



PROCESO	GESTIÓN DOCUMENTAL	CÓDIGO: GC-FPA-108 VERSIÓN: 1 FECHA: 8/08/2017 Página: 3 de 11
FORMATO	CIRCULAR	

2.5.3.3 MULTAS Y DESCUENTOS ASOCIADOS AL INCUMPLIMIENTO EN LA PRESTACION DEL SERVICIO – PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE)

- MULTAS

El incumplimiento parcial de las obligaciones accesorias al objeto principal del presente contrato será susceptible de la aplicación de lo contenido en la presente Clausula sin que el monto de la sanción impuesta por este concepto exceda el dos por ciento (2%) del valor total del mismo contractualmente, se pactan las siguientes causales de multa:

El descuento del 2% se realice por periodos de facturación de 30 días calendarios.

- a) Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones referentes a la legalización del contrato, constituir a tiempo la garantía única de cumplimiento, en cualquiera de sus riesgos amparados, el uno por ciento (1%) del valor total, correspondiente a la base del 2% del valor total del Contrato.
- b) Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones referentes a prorrogar la garantía única de cumplimiento, en cualquiera de sus riesgos amparados, cuando a ello hubiere lugar, el uno por ciento (1%) del valor total, correspondiente a la base del 2% del valor total del Contrato.
- c) Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones referentes a iniciar o reanudar la prestación del servicio, según el caso, en la fecha determinada, o por suspensión temporal de la misma sin causa justificada o por causas imputables al Contratista, el cero como cinco por ciento (0.5%) del valor total del contrato por cada día de mora, sin superar el dos por ciento (2%) del valor total del mismo.
- d) Por cada día de retraso en la ejecución, el uno por ciento (1%) del valor total, correspondiente a la base del 2% del valor total del Contrato.
- e) Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones referentes a presentar los documentos exigidos para la liquidación del contrato, dentro del plazo establecido para el efecto, según las disposiciones vigentes, el cero punto tres por ciento (0.3%) del valor total, correspondiente a la base del 2% del valor total del Contrato. En este caso, el Departamento elaborará la liquidación de oficio.
- f) Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones referentes a

PROCESO	GESTIÓN DOCUMENTAL	CÓDIGO: GC-FPA-108 VERSIÓN: 1
FORMATO	CIRCULAR	FECHA: 8/08/2017 Página: 4 de 11



presentar la información de planillas de registro y control diario de asistencia y certificaciones, dentro del plazo establecido para el efecto para realizar el trámite de pago, el cero punto tres por ciento (0.3%) del valor total del contrato, sin superar el dos por ciento (2%) del valor total del mismo.

- g) Por el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones, que afecte el contrato, el uno por mil del valor total, correspondiente a la base del 2% del valor total del Contrato.

Para la aplicación de la multa se toma el procedimiento del artículo 86 de la ley 1474 de 2011

DESCUENTOS ASOCIADOS A LA PRESTACION DEL SERVICIO- DESVIACIONES DE CALIDAD DEL PROGRAMA.

Los Niveles de Servicio son el punto de entendimiento sobre los servicios, en función de una serie de parámetros objetivos establecidos de mutuo acuerdo entre ambas partes, así, refleja contractualmente el nivel operativo de funcionamiento y descuentos por niveles de calidad y oportunidad. En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que, en caso de la configuración de los eventos señalados en el presente numeral, la SED podrá aplicar descuentos, hasta un máximo del 2% del valor mensual del suministro facturado. Sin perjuicio de la imposición de multas, cláusula penal pecuniaria o declaratoria de incumplimiento total o parcial que la SED aplique al contratista, en cuyo caso se prescindirá de la imposición de descuentos.

Condiciones especiales para los descuentos: El contratista acepta que previo al recibo, la SED a través de la interventoría realice en las bodegas de almacenamiento, cocinas centralizadas y/o comedores escolares, el muestreo y análisis sobre el producto que éste ponga a disposición para la entrega. La ocurrencia de las circunstancias que se describen a continuación, darán lugar a la aplicación de los descuentos por parte de la Entidad, previo al agotamiento del debido proceso, siempre y cuando la comprobación de los mismos por parte de la interventoría esté en contraposición con las especificaciones técnicas establecidas en los estudios previos, anexos técnicos y/o fichas técnicas de composición nutricional y química de cada producto. La SED a través de la interventoría y de forma inmediata realizará los siguientes descuentos que se harán efectivos cada mes durante la ejecución así:

1. Cuando el gramaje del o de los alimentos suministrados por el contratista en las modalidades contratadas (RI o Preparada en Sitio) no cumpla con el gramaje establecido y aprobado por la entidad, se realizarán descuentos sobre



PROCESO	GESTIÓN DOCUMENTAL	CÓDIGO: GC-FPA-108 VERSIÓN: 1 FECHA: 8/08/2017 Página: 3 de 11
FORMATO	CIRCULAR	

el número de raciones suministradas en la sede educativa objeto de verificación, así: a) Del 70% del valor del suministro diario, b) la segunda vez que se encuentre la no conformidad se descontara 100% del suministro diario, y siguientes ocasiones en que se encuentre la no conformidad.

El descuento se efectuará teniendo como base la verificación realizada por la interventoría en los comedores escolares, según el muestreo estadístico referenciado en la **Resolución 16379 del 18 junio 2003**, expedida por la Superintendencia de Industria y Comercio, para RI y mínimo 3 muestreos aleatorios (inicio, mitad y final del servicio) para Preparada en Sitio. El cálculo del descuento se efectuará con base en el valor del tipo de complemento evaluado y el número de raciones SIMAT establecidas en el particular.

2. Por no suministrar el número de raciones SIMAT autorizadas por la Secretaria de Educación Departamental (RI o Preparada en Sitio), o por entregar cantidades diferentes, según el tipo de modalidad autorizado, no se pagarán los complementos (RI o Preparada en Sitio) no entregados o no autorizados y además se realizarán descuentos.

El descuento se efectuará teniendo como base el suministro autorizado por la supervisión para las sedes y jornadas, se debe evidenciar la no conformidad en la sede educativa. El cálculo del descuento se efectuará con base en el valor fijado por el contratista para los complementos (RI o Preparada en Sitio).

3. Por cambio en los horarios pactados de distribución de los complementos (RI o Preparada en Sitio) en los establecimientos educativos focalizadas del departamento del Cesar, sin justificación comprobada, se realizarán descuentos así: a) Del 30% del valor diario del suministro entregado por fuera del horario, la segunda vez que se encuentre la no conformidad. b) Del 50% del valor diario del suministro entregado por fuera del horario, la tercera vez que se encuentre la no conformidad. d) Del 70% del valor diario del suministro entregado por fuera del horario, la cuarta vez y subsiguientes en que se encuentre la no conformidad.

El cálculo del descuento se efectuará con base en el valor fijado por el contratista para el complemento (RI o Preparada en Sitio) entregado por fuera del horario. Aclarando que la no conformidad en el horario de entrega aplica de manera independiente a cada una de las jornadas, de las sedes o colegios en los cuales se incumpla el horario de entrega de la modalidad entregada (RI o Preparada en Sitio) a que hace referencia al pliego de condiciones. Estos descuentos se aplicarán independientemente, que se presenten el mismo día, en la misma jornada y sede; aclarando que solo se aceptarán como justificación las autorizaciones de los comités CAE.

PROCESO	GESTIÓN DOCUMENTAL	CÓDIGO: GC-FPA-108 VERSIÓN: 1
FORMATO	CIRCULAR	FECHA: 8/08/2017 Página: 6 de 11



4. Cuando se evidencie incumplimiento en la aplicabilidad de los diferentes programas que hacen parte del Plan de Saneamiento Básico (diligenciamiento de formatos, verificación de las actividades y no tenerlo en medio físico) en las sedes educativas, cocinas centralizadas, bodegas y/o plantas de ensamble, se realizarán descuentos así: Del 50% del valor del suministro diario la segunda vez que se encuentre la NO CONFORMIDAD, b) Del 100% del valor del suministro diario la tercera vez que se encuentre la NO CONFORMIDAD y siguientes ocasiones que se encuentre la NO CONFORMIDAD.
5. Cuando se evidencie incumplimiento en la aplicabilidad del Plan de Saneamiento Básico, relacionado con la ausencia de los puntos ecológicos establecidos en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a la resolución 2184 de 2019 en los comedores escolares, cocinas centralizadas, bodegas y/o plantas de ensamble, se establece un descuento de setenta mil pesos (\$70.000) por la ausencia del mismo y se realizarán glosas así: a) del 30% del valor del suministro diario más el descuento indicado la segunda vez que se encuentre la NO CONFORMIDAD, b) Del 50% del valor del suministro diario más el descuento indicado la tercera vez que se encuentre la NO CONFORMIDAD y siguientes ocasiones que se encuentre la NO CONFORMIDAD, aclarando que una vez se evidencie la entrega de estos puntos mediante acta de entrega en la sede educativa objeto de verificación, así el mismo no exista o no esté, dicho descuento no aplicará.
6. Cuando se evidencie incumplimiento en las herramientas para la atención de emergencias (botiquín de primeros auxilios y extintor contra incendio) por no tenerlos y/o estos se encuentren incompleto o vencidos en las sedes educativas, cocinas centralizadas, bodegas y/o plantas de ensamble se establece un descuento de setenta mil pesos \$70.000 y se realizarán glosas así: a) Del 30% del valor del suministro diario más el descuento indicado segunda vez que se encuentre la NO CONFORMIDAD, b) Del 50% del valor del suministro diario más el descuento indicado la tercera vez que se encuentre la NO CONFORMIDAD y siguientes ocasiones que se encuentre la NO CONFORMIDAD, aclarando que una vez se evidencie la entrega de estos elementos mediante acta de entrega en la sede educativa objeto de verificación, así el elemento no exista o no esté, dicho descuento no aplicará.
7. Cuando se evidencie algunas de las siguientes situaciones se realizarán descuentos así: a) Del 50% del valor diario del suministro, la primera vez



PROCESO	GESTIÓN DOCUMENTAL	CÓDIGO: GC-FPA-108 VERSIÓN: 1 FECHA: 8/08/2017 Página: 3 de 11
FORMATO	CIRCULAR	

que se encuentre la no conformidad. b) Del 70% del valor diario del suministro, la segunda vez que se encuentre la no conformidad. c) Del 100% del valor diario del suministro, la tercera vez en que se encuentre la no conformidad y siguientes ocasiones en que se encuentre la no conformidad.

a) Intercambios de alimentos no autorizados por la interventoría y/o supervisión en los comedores escolares de las sedes educativas.

b) Cuando se evidencie intercambios de alimentos no autorizados por la interventoría y/o supervisión en los comedores escolares de las sedes educativas

El cálculo del descuento se efectuará con base en el valor fijado por el contratista para el complemento (RI o Preparada en Sitio), número de raciones SIMAT establecidas en el E.E y aplicará de acuerdo a la modalidad suministrada objeto del cambio

8. Por encontrarse evidencia física de moho o abombamiento en alimentos componentes de la modalidad suministrada (RI o Preparada en Sitio) en un número superior al 1% del total suministrado en el sitio objeto de verificación (cocinas centralizadas o bodegas de las sedes educativas o comedores escolares); no se pagará el 100% del número de raciones autorizadas correspondiente al suministro diario para la sede o sedes en las cuales se reporte la no conformidad.
9. Por encontrarse evidencia de componentes de la modalidad suministrada (RI o Preparada en Sitio) vencidos en las cocinas centralizadas o bodegas de las sedes educativas o cocinas del comedor escolar-, no se pagará el número de raciones autorizadas para entrega. Si la no conformidad se evidencia en el comedor de la sede educativa –raciones de la modalidad servidas - no se pagará el 100% del valor del componente correspondiente al suministro para la sede o sedes en las cuales se reporte la no conformidad.
10. Por no entregar los alimentos transportados en el empaque o embalaje permitido o autorizado por la Secretaria de Educación Departamental, se realizarán descuentos así: a) Del 50% del valor diario del suministro del alimento no conforme, la primera vez que se encuentre la no conformidad. b) Del 70% del valor diario del suministro del alimento no conforme, la segunda vez que se encuentre la no conformidad. c) Del 100% del valor diario del suministro del alimento encontrado no conforme, la tercera vez y siguientes ocasiones en que se encuentre la no conformidad.

PROCESO	GESTIÓN DOCUMENTAL	CÓDIGO: GC-FPA-108 VERSIÓN: 1
FORMATO	CIRCULAR	FECHA: 8/08/2017 Página: 8 de 11



El descuento se efectuará teniendo como base la verificación realizada por la interventoría en las cocinas centralizadas, según el muestreo estadístico referenciado en la norma NTC ISO 2859-1 (Procedimiento de muestreos para inspección por atributos parte I). El cálculo del descuento se efectuará con base en el valor fijado por el contratista para el complemento y el número de raciones SIMAT establecidas y verificadas.

11. Por encontrarse en las cocinas centralizadas, comedores escolares y plantas de ensamble evidencia de cualquier tipo de contaminación física o de un cuerpo extraño en uno o varios de los componentes que integran el complemento (RI) o (RPS) o dentro del empaque utilizado, no se pagará el 100% del número de raciones del complemento encontrado como no conforme. Si la no conformidad se evidencia en las sedes educativas no se pagará el 100% del valor del complemento, correspondiente al suministro autorizado por la Secretaria de Educación para la sede o sedes en las cuales se reporte la no conformidad.
12. Cuando se evidencie en las cocinas centralizadas o cocinas de las sedes educativas objeto de verificación contaminación química en uno o varios de los alimentos que componen la modalidad entregada (Preparada en Sitio) no se pagará el 100% del componente encontrado con la no conformidad.
13. Cuando se presente un resultado microbiológico no conforme de cualquier alimento que no cumplan con la normatividad vigente, con base en el resultado del análisis practicado por el laboratorio contratado por la interventoría, se realizarán descuentos así: a) Del 50% del valor diario del suministro total en la sede objeto de verificación, la primera vez que se encuentre la no conformidad. b) Del 70% del valor diario del suministro total en la sede objeto de verificación, la segunda vez que se encuentre la no conformidad. c) del 100% del valor diario total en la sede objeto de verificación del suministro, la tercera vez que se encuentre la no conformidad y siguientes ocasiones en que se encuentre la no conformidad.

El cálculo del descuento se efectuará con base en el valor fijado por el contratista para el complemento al cual pertenece el alimento, el número de raciones SIMAT establecidas en el E.E y aplicará según el complemento suministrado (RI o Preparada en Sitio).

14. Del **30%** del valor total del suministro diario en la sede educativa objeto de verificación, en caso de presentarse alguno de los siguientes eventos:



PROCESO	GESTIÓN DOCUMENTAL	CÓDIGO: GC-FPA-108 VERSIÓN: 1 FECHA: 8/08/2017 Página: 3 de 11
FORMATO	CIRCULAR	

- a) Por no cumplir con el número mínimo de manipuladoras contratadas establecidas por la entidad territorial, previa notificación por parte de la interventoría para que el contratista subsane las deficiencias encontradas, en máximo 3 días calendario, de lo contrario se hará efectivo el descuento.
- b) Por no cumplir con la dotación completa de los manipuladores de alimento incluido el personal transportador de alimentos, esta se encuentre en buen estado, limpia y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. (camisa, pantalón largo, zapatos cerrados, cofia o gorro y tapabocas), no acredite conocimientos en principios básicos de buenas prácticas de manufactura, prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y certificación medica que indique que está apto para manipular alimento no mayor a un año.
- c) Cuando el personal manipulador no cuente con la indumentaria requerida de acuerdo con lo definido en el contrato, adicionalmente se descontará el valor establecido por cada prenda de dotación según lo suministrado, si para la segunda visita el operador no ha formulado el plan de mejoramiento de la primera.
- d) Cuando el personal manipulador presente algunas afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
- e) Por el no cumplimiento del conductor o el auxiliar o el vehículo de transporte y distribución, con las normas vigentes de sanidad, previa notificación, para que el contratista subsane las deficiencias encontradas por el interventor, en máximo 5 días calendario, de lo contrario se hará efectivo el descuento.
- f) Por cambiar los requisitos establecidos para el personal manipulador de alimentos solicitados en el Anexo Técnico, previa notificación para que el contratista subsane las deficiencias encontradas por el interventor, en máximo 5 días calendario, de lo contrario se hará efectivo el descuento.
- g) Por no acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el SED y/o el interventor, en el término del número de días hábiles solicitados en el requerimiento. El descuento será efectivo sobre el día

PROCESO	GESTIÓN DOCUMENTAL	CÓDIGO: GC-FPA-108 VERSIÓN: 1
FORMATO	CIRCULAR	FECHA: 8/08/2017 Página: 10 de 11



límite para dar respuesta al requerimiento solicitado.

- h) Por no mantener el CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO FAVORABLE en los vehículos que transportan los alimentos, las cocinas centralizadas o bodegas de almacenamiento utilizadas durante la ejecución del contrato, expedido por la autoridad competente y/o por quien haya delegado la Secretaría de Salud del Departamento del Cesar.
 - i) Cuando las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, no cumpla con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas) de conformidad a la resolución 2674 de 2013.
 - j) El transporte de alimentos de alto riesgo en salud pública sin garantizar las condiciones de inocuidad y conservación.
 - k) Cuando no se encuentren soportes de capacitación al personal manipulador de alimentos contratado y demás documentos de idoneidad del personalmanipulador
15. Del **30%** del valor total del suministro diario en la sede educativa objeto de verificación, en caso de presentarse alguno de los siguientes eventos:
- a) Si no se realiza los artículos para el aseo o se evidencie que la entrega no es en las cantidades y frecuencias requeridas, adicionalmente se descontará el valor del porcentaje correspondiente por cada producto dejado de entregar.
 - b) Diligenciar los registros de entrega de raciones de manera anticipada; es decir, que las planillas de entrega se diligencien en su totalidad para fechas posteriores a la de la visita de supervisión o Interventoría.
 - c) Cuando se evidencie que no se cumple con el rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
 - d) Cuando no se garantice el almacenamiento de los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente (Refrigerado - 2°C a 4°C y congelados -18°C)



PROCESO	GESTIÓN DOCUMENTAL	CÓDIGO: GC-FPA-108
FORMATO	CIRCULAR	VERSIÓN: 1 FECHA: 8/08/2017 Página: 3 de 11

- e) Cuando no se evidencie el formato de remisión de entrega de víveres de acuerdo al cupo asignado a cada modalidad de atención, y se garantice que se recibe la cantidad de alimentos para garantizar el suministro de las raciones a los beneficiarios en caso de faltantes de alimentos se realiza la devolución y/o reposición de faltantes cumpliendo las características de las fichas técnicas, el operador debe aportar el soporte a la interventoría de dicha reposición, de no hacerse la reposición se procederá a aplicar el respectivo descuento.
 - f) Cuando no se realice el almacenamiento los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y se disponga de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Los alimentos no se encuentran en contacto directo con paredes, pisos y techos)
 - g) Cuando no se garanticen las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se llevan registros.
 - h) Cuando no se realice el servido de los alimentos se con las herramientas necesarias (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y el grado de escolaridad, evitando el contacto directo del alimento con las manos.
 - i) Cuando no se tenga publicado en el establecimiento educativo el ciclo de menú aprobado por la ETC y la Ficha Técnica de Información del PAE.
 - j) Por los demás eventos que ameriten descuento según las obligaciones establecidas en el pliego de condiciones.
16. Del **100%** del valor del suministro diario de la sede objeto de verificación, encaso de presentarse alguno de los siguientes eventos:
- a) Si no se presta el servicio por causas diferentes a casos fortuitos o de fuerza mayor tales como (Derrumbes en vías, problemas de orden público o desastres naturales).
 - b) Se sirven menús sin incluir los alimentos proteicos en las preparaciones o las frecuencias establecidas en la Minuta Patrón y ciclos de menú

PROCESO	GESTIÓN DOCUMENTAL	CÓDIGO: GC-FPA-108 VERSIÓN: 1
FORMATO	CIRCULAR	FECHA: 8/08/2017 Página: 12 de 11



aprobado.

- c) Se sirvan cortes de rabadilla, alas o costillar, embutidos cárnicos, se reemplace jugo de fruta por naranjada, o refrescos artificiales o se suministre una proteína no autorizada o pasteles o tamales.
 - d) Suministro de alimentos preparados y/o industrializados en estado de descomposición y/o bebidas no aptas para el consumo (fermentadas).
 - e) Evidencia de materia prima y/o productos componentes de la ración industrializada almacenada en los restaurantes escolares con fechas de vencimiento expirado o productos de alto riesgo en salud pública no aptos para el consumo o en estado de descomposición.
 - f) Por evidenciarse el suministro de alimentos de origen extranjero o nacional sin previa autorización del INVIMA y registro sanitario.
 - g) Productos (materias primas) contaminados o con daños por infestación de vectores.
 - h) Suministros de raciones incompletas, es decir, que se sirvan complementos sin alguno de los componentes diferentes a la proteína.
17. Del 100% del valor total del suministro diario en la sede o sedes educativas endonde se presente un brote de Enfermedad Transmitida por Alimentos ETA, a consecuencia de la ingesta de alimentos que componen los complementos suministrados (RI o Preparada en Sitio), una vez se constate:
- a) Por la asociación epidemiológica: Presencia simultánea de signos y síntomas de intoxicación o infección alimentaria en varias personas que consumieron el complemento suministrado (RI o Preparada en Sitio), en un lugar y tiempo determinado.
 - b) Por identificación del agente etiológico en el laboratorio: En muestras provenientes del paciente (heces o emesis (vómito), por la presencia de toxinas en el alimento, por la producción de ellas por el agente etiológico aislado o por la identificación de los agentes químicos causantes de la intoxicación.
 - c) El cálculo del descuento se efectuará con base en el valor fijado por el contratista, para el grupo al cual pertenece el alimento analizado, sobre



PROCESO	GESTIÓN DOCUMENTAL	CÓDIGO: GC-FPA-108 VERSIÓN: 1 FECHA: 8/08/2017 Página: 3 de 11
FORMATO	CIRCULAR	

el número de raciones SIMAT establecidas en el E.E y aplicará según el caso del complemento suministrado (RI o Preparada en Sitio). Adicionalmente se le abrirá un proceso administrativo con el fin de determinar el incumplimiento por parte del operador lo cual dará lugar a la cancelación del contrato.

18. Del 50% del valor total del suministro diario en la sede o sedes educativas en donde se constate el no cumplimiento de las siguientes obligaciones contractuales:

- a) Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones relacionadas con la toma de medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes, tomado como tiempo perentorio para la aplicación de plan de mejora de 3 días calendario contados a partir de la fecha en que se haya dado la orden por escrito por parte del Interventor.

Esta multa no atenúa las demás atribuciones de EL DEPARTAMENTO, establecidas en el pliego de condiciones.

- b) Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones referentes a implementar el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, con el objeto de no alterar la adecuada prestación del servicio, tomado como tiempo perentorio para la aplicación de plan de mejora de 3 días calendario contados a partir de la fecha en que se haya dado la orden por escrito por parte del Interventor, por cada día de mora en el cumplimiento de esta obligación, se sumará un dos por ciento (2%) del valor total del suministro diario en la sede educativa en donde se esté dando el no cumplimiento.
- c) Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones relacionadas con la aplicación de los planes de salud ocupacional o seguridad industrial evidenciados por la interventoría en las sedes objeto de verificación, tomado como tiempo perentorio para la aplicación de plan de mejora de 3 días calendario contados a partir de la fecha en que se haya dado la orden por escrito por parte del Interventor.
- d) Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones relacionadas con la aplicación de los planes de mejoramiento suscritos, evidenciados por la interventoría en las sedes objeto de verificación, tomado como tiempo perentorio para su subsanación un plazo de 3 días calendario contados a partir de la fecha de dicha

PROCESO	GESTIÓN DOCUMENTAL	CÓDIGO: GC-FPA-108 VERSIÓN: 1
FORMATO	CIRCULAR	FECHA: 8/08/2017 Página: 14 de 11



suscripción.

- **PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS ASOCIADOS AL INCUMPLIMIENTO EN LA PRESTACION DEL SERVICIO**

Para la aplicación de los descuentos el procedimiento que se realizará será el siguiente:

- a) Todos los hallazgos serán requeridos por escrito al operador, de manera oportuna.
- b) Los descuentos serán notificados al Operador por parte del supervisor o Interventoría, el cual tendrá un tiempo no mayor a cinco (5) días para presentar los descargos y soportes.
- c) No se podrá aplicar más de un descuento en una misma fecha y en una misma sede Educativa, es decir si se evidencian dos o más situaciones susceptibles de descuento, se aplicará el valor del descuento más alto.
- d) Frente a cualquier hallazgo se solicitará Plan de Mejora el cual debe ser presentado dentro del plazo establecido y aprobado por la supervisión o interventoría.

Original firmado

YASMIN ROCIO GARCIA MENESES
Secretaria de Educación Departamental

Revisó:

Octavio Lafont Chica, Profesional Universitario – Lider PAE - SED Cesar