OBSERVACIÓN

Se allega mediante plataforma SECOP, dos documentos con denominación "PRIMER CONTROL PREVENTIVO Y OBSERVACIONES VEEDURIA JURIDICA NACIONAL" y "SEGUNDA OBSERVACIONES AL PROCESO Y SOLICITUDES SOBRE EL PROCESO LICITATORIO No. SELPSM0012-25 PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LOS 35 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA", respectivamente.

RESPUESTA

Con ocasión de la solicitud, advertimos que no se trata de un reproche o cuestionamiento directo a las condiciones establecidas en el proyecto de pliego de condiciones, por el contrario, lo que exige es un análisis minucioso frente a la estructura de costos, proyecciones estadísticas sobre la demanda del servicio, y la explicación del método para la indexación y demás variables que determinaron el costo de la ración. De manera que este Departamento Administrativo se permitirá dar traslado a la secretaria de Educación Departamental para que atienda en los términos de ley la solicitud planteada.

CIUDAD:	Neiva (H)	FECHA:	17 de diciembre del 2025.

Aura Cristina Aguirre Torrejano
Abodaga DAC

Camilo Andres Bonelo Guahuña
Financiero DAC
Reviso

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Firma			
Nombre			
Cargo			