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 Análisis de Precios Unitarios (APU) del contratista, actualizados conforme a la fórmula de reajuste de precios prevista en el contrato, vigentes al mes en que se materializó el reemplazo.

Con el fin de contar con la información necesaria para la aplicación de los descuentos, el adjudicatario deberá presentar a la Entidad el Análisis de Precios Unitarios (APU) de su oferta dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma de la orden de iniciación del contrato, conforme a lo previsto en el Pliego de Condiciones. Una vez aprobado y en firme por la Interventoría, el APU constituirá la base para el cálculo de los descuentos previstos en esta guía, actualizado conforme a la fórmula de reajuste de precios prevista en el contrato. En caso de que el APU no se encuentre aprobado al momento en que deba aplicarse un descuento, por causas imputables al contratista, se utilizará de manera supletoria el listado de Precios de Referencia Gramo y la estructura de costos que soportan el Presupuesto Oficial del proceso.

Para efectos de la aplicación de los descuentos, la Entidad utilizará la herramienta institucional definida para tal fin, la cual tomará como referencia el valor adjudicado, los valores contractuales aplicables, el listado de Precios de Referencia Gramo y el Estudio de Mercados que soportan el

Presupuesto Oficial, el Análisis de Precios Unitarios (APU) del contratista una vez aprobado, y la fórmula de reajuste prevista en el contrato, cuando resulte aplicable.

La estructura de costos, APU o documento equivalente que presente el contratista tendrá finalidad de soporte, desagregación y trazabilidad económica, pero en ningún caso podrá modificar el valor adjudicado, alterar la ecuación económica pactada, sustituir los valores contractuales definidos en los documentos del proceso, ni convertirse en fuente autónoma para aumentar o disminuir obligaciones no previstas contractualmente.

Los descuentos se aplicarán en los siguientes eventos, según lo establecido en las Especificaciones Técnicas y en el contrato:

a) Eventos de ajuste económico por menor valor, menor cantidad o menor alcance ejecutado: corresponden a aquellos casos en los cuales, con o sin autorización previa, el contratista entrega un bien, alimento, componente o actividad de menor valor, menor cantidad o menor alcance al previsto contractualmente, o cuando se presentan devoluciones o no utilización de insumos por causas verificadas. En estos eventos, el descuento opera como no reconocimiento económico del valor no ejecutado o no causado.

b) Eventos asociados a posibles incumplimientos contractuales: corresponden a aquellos casos en los cuales el contratista omite la entrega, ejecución, acreditación o disponibilidad de bienes, servicios, personal, análisis, mantenimientos, dotaciones, elementos de protección personal u obligaciones previstas en los documentos contractuales. En estos casos, además del descuento como ajuste económico del pago, la Entidad podrá evaluar la procedencia de las actuaciones contractuales o sancionatorias a que haya lugar.

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 Análisis de Precios Unitarios (APU) del contratista, actualizados conforme a la fórmula de reajuste de precios prevista en el contrato, vigentes 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 Análisis de Precios Unitarios (APU) del contratista, actualizados conforme a la fórmula de reajuste de precios prevista en el contrato, vigentes 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 Análisis de Precios Unitarios (APU) del contratista, actualizado conforme a la fórmula de reajuste de precios prevista en el contrato, vigente 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 Análisis de Precios Unitarios (APU) del contratista, actualizados conforme a la fórmula de reajuste de precios prevista en el contrato, vigentes 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 establecidos en el Análisis de Precios Unitarios (APU) del contratista, actualizados conforme a la fórmula de reajuste de precios prevista en el contrato.

2.4 Devoluciones de alimentos no utilizados:

Cuando se presenten devoluciones de materia prima o alimentos no utilizados por causas verificadas, tales como desescolarización, suspensión de actividades académicas, novedades de cobertura u otras situaciones no imputables al contratista, el valor de los productos efectivamente devueltos o no causados será objeto de ajuste económico en el pago correspondiente.

Este ajuste no tendrá naturaleza sancionatoria y se calculará con base en los valores contractuales aplicables al producto devuelto, actualizados conforme a la fórmula de reajuste prevista en el contrato, cuando corresponda.

2.5 Menús no entregados durante el ciclo:
Si el contratista no entrega todos los menús previstos durante el ciclo, pero garantiza la entrega de raciones completas equivalentes en valor y aporte nutricional, compensando la rotación del ciclo dentro del mismo periodo, no se aplicará descuento por este concepto, sin perjuicio de la obligación de alertar a la coordinación del PAE. Cuando la falta de entrega de menús implique omisión de componentes, entrega de menor valor o menor alcance, o no se compense la rotación del ciclo, se aplicará el descuento correspondiente conforme a los criterios generales previstos en esta guía.

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 Análisis de Precios Unitarios (APU) del contratista.

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 establecidos en el Análisis de Precios Unitarios (APU) del contratista, actualizados conforme a la fórmula de reajuste de precios prevista en el contrato

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 Análisis de Precios Unitarios (APU) del contratista

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 Análisis de Precios Unitarios (APU) del contratista. 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 Análisis de Precios Unitarios (APU) del contratista.

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

7.1 Cuando se evidencie que el contratista no garantizó la disponibilidad del personal mínimo exigido en las especificaciones técnicas, se realizará el descuento correspondiente al costo asociado al perfil, jornada, período y sede o modalidad afectada, de acuerdo con la estructura económica aplicable y los soportes verificados por la Supervisión y/o Interventoría.

La aplicación del descuento no exonera al contratista de la obligación de garantizar el personal mínimo requerido ni limita la posibilidad de adelantar las actuaciones contractuales correspondientes cuando la falta de personal afecte la oportunidad, calidad, inocuidad, continuidad o adecuada prestación del servicio.

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 Análisis de Precios Unitarios (APU) del contratista.

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 los hallazgos reportados, se inicia el trámite para aplicar los descuentos confirmados. En caso de no recibir respuesta dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del descuento, la Entidad continuará el trámite con

base en los soportes disponibles, dejando constancia de la oportunidad otorgada al contratista para pronunciarse.

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. El resultado del análisis deberá constar en acta de revisión, acta de validación de descuentos o informe equivalente, en el cual se indiquen los hechos verificados, los soportes analizados, las observaciones presentadas por el contratista, la decisión adoptada por la Supervisión y/o Interventoría y el valor final a descontar, cuando haya lugar. Dicho documento deberá anexarse como soporte del pago correspondiente.

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 Análisis de Precios Unitarios (APU) del contratista, actualizado conforme a la fórmula de reajuste de precios prevista en el contrato, vigente al periodo en que se presente la situación que origine el descuento. En su defecto, se aplicará de manera supletoria el listado de Precios de Referencia Gramo y la estructura de costos del proceso, en los términos previstos en esta guía.

Los descuentos constituyen un mecanismo de ajuste económico del pago y de no reconocimiento de valores no causados, no entregados, no ejecutados, no acreditados o ejecutados en menor cantidad, menor alcance o menor valor. No tienen naturaleza sancionatoria y no sustituyen las actuaciones contractuales o sancionatorias que procedan cuando los hechos también constituyan un presunto incumplimiento contractual, evento en el cual la Entidad podrá adelantar dichas actuaciones de manera independiente y concurrente con el descuento aplicado.