ANEXO H

GUÍA PARA DESCUENTOS EN CONTRATOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DE MEDELLÍN.

Esta guía tiene como objetivo proporcionar claridad y alcance sobre los descuentos que puedan surgir durante la ejecución de los contratos del Programa de Alimentación Escolar (PAE). La Supervisión y/o Interventoría seguirán esta guía durante la operación del programa.

Generación y Seguimiento de Descuentos:

La Supervisión y/o la Interventoría debe llevar un registro detallado, actualizado y debidamente soportado que permita verificar las diferencias que se presenten durante la ejecución del programa por parte de los contratistas. Asimismo, de manera mensual, debe generar el reporte para la aplicación de los descuentos, mediante un aplicativo institucional, el cual deberá permanecer habilitado y disponible de forma permanente para el ejercicio de las funciones de supervisión.

Aplicación de Descuentos para el Contratista:

Para ello, el Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional proporcionará una herramienta diseñada para determinar los valores correspondientes a descontar. Esta matriz considera el costo de los productos por el número de raciones, basándose en los precios establecidos en el estudio de costos o de mercado actualizados al mes en que se materializó el reemplazo.

Los descuentos se aplicarán cuando se evidencien incumplimientos en la ejecución del contrato, según lo establecido en las Especificaciones Técnicas.

1. ***Cuando se autorice un producto de intercambio con menor costo que el producto establecido:***

   1.1 Si el contratista solicita autorización para realizar el intercambio de componentes o de menús completos, ya sea entre menús de la misma o de diferente semana del ciclo, deberá garantizar la entrega efectiva y completa de los componentes o menús objeto del intercambio dentro del mismo ciclo de menú. De lo contrario, se procederá a aplicar el descuento correspondiente, calculado con base en el costo de los productos no suministrados, multiplicado por el número de raciones, de acuerdo con los valores definidos en el estudio de costos o de mercado actualizados al mes en que se realizó el reemplazo.

1.2 Si el contratista solicita autorización para reemplazar un componente de un menú por un alimento de la lista de intercambio existente o un producto nuevo no incluido en la lista, se aplicará un descuento si el costo del sustituto es menor al del producto reemplazado. La diferencia de costo entre ambos productos se calculará por el número de raciones entregadas, utilizando los precios establecidos en el estudio de costos o de mercado actualizados al mes en que se materializó el reemplazo.
Nota: en los reemplazos de componentes de menús, no se reconoce la diferencia en caso de que el producto sustituto tenga un mayor valor que el producto a reemplazar. El cálculo se basa en el estudio de costos o el mercado actualizado al momento del reemplazo.

2. Alimentos no entregados, entrega de alimentos en menores cantidades, sin probióticos, prebióticos, fortificación o ácidos grasos y devoluciones de alimentos al contratista:

2.1 Alimentos no entregados:
Si durante la distribución del menú a los beneficiarios se evidencia que no alcanza para cubrir todos los cupos, a pesar de que el contratista haya entregado los insumos completos según la remisión, se descontará el costo de las raciones correspondientes a los cupos no atendidos. El cálculo se basará en el costo de la ración ajustado por grado de escolaridad del mes en que ocurrió el evento.

2.2 Omisión de componentes o ingredientes:
Si el contratista omite componentes o ingredientes durante la preparación o servida, a pesar de haber preparado el menú completo, se descontarán los alimentos o componentes no incluidos en el menú correspondiente. El cálculo se realizará según el número de cupos por grados de escolaridad que no recibieron el alimento o componente, utilizando los precios establecidos en el estudio de costos o de mercado actualizados al mes del evento.

2.3 Falta de probióticos, prebióticos, fortificación o ácidos grasos:
Según las especificaciones técnicas, el contratista debe entregar bebidas u otros alimentos con probióticos, prebióticos, fortificación o ácidos grasos Omega 3. Si falta alguno de estos componentes, se aplicará un descuento basado en el costo del elemento no entregado por el número de raciones entregadas, utilizando los precios actualizados del estudio de costos o mercado.

2.4 Devoluciones de alimentos no utilizados:
Si hay devolución de materia prima al contratista debido a sobrantes de productos en los comedores escolares (por desescolarización u otras causas ajenas), se descontarán los alimentos devueltos. El cálculo se basará en los precios establecidos en el estudio de costos o de mercado actualizados al mes de la devolución.

2.5 Menús no entregados durante el ciclo:
Si el contratista no entrega todos los menús durante el ciclo, ***no se aplicará ningún descuento***. Sin embargo, la Supervisión y/o Interventoría debe alertar a la coordinación para que tome medidas al respecto.

3. Descuentos por falta de mantenimiento de equipos y trampas de grasa:

3.1 Mantenimiento preventivo de equipos:
Si el contratista no realiza o no presenta los soportes del mantenimiento preventivo de los equipos según las especificaciones técnicas, se descontará el costo unitario por ración de los mantenimientos no realizados. El cálculo se basará en el número de raciones efectivamente entregadas durante el contrato, utilizando los precios establecidos en el estudio de costos o de mercado.

3.2 Mantenimiento de trampas de grasa:
Si el contratista omite la realización de mantenimientos a las trampas de grasa, se aplicará un descuento basado en el costo unitario por ración de los mantenimientos no realizados. El cálculo se hará considerando el número de raciones entregadas durante el contrato y los precios actualizados del estudio de costos o mercado

4. Análisis de laboratorio no realizados:

4.1 Si el contratista no cumple con el cronograma de toma de muestras de alimentos para análisis fisicoquímicos y microbiológicos, según lo programado por la Supervisión y/o Interventoría del contrato, dando lugar a la no realización de las pruebas establecidas en el contrato, se descontará el costo unitario por ración de las pruebas que no se llevaron a cabo, considerando el número de raciones efectivamente entregadas durante el contrato. La base para este cálculo serán los precios establecidos en el estudio de costos o de mercado

5. Insumos y elementos de aseo no entregados:

5.1 Si el contratista no cumple con la entrega o reposición de productos o insumos del kit de aseo, se aplicará un descuento al costo unitario por ración de los elementos de aseo relacionados con el tiempo (que deben garantizarse para el consumo diario). Este descuento se calculará en función del número de raciones efectivamente entregadas durante el período en que se produjo el incumplimiento, según la modalidad de atención. La

base para este cálculo serán los precios establecidos en el estudio de costos o de mercado. Cabe mencionar que se excluyen los elementos que deben entregarse solo una vez durante el contrato.

6. ***Dotación y elementos de protección no suministrados al personal:***

6.1 En caso de que el contratista no entregue la dotación y/o los elementos de protección personal requeridos para el personal, se aplicará un descuento al costo unitario por ración de los elementos que no se entregaron. Este descuento se calculará en función del número de raciones efectivamente entregadas durante el contrato. La base para realizar este cálculo serán los precios establecidos en el estudio de costos o de mercado.

7. ***No contratación del personal mínimo requerido y omisión de realización de exámenes al personal manipulador, establecido en las especificaciones técnicas:***

7.1 En caso de que el contratista no cumpla con el número mínimo de personal requerido según las especificaciones técnicas, se aplicará un descuento al costo unitario por ración. Este descuento se calculará en función del salario costeado para el personal que no se contrató, considerando el número de raciones efectivamente entregadas durante el período en que ocurrió el incumplimiento. La base para este cálculo serán los precios establecidos en el estudio de costos o de mercado.

7.2 Si el contratista omite la realización o actualización de los exámenes del personal manipulador de alimentos, se aplicará un descuento al costo unitario por ración de los exámenes que no se llevaron a cabo. Nuevamente, se considerará el número de raciones efectivamente entregadas durante el contrato, y la base para el cálculo serán los precios establecidos en el estudio de costos o de mercado.

8. ***Demás aspectos que están costeados para la ejecución del programa de alimentación Escolar y que no se ejecuten por el contratista.***

Procedimiento para la aplicación de descuentos.

Cuando se hace referencia a alimentos, se inicia el seguimiento y control mediante el link de autorizaciones. En este enlace se encuentran varios aspectos necesarios para aplicar los descuentos, según lo descrito por el propio contratista y la Supervisión y/o Interventoría. Estos aspectos incluyen:

1. **Fechas de Aplicación:** Indica cuándo será efectiva la solicitud de descuento.
2. **Descripción de la Solicitud:** Detalla la solicitud específica.

3. **Modalidad:** Especifica la modalidad del descuento.
4. **Cupos:** Indica los cupos a los cuales se les aplicará el descuento con su respectivo grado de escolaridad.
5. **Nombre del Establecimiento Educativo:** Identifica el o los Establecimientos Educativos donde se aplicará el descuento.
6. **Categoría de la Autorización:** Clasifica la autorización según su categoría.
7. **Evaluación para el Descuento:** Determina si la autorización está sujeta a evaluación de descuentos.

Es importante que estos datos sean claros y concisos, ya que de ellos depende la información. Luego se confronta esta información con el consolidado de remisiones, es decir, con lo efectivamente ejecutado.

La herramienta o matriz proporcionada por el ESAN automatiza el análisis, y solo se necesita seleccionar el nombre del producto según la minuta, el nombre del producto de intercambio, la unidad de medida y la categoría de grado de escolaridad, entre otros.

Posteriormente, se entrega al contratista un informe con los soportes emitidos por la Supervisión y/o Interventoría. Este informe detalla toda la información evidenciada y precisa las observaciones respecto a los cambios identificados. Si el contratista no desvirtúa las imputaciones realizadas, se inicia el trámite para aplicar los descuentos confirmados. En caso de no recibir respuesta en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles después de la notificación del descuento, se procede asumiendo la aceptación del mismo.

Si el contratista no está de acuerdo con el concepto de descuento, debe presentar una justificación por escrito a la Supervisión y/o Interventoría, adjuntando los respectivos soportes. Se registra un acta de conciliación como constancia, la cual se debe adjuntar al momento de realizar el pago con los descuentos aplicados.

Es relevante mencionar que durante la ejecución del contrato pueden surgir situaciones adicionales no contempladas en este anexo, las cuales requieren análisis para posibles descuentos. Estas situaciones se revisan previamente con la coordinación del PAE (Programa de Alimentación Escolar) para establecer el procedimiento financiero a seguir. En los casos en que aplique el descuento, este se calculará con base en el estudio de costos o el mercado actualizado al periodo en que se presente la situación que origine el descuento.