

## ACUERDO N° 15-0590

### LINEAMIENTOS PARA LA EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE FONDOS PARA EL RUBRO "FORTALECIENDO LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR, CON COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS – ESCUELAS SOSTENIBLES"



MINISTERIO DE EDUCACIÓN  
DIRECCIÓN NACIONAL DE PREVENCIÓN Y PROGRAMAS SOCIALES  
GERENCIA DE ALIMENTACIÓN Y SALUD ESCOLAR

SAN SALVADOR, 19 DE MAYO DE 2017

## INDICE

I.	INTRODUCCIÓN .....	4
II.	DEFINICIONES .....	5
III.	OBJETIVO .....	6
IV.	MARCO LEGAL .....	6
V.	AMBITO DE APLICACIÓN.....	8
VI.	DISPOSICIONES GENERALES PARA LA EJECUCIÓN DE FONDOS .....	9
VII.	DETALLE RUBROS DE INVERSIÓN.....	10
VIII.	BENEFICIARIOS.....	11
IX.	PROCESOS ADMINISTRATIVOS PARA COMPRA DE ALIMENTOS, PREPARACIÓN DE MENÚS Y RESGUARDO DE ALIMENTOS.....	12
X.	SELECCIÓN DE PROVEEDORES/AS DE ALIMENTOS.....	13
XI.	PROCESO DE NEGOCIACIÓN .....	14
XII.	FORMA DE PAGO .....	15
XIII.	CRITERIOS DE SELECCIÓN Y COBERTURA PARA CENTROS EDUCATIVOS.....	15
XIV.	SUPERVISIÓN Y MONITOREO .....	16
XV.	LIQUIDACIÓN DE FONDOS .....	16
XVI.	MODIFICACIONES .....	17
XVII.	ANEXOS:.....	17
XVIII.	VIGENCIA .....	18



**ACUERDO N° 15-0590** EL MINISTRO DE EDUCACIÓN, EN USO DE SUS FACULTADES CONSTITUCIONALES Y LEGALES QUE REGULA EL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL Y CONSIDERANDO:

I- La Constitución de la República, en su artículo 53 "El derecho a la Educación y a la cultura es inherente a la persona humana; en consecuencia, es obligación y finalidad primordial del Estado su conservación, fomento y difusión", Artículo 54 "El Estado organizará el sistema educativo para lo cual creará las instituciones y servicios que sean necesarios. Se garantizará a las personas naturales y jurídicas la libertad de establecer centros privados de enseñanza"

II- La Constitución de la República en el artículo 65 La salud de los habitantes de la República constituye un bien público. El Estado y las personas están obligados a velar por su conservación y restablecimiento. El Estado determinará la política nacional de salud y controlará y supervisará su aplicación.

III- Que la Ley General de la Educación, expresa en el artículo 4, que el "Estado fomentará el pleno acceso de la población apta al sistema educativa como una estrategia de democratización de la educación. Dicha estrategia incluirá el desarrollo de una infraestructura física adecuada, la dotación del personal competente de los instrumentos curriculares pertinentes", Artículo 65, "Corresponde al Ministerio de Educación normar, financiar, promover, evaluar, supervisar y controlar los recursos disponibles para alcanzar los fines de la educación nacional.

IV- El Plan Social Educativo "Vamos a la Escuela" Línea Estratégica VI, Literal A. Equidad en el Acceso y Permanencia en el Sistema Educativo, establece en su Objetivo: Asegurar el acceso y la permanencia en todos los niveles del sistema educativo (inicial, parvularia, básica y media), especialmente para quienes se encuentran en situación de vulnerabilidad social.

V- En la Política Nacional de Educación, se incluye la Alimentación Escolar, orientada a estudiantes de educación inicial y básica con el fin de evitar la deserción, mantener o aumentar la asistencia regular de los estudiantes y reducir los niveles de desnutrición.

VI- Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, tiene como objetivo general garantizar el derecho a una alimentación saludable para toda la población salvadoreña; con líneas de acción prioritarias encaminadas a garantizar el acceso a la alimentación inocua y saludable, incluyendo la alimentación escolar; y fomentar prácticas de alimentación saludable para fortalecer la revalorización de la cultura alimentaria rescatando alimentos locales de alto valor nutritivo y promover huertos escolares.

**POR TANTO**, con base a las consideraciones antes expuestas, **ACUERDA: APROBAR** en todas sus partes el instrumento denominado **Acuerdo N° 15-0590. LINEAMIENTOS PARA LA EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE FONDOS PARA EL RUBRO "FORTALECIENDO LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS – ESCUELAS SOSTENIBLES"** a desarrollarse en centros educativos focalizados en el Programa de Alimentación y Salud Escolar.

## I. INTRODUCCIÓN

El Ministerio de Educación consciente que los centros educativos son el medio principal para el logro de los objetivos de la Educación Nacional, y que constituye un segundo pilar para promover y multiplicar la información sobre Educación Alimentaria y Nutricional, que son temas decisivos para fomentar hábitos alimentarios en la población estudiantil del país. Es por ello, que la Dirección Nacional de Prevención y Programas Sociales, dando respuesta a estas acciones a través del Programa de Alimentación y Salud Escolar y el Departamento de Seguridad Alimentaria Nutricional, desde hace varios años ha creado un mecanismo de Compras Locales de Alimentos en el marco de Escuelas Sostenibles; en donde su eficiencia y transparencia permiten desarrollar acciones para la asignación de recursos financieros para adquirir alimentos complementarios frutas, huevos y hortalizas que provienen de las asociaciones, productores individuales de la agricultura familiar en los municipios participantes

El desarrollo de este rubro permite la articulación interinstitucional donde cada una de las instituciones involucradas, tomando en cuenta sus competencias y roles, efectúan acciones para un mejor control de calidad e inocuidad de los alimentos, tal es el caso del Ministerio de Salud que fortalece capacidades a madres preparadoras del refrigerio escolar, brindando orientaciones en temas de inocuidad y manipulación de alimentos, así como realizar el proceso de certificación de las personas responsables de manipular alimentos; el Ministerio de Agricultura/CENTA, es quien se encarga de dar asistencia técnica y orientar sobre las buenas prácticas agrícolas y de manufactura a los productores de alimentos de la agricultura familiar.

La transferencia de fondos a centros educativos a través del presupuesto escolar, es el mecanismo que el MINED ha creado para la ejecución del rubro de Compras Locales de Alimentos-Escuelas Sostenibles, además ha generado alianzas estratégicas con actores locales de los territorios, para desarrollar un trabajo multisectorial con instituciones claves como: el Ministerio de Agricultura (MAG), Ministerio de Educación (MINED), Ministerio de Salud (MINSAL), Ministerio de Economía (MINEC), Secretaría Técnica y de Planificación de la Presidencia (STPP), Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal (CENTA), Comisión Nacional de la Micro y Pequeña Empresa (CONAMYPE), y las Municipalidades correspondientes, entre otros.

En vista que dichos fondos están sujetos a los controles legales de las instancias interventoras y fiscalizadoras del Estado, es necesario contar con unos lineamientos que establezcan las condiciones para la ejecución de los fondos, orientando cada una de las áreas de inversión financiera que conlleva este rubro, las cuales deberán acatar los integrantes de las modalidades de administración escolar, a efecto que dicho proceso se realice con transparencia.

## II. DEFINICIONES

Para efectos de interpretación de estos lineamientos, se entenderá por:

- a) Alimentos: Es toda sustancia sólida o líquida que ingieren los seres vivos para su subsistencia.
- b) Alimentación Escolar: Es la combinación de alimentos, preparaciones y bebidas consumidas por los escolares de una institución educativa.
- c) Inocuidad de los alimentos: Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.
- d) Alimento Fresco: Es aquel alimento que no ha sufrido ninguna transformación dirigida a su conservación o al mantenimiento de su valor nutritivo.
- e) Hortalizas: Verduras y otras plantas comestibles cultivadas generalmente en huertas, que se consumen como alimentos, ya sea de manera cruda o cocinada.
- f) Frutas: Fruto comestible obtenido de ciertas plantas, que suelen ser ingeridas fresca en crudo o cocinada.
- g) Manipulador de alimentos: Es aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su fabricación, transformación, almacenamiento, preparación, transporte, envasado, distribución y venta.
- h) Alimentos Perecederos: Es todo aquel alimento que en razón de su composición física, química y biológica puede experimentar cambios que limitan su vida útil y por lo tanto, exigen condiciones especiales de fabricación, conservación, almacenamiento y transporte.
- i) Educación Alimentaria y Nutricional: Es la combinación de estrategias educativas, acompañadas de ambientes favorables, diseñados para facilitar la adopción voluntaria de conductas, comportamientos y elecciones adecuadas en alimentación y nutrición para mantener o mejorar la salud y el bienestar de la persona.
- j) Proveedor/a: Es la persona o empresa que abastece o entregan bienes o servicios a otra empresa, institución o comunidad.
- k) Demanda: Es la cantidad de bienes o servicios que la institución o empresa pretende conseguir o adquirir para satisfacer la necesidad de algún producto o servicio.
- l) Oferta: Es una propuesta que una persona o empresa realiza con la promesa de ejecutar, dar un objeto o concretar una acción con el propósito de que el otro lo acepte.

- m) Menús: Es una cartilla que sugiere una serie de opciones para la elaboración o preparaciones variado de determinados alimentos.
- n) PASE: Programa de Alimentación y Salud Escolar
- o) CDE: Consejos Directivos Escolares
- p) CECE: Consejos Educativos Católicos Escolares
- q) MINED: Ministerio de Educación
- r) MINSAL: Ministerio de Educación
- s) FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
- t) MINEC: Ministerio de Economía
- u) MAG: Ministerio de Agricultura y Ganadería
- v) CENTA: Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal
- w) STPP: Secretaría Técnica y de Planificación de la Presidencia
- x) CONAMYPE: Comisión Nacional de la Micro y Pequeña Empresa

### **III. OBJETIVO**

Establecer las normas y procedimientos para la ejecución y liquidación de fondos que el Ministerio de Educación transfiere a los Organismos de Administración Escolar (CDE y CECE) contemplados en el rubro: Fortalecimiento a la Alimentación Escolar, a través de Compras Locales de Alimentos-Escuelas Sostenibles para fortalecer el refrigerio escolar del PASE.

### **IV. MARCO LEGAL**

1. Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública (LACAP) artículo 25 establece: Podrán ofertar y contratar con la administración pública todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras que tengan capacidad legal para obligarse; artículo 26 regula: No obstante lo establecido en el artículo anterior no podrán participar como ofertantes los funcionarios y empleados públicos municipales en su misma institución; ni las personas jurídicas en las que ellas ostenten la calidad de propietarios, socios, accionistas, administradores, gerentes, directivos, directores, concejales o representantes legales; artículo 35 establece: Para efectos de esta ley, se tendrá por garantía de cumplimiento de contrato, aquella que se otorga a favor de la institución contratante, para asegurarle que el contratista cumpla con todas las cláusulas del contrato y que el bien o servicio contratado sea recibido a entera satisfacción; artículo 39 literal c) determina: En las contrataciones y adquisiciones de bienes y servicios con las micro, pequeñas y medianas empresas nacionales, las entidades de la administración públicas y municipales,

deberán facilitar el acceso a las micro, pequeñas y medianas empresas para que puedan cumplir con la normativa correspondiente; artículo 40 regula: Los montos para la aplicación y forma de contratación de libre gestión deben ser menor o igual a 240 salarios mínimos mensuales para el sector comercio solicitando al menos tres cotizaciones, no será necesario este requisito cuando la cotización o contratación no exceda del equivalente a 20 salarios mínimos que bastara un solo ofertante; artículo 41 regula: Para efectuar cualquier tipo de contratación, la institución deberá establecer los requerimientos o características mínimas indispensables para el bien, obra o servicio que se desea adquirir; artículo 68 expresa: Se entenderá por libre gestión aquel procedimiento simplificado por medio del cual las instituciones seleccionan al contratista que les proveerá obras, bienes y servicio o consultorías hasta por el monto establecido en esta ley; artículo 79 establece: Para la adquisición de bienes y servicios los procesos de libre de gestión, podrá emitirse orden de compra o contrato; artículo 82 determina: El contrato deberá cumplirse en el lugar, fecha y condiciones establecidas en su texto y en los documentos contractuales anexos al mismo; artículo 83 regula: Los contratos de suministro de bienes y los de servicios podrán prorrogarse una sola vez por un periodo igual o menor al pactado inicialmente, siempre que las condiciones del mismo; artículo 92 establece: Los contratos cesan en sus efectos, por la expiración del plazo pactado para su ejecución y por el cumplimiento de las obligaciones contractuales, todo sin perjuicio de las responsabilidades derivadas de los mismos; y artículo 153, literal c, se consideran infracciones muy graves, recibir o solicitar dádivas, comisiones o regalías de los ofertantes o contratistas ordinarios o potenciales de la institución en la que labora.

2. Ley de Acceso a la Información Pública, artículo 4 en la interpretación y aplicación de esta ley deberán regir los principios siguientes: Literal h) establece la rendición de cuentas. Quienes desempeñan responsabilidades en el Estado o Administran bienes públicos están obligados a rendir cuentas ante el público y autoridad competente, por el uso y la administración de los bienes públicos a su cargo de acuerdo a la Ley
3. Que mediante Acuerdo N° 15-0581 de fecha 17 de mayo del año 2017, se modifico el Acuerdo No.15-1960 de fecha 17 de diciembre de 2014, donde se agregó el Componente de "Alimentación y Salud Escolar" Romano VI "Criterios para la asignación y transferencia de montos por componente", a través del cual se asignaran recursos financieros a los rubros siguientes a) Compras Locales de Alimentos para Escuelas Sostenibles, b) Almuerzo Escolar para estudiantes que asisten a los talleres de jornada extendida y c) Vaso de Leche Pasteurizada, para facilitar la ejecución, control y liquidación de fondos a los Directores y Directoras de los centros educativos atendidos.
4. Convenios de transferencia de fondos en concepto de Presupuesto Escolar, suscrito entre el Ministerio de Educación y el Organismo de Administración



Escolar (CDE-CECE), que establece los términos y condiciones en que el MINED transferirá a la modalidad de administración escolar recursos financieros provenientes del Presupuesto General del Ministerio de Educación.

5. Documento 4: Paso a Paso en la Administración de los Recursos Financieros; establece las normativas y procedimientos administrativos y de funcionamiento que deberán cumplir los Consejos Directivos Escolares y Consejos Educativos Católicos Escolares para la ejecución de los recursos financieros que ingresan a los centros educativos en concepto de transferencias del MINED; los cuales han sido aprobados en los Acuerdos Ejecutivos números 15-0810, 15-0819 ambos de fecha 1 de junio de 2008 y 15-1063 de fecha 22 de julio de 2008.
  
6. Ley Orgánica de la Administración Financiera del Estado, en su artículo 43 establece: Prohíbese a cualquier titular, u otro funcionario de las entidades e instituciones del sector público sujetas a las normas de la presente Ley, entrar en negociaciones, adquirir compromisos o firmar contratos que comprometan fondos públicos no previstos en el presupuesto, en forma temporal o recurrente, para el ejercicio financiero fiscal en ejecución. Tal prohibición se aplica específica, pero no exclusivamente al compromiso de fondos derivado de prestaciones y beneficios salariales no presupuestados y la negociación con proveedores de suministros o servicios. Los compromisos adquiridos o los contratos firmados en contravención de las normas de esta Ley son nulos y sin valor alguno. El incumplimiento a lo dispuesto en este artículo, será causal para la destitución de los titulares o funcionarios infractores, sin perjuicio de la responsabilidad penal y civil en que incurra; y artículo 46.- Las cuentas de ingresos y gastos del presupuesto correspondiente a cada institución componente del SAFI, se cerrarán al 31 de diciembre de cada año. Después de esa fecha, los recursos que se recauden se considerarán parte del presupuesto vigente, independientemente de la fecha en que se hubiesen originado y liquidado las obligaciones. Con posterioridad al 31 de diciembre de cada año, no podrán asumirse compromisos ni devengarse gastos con cargo al ejercicio que se cierra en esa fecha. Los gastos comprometidos y no devengados al 31 de diciembre de cada año, se aplicarán automáticamente al ejercicio siguiente, imputando los mismos a los créditos presupuestarios disponibles para ese ejercicio financiero fiscal.

## **V. AMBITO DE APLICACIÓN**

Quedan sujetos a la aplicación de los presentes lineamientos los Organismos de Administración Escolar de los centros educativos participantes en el rubro: Fortaleciendo la Alimentación Escolar, a través de Compras Locales de Alimentos-Escuelas Sostenibles.

## VI. DISPOSICIONES GENERALES PARA LA EJECUCIÓN DE FONDOS

El mecanismo de las compras directas de alimentos, parte de la necesidad de fortalecer el refrigerio escolar con alimentos complementarios procedentes de la producción de la agricultura familiar local, garantizando la calidad e inocuidad de alimentos, así como apoyar el desarrollo de los territorios y dinamizar la economía local.

La ejecución y administración de los recursos financieros, estará a cargo de los Organismos de Administración Escolar como: Consejo Directivo Escolar (CDE) y Consejo Educativo Católico Escolar (CECE) quienes deberán dar cumplimiento a lo establecido en estos lineamientos y a los procedimientos para el manejo de fondos que determina el **Documento 4: Paso a Paso**, así como, a circulares u otras disposiciones que emita el Ministerio de Educación en lo relacionado a este componente

Lo fondos para la ejecución del componente de compras locales de alimentos – escuelas sostenibles se efectuará de la siguiente manera:

1. El Ministerio de Educación realizará la transferencia de fondos por medio de las Direcciones Departamentales de Educación correspondientes, quienes a su vez harán el depósito a cada centro educativo para que estos realicen la compra de alimentos complementarios para fortalecer el refrigerio escolar que entrega el Programa de Alimentación y Salud Escolar (PASE) las Direcciones Departamentales de Educación correspondientes, brindaran la asistencia técnica, orientaciones administrativas, seguimiento, monitoreo y evaluación de la ejecución.
2. El monto a transferir estará diferenciado para cada centro educativo, ya que se realizará en base a la matrícula que cada centro educativo tenga registrada en el sistema del Programa de Alimentación y Salud Escolar.
3. La transferencia de fondos a los centros educativos se realizará de conformidad a la disponibilidad del Ministerio de Hacienda, y corresponderá a la Gerencia de Alimentación y Salud Escolar, definir el número de días consumo que cubrirá el componente durante el periodo del año escolar en que se ejecutará este rubro.
4. Los centros educativos podrán hacer uso de los fondos inmediatamente después de firmar el recibo de transferencia emitido por la Dirección Departamental de Educación y cuando dichos fondos hayan sido depositados en la cuenta bancaria correspondiente.
5. Para el fortalecimiento de la gestión intersectorial, la Gerencia del Programa de Alimentación y Salud Escolar, coordinará con las instituciones involucradas las acciones referentes a la ejecución, correspondiendo a las Direcciones Departamentales de Educación dar seguimiento a la implementación y ejecución del rubro en los centros educativos.

6. Los menús estandarizados para este rubro, se han elaborado utilizando los 6 productos base del PASE, e incorporando alimentos complementarios como (hortalizas, huevos y frutas), determinando la cantidad de alimentos en gramos que lleva cada preparación, (planificado semanalmente, por comidas o en períodos pre-establecidos) los refrigerios se han programado para 2 semanas, una vez que el ciclo ha sido completado, se vuelve nuevamente al primer ítem, tomando en cuenta el valor nutricional que se desea brindar al estudiante (**Ver Anexo 3: Menú Cíclico Estandarizado**).

Los centros educativos participantes, no podrán contratar, ni adjudicar más del monto asignado para este rubro, respetando la cantidad asignada por estudiante y los rubros de inversión.

No podrán comprar con estos fondos, aquellos productos que se entregan a través del Programa de Alimentación y Salud Escolar como arroz, frijol, leche, azúcar, bebida fortificada y aceite; u otro tipo de alimentos que no estén autorizados en el menú establecido por el PASE para este rubro.

## VII. DETALLE RUBROS DE INVERSIÓN

A continuación se detallan los 2 rubros de inversión:

**a) Compra de alimentos complementarios:** se define que el costo de la ración diaria por estudiante será de **diez centavos de dólar (\$0.10 Centavos)**, asignado específicamente para la compra de hortalizas, huevos y frutas; dicho monto se calculará en base a la matrícula reportada al sistema informático del Programa de Alimentación y Salud Escolar (PASE) durante el **mes de enero del año de su ejecución**.

La compra de alimentos (**hortalizas, huevos y frutas**), únicamente podrán ser efectuadas con organizaciones de productores, asociaciones y/o productores individuales de la agricultura familiar, priorizando el municipio donde está ubicado el centro escolar, **se prohíbe a los centros educativos adquirir estos alimentos** en otros establecimientos no autorizados como: **mercados, supermercados o tiendas**. En caso de no encontrar los productos alimentarios en la localidad, estos podrán ser obtenidos de asociaciones o productores/as de la agricultura familiar de otros municipios cercanos o aledaños a los centros educativos.

LOS COMPROBANTES DE PAGO, A UTILIZAR EN LOS PROCESOS DE COMPRA DE ALIMENTOS, SERÁN LOS SIGUIENTES:

- **FACTURA DE CONSUMIDOR FINAL** si el proveedor/a es una asociación inscrita como contribuyente al IVA deberá seguir los procedimientos de compra descritos en la Ley LACAP.
- **RECIBO** para proveedores/as individuales y sin registro del IVA.

**b) Compra de Equipo**, se otorgará un fondo adicional de Quinientos Noventa y Cinco Dólares Exactos (\$595.00), para la compra de una refrigeradora, la cual será utilizada para el resguardo y almacenamiento de aquellos alimentos perecederos que necesitan una temperatura adecuada para su conservación, y así evitar pérdida de los productos por deterioro y/o inadecuado almacenamiento (**la compra de la refrigeradora aplicará únicamente para los centros educativos que se incorporaran por primera vez en este rubro y que cuenten con energía eléctrica**); la cual estará bajo el resguardo y buena utilización del centro educativo.

**La refrigeradora deberá ser totalmente nueva, el proceso de compra** será de contado. Para ello, el centro educativo efectuará 3 cotizaciones con el objetivo de hacer una mejor elección y dar cumplimiento al proceso de compra, la refrigeradora deberá poseer una capacidad de 14 pies cúbicos y el costo no podrá exceder del monto específico asignado de Quinientos Noventa y Cinco Dólares Exactos (\$595.00 IVA Incluido)

**NOTA:** Es importante mencionar que: Si cuando el centro educativo (comprador) realice la cotización de la refrigeradora, el proveedor (vendedor) ofrece una mejor oferta que cumpla con las características y/o supere las establecidas en las especificaciones técnicas del requerimiento en cuanto a calidad, capacidad, tamaño etc. Esta podrá ser aceptable, siempre y cuando el precio no exceda del monto asignado para dicho equipo (**Ver Anexo 4: Especificaciones Técnicas de Refrigeradora**).

Para el caso específico de la compra de la refrigeradora, la Gerencia de Alimentación y Salud Escolar, informará por escrito a aquellos centros educativos que podrán disponer de este rubro, es importante mencionar, que dicho fondo ira incluido en el monto total de la transferencia que se realizará al centro educativo.

## VIII. BENEFICIARIOS

Directa:

- Estudiantes de centros educativos beneficiados
- Centros educativos de los diferentes departamentos

Indirecta:

- Directores y docentes de centros educativos
- Padres y madres de familia de los estudiantes
- Asociaciones y/o productores individuales de la agricultura familiar
- Comunidades aledañas a las zonas productivas de alimentos

## **IX. PROCESOS ADMINISTRATIVOS PARA COMPRA DE ALIMENTOS, PREPARACIÓN DE MENÚS Y RESGUARDO DE ALIMENTOS.**

### **a) Compra de Alimentos.**

1. Socializar e informar las acciones de este rubro con la comunidad educativa, con la finalidad de mantener la transparencia y la contraloría social.
2. El centro educativo deberá incorporar el rubro Fortalecimiento a la Alimentación Escolar, a través de las Compras Locales de Alimentos – Escuelas Sostenibles, al Plan Anual, Plan de Compras y Libro de Actas que lleva el centro educativo.
3. Designar una comisión que apoye los procesos de compra, recepción, almacenamiento y distribución de alimentos, el cual podrá estar integrado por docente del PASE, estudiantes, padres y madres de familia, y persona responsable de preparar el refrigerio escolar.
4. La compra de alimento se formalizará a través de un contrato, detallando las cláusulas que regirán la negociación entre los proveedores y centros educativos.
5. Cada centro educativo llevará un archivo con la información concerniente a contrato, ordenes de compras, facturas, recibos, solicitudes de productos, comprobantes de pago a proveedores y otros documentos relacionados con el proceso. La documentación deberá ser resguardada por un periodo de 10 años de conformidad a la Normativa Nacional de Archivos, vigente, y dicho periodo podría ser mayor en caso de estar en auditoria hasta superar las observaciones.
6. Participar en las ruedas de negocios entre productores/as y centros educativos, para verificar la calidad e inocuidad de alimentos, precios, cantidades requeridas y análisis de ofertas para la selección de proveedores.
7. Establecer de manera consensuada entre proveedores-centros educativos: Los precios, formalización del contrato, tiempos de entrega y el establecimiento de pago a los proveedores/as.
8. La solicitud de alimentos a los proveedores será forma semanal, con ocho días de anticipación, en base a las cantidades y tipo de alimentos para cada preparación según los menús cíclicos proporcionados.
9. Corresponde al centro educativo crear las condiciones adecuada para el almacenamiento de las hortalizas, huevos y frutas, para evitar deterioros o pérdida de los alimentos, con la finalidad de mantener la inocuidad y el buen uso de los alimentos.
10. Adecuar un espacio con condiciones apropiadas para la recepción de los alimentos, teniendo en cuenta los estándares de calidad e inocuidad requeridas en las especificaciones técnicas para este componente.

11. Participar en talleres de fortalecimiento de capacidades programadas en el marco del programa para potenciar conocimientos y habilidades en los temas de Seguridad Alimentaria Nutricional en Pro de la comunidad educativa.

**b) Preparación de Menús y resguardo de alimentos.**

1. La preparación del refrigerio escolar se realizará en base al MENÚS establecidos para este componente, debiendo utilizar los alimentos y cantidades y cantidades por ración descritas para cada preparación de los diferentes menús.
2. El refrigerio deberá realizarse en las instalaciones de los centros educativos, procurando ofrecer un espacio limpio que ofrezca las condiciones de inocuidad necesarias para dicho proceso.
3. La persona responsable de la preparación del refrigerio escolar, deberá tener conocimientos en la elaboración de alimentos saludables, estar capacitada en manipulación de alimentos y contar con el carnet de manipulador/a de alimentos emitido por el Ministerio de Salud.
4. Una vez preparado el refrigerio escolar, este deberá ser distribuido a los estudiantes en los horarios indicados por el Programa de Alimentación y Salud Escolar.

## **X. SELECCIÓN DE PROVEEDORES/AS DE ALIMENTOS**

La selección de proveedores se realizará de forma interinstitucional e intersectorial con actores claves como: el Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través del Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal (CENTA), Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) Ministerio de Salud (MINSAL), Ministerio de Economía/CONAMYPE, las municipalidades, las Direcciones Departamentales de Educación y la Gerencia de Alimentación y Salud Escolar.

Corresponderá al Ministerio de Agricultura y Ganadería /CENTA, y las alcaldías municipales, brindar el apoyo en la identificación, selección de productores individuales y/o asociaciones de alimentos, y dar asistencia técnica para la planificación de la producción, diversificación y siembra escalonada de alimentos para que los productores puedan cubrir la demanda de los centros educativos.

Los alimentos (hortalizas, huevos y frutas) requeridos en este componente deberán ser producidos bajo la línea de buenas prácticas agrícolas y teniendo en cuenta medidas higiénicas en el proceso de manipulación, según lo establece el Ministerio de Agricultura y Ganadería /CENTA, y el Ministerio de Salud, considerando los parámetros de inocuidad y calidad de las especificaciones técnicas para hortalizas, huevos y frutas descritas en Compras Locales de Alimentos para el fortalecimiento del refrigerio escolar **(Ver anexo 1: Especificaciones Técnicas Hortalizas, Huevos y Frutas).**

## XI. PROCESO DE NEGOCIACIÓN

**La Rueda de Negocios**, es la estrategia que utilizará el Ministerio de Educación para la contratación y vinculación de organizaciones, asociaciones y productores/as individuales de la agricultura familiar, en la comercialización de alimentos con centros educativos, la rueda de negocios se desarrollarán a nivel municipal, donde se convocan ambos actores a Directores/as, persona responsable de compras de los centros educativos quienes presentarán la DEMANDA de alimentos y los productores de alimentos, quienes presentarán su OFERTA. En este proceso se determinarán los precios, la calidad del alimento, cantidades requeridas por cada centro educativo y los tiempos de entrega del producto en los centros escolares. Para ello, se tomará en cuenta lo siguiente:

Asociaciones, productores organizados y/o productores/as individuales, que tengan la disponibilidad y capacidad de producción para cubrir la demanda, logística y organización para la entrega semanal de alimentos en las instalaciones de cada centro educativo, durante el periodo escolar pactado entre comprador y vendedor.

Disponibilidad de ambas partes, en comercializar y formalizar la negociación a través de un contrato para el cumplimiento de los procesos. Aclarando que se elaborará un contrato por cada proveedor/a detallando los productos que suministrará, así como el número de días que proveerá los alimentos (**Ver Anexo 5: Modelo de Contrato**).

Los proveedores deberán realizar las entregas de alimentos en las instalaciones de cada centro educativos participante, cumpliendo con las condiciones adecuadas en el traslado para mantener la calidad de los alimentos.

Cuando la asociación de productores locales y/o productores individuales, estén inscritos al IVA, deberán presentar Solvencia Municipal, Copia de DUI-NIT, Solvencia Tributaria y Fotocopia de Tarjeta de IVA.

Una vez recibida la/s cotización/es, oferta de alimentos y documentos de precios de referencia por parte de los/las proveedores/as, los representantes del organismo de administración escolar, realizan los análisis de ofertas y cálculos presupuestarios de acuerdo al monto disponible, según los montos para la Libre Gestión. **Ver cuadro siguiente:**

TIPO DE BIEN O SERVICIO	MONTO MÁXIMO PARA LIBRE GESTIÓN SEGÚN LA LACAP.	NÚMERO DE COTIZACIONES
Compra de vegetales, huevos y frutas	Desde \$ 0.01 hasta \$ 6,000.00 dólares	1 Cotización
Compra de vegetales, huevos y frutas	Desde \$ 6,000.01 hasta \$ 72,000 dólares	3 Cotizaciones

## **XII. FORMADEPAGO**

El centro educativo será el responsable de efectuar el pago al "PROVEEDOR", de forma semanal, contra entrega del producto, pero en caso de existir algún inconveniente para dicho proceso, este no podrá exceder a **un máximo no mayor a tres días** después de haber recibido el suministro y el monto a cancelar será de acuerdo a la cantidad de alimentos entregados, en base al precio pactado al momento de convenir el contrato.

Para el proceso de pago, el proveedor deberá presentar los comprobantes requeridos: recibo o factura, en el cual debe detallar la cantidad, el precio y los productos alimentarios entregados.

## **XIII. CRITERIOS DE SELECCIÓN Y COBERTURA PARA CENTROS EDUCATIVOS**

### **CRITERIOS DE SELECCIÓN**

Algunos criterios que deberán cumplir los centros educativos para ser incluidos en este proyecto:

1. Selección de centros educativos se hará conjuntamente entre la Dirección Departamental de Educación y la Gerencia de Alimentación y Salud Escolar del MINED, y corresponderá al PASE, informar a la Direcciones Departamentales de Educación, la nomina final de centros educativos que participaran en el rubro de Compras Locales-Escuelas Sostenibles.
2. Ubicados en municipios con alto índices de desnutrición y prevalencia en retardo de talla y peso.
3. Ubicados en zonas con potencial de desarrollo agrícola en hortalizas y frutas, que permita la vinculación de la oferta alimentos de las asociaciones y/o productores individuales.
4. Disposición por parte del Organismo de Administración Escolar en apoyar las acciones del proyecto.
5. Responsabilidad, solvencia y diligencia en realizar los procesos de liquidación de fondos asignados a su centro educativo.
6. Compromiso del director/a y docentes para ejecución del proyecto en su centro educativo
7. Experiencia en gestión y administración de proyectos.

### **COBERTURA PARA CENTROS EDUCATIVOS**

Los centros educativos deberán estar focalizados en el Programa de Alimentación y Salud Escolar en los diferentes departamentos del país.

La ejecución y ampliación de este rubro, estará sujeto a la disponibilidad presupuestaria del Ministerio de Educación, y del área de influencia que posean otros actores como Ministerio de Agricultura/CENTA, Ministerio de Salud y otras instituciones afines en la ejecución de este rubro.

#### **XIV. SUPERVISIÓN Y MONITOREO**

Los fondos asignados para este rubro, están sujetos a procesos de revisión, vigilancia y auditoría por parte del Ministerio de Educación, Corte de Cuentas de la República u otro ente fiscalizador del Estado que tenga incidencia en los procesos, esto con la finalidad de verificar el cumplimiento y el uso adecuado de los recursos financieros.

Las Direcciones Departamentales de Educación en coordinación con la Gerencia de Alimentación y Salud Escolar e instituciones involucradas, realizarán acciones de seguimiento, monitoreo y asistencia técnica a los centros educativos para verificar los procesos de compras, calidad e inocuidad de los alimentos y el suministro del refrigerio escolar a los estudiantes, dichas supervisiones podrán ser previas a la entrega, al momento o después de la entrega de alimentos.

La Gerencia de Alimentación y Salud Escolar con el apoyo de otros actores claves capacitará a las comisiones, comités o representantes de los centros educativos sobre los temas de Seguridad Alimentaria Nutricional, Inocuidad, Manipulación de Alimentos, Preparación de Menús y procesos administrativos para la compra de alimentos.

En el caso que los Organismo de Administración Escolar, no administren y ejecuten los fondos conforme a lo establecido, el Ministerio de Educación por medio de las Direcciones Departamentales de Educación y Auditoría Interna podrá deducir responsabilidades al respecto. Por lo anterior, la Dirección Nacional de Prevención y Programas Sociales dará seguimiento a lo antes preceptuado, a efecto de determinar si el centro educativo podrá seguir recibiendo las transferencias de fondos.

#### **XV. LIQUIDACIÓN DE FONDOS**

La liquidación de los fondos transferidos para este rubro, deberá realizarse en un solo proceso de acuerdo a lo establecido en el **Documento 4: Paso a Paso "Administración de los Recursos Financieros" del MINED, vigente, y efectuarse** en la Dirección Departamental de Educación correspondiente, quien a su vez brindará el apoyo técnico y administrativo para hacer dicho proceso.

Excepcionalmente, en el caso de **fondos sobrantes del rubro de la compra de la refrigeradora, estos podrán ser reorientados únicamente** para la compra **alimentos complementarios aquí contenidos**, y en el caso de **fondos no ejecutados** por los centros educativos en el período programado, estos deberán ser reintegrados a la pagaduría auxiliar de la Dirección Departamental de Educación correspondiente, y corresponderá a la pagaduría auxiliar departamental hacer el reembolso a la pagaduría auxiliar general del Ministerio de Educación del nivel central.

La liquidación se deberá realizar en el mes de diciembre del año fiscal ejecutado, en caso de **NO** hacer el proceso en el mes señalado, dicho trámite **NO podrá** exceder del día 31 de enero del año siguiente de la ejecución financiera.

La liquidación deberá reflejar el total del monto recibido por cada rubro de inversión, debiendo anexar:

- Formulario de Autoliquidación, Convenio y Recibo de Transferencia
- Plan Escolar Anual y Plan de Compras
- Cuadro resumen de gastos por fondos recibidos
- Contrato de compras de alimentos firmado y sellado por ambas partes (determinando la fecha de inicio)
- Listado de alimentos autorizados con el detalle de precios por producto.
- Acta de notificación y nota de adjudicación
- Cotización de alimentos, Solicitud semanal y acta de recepción de alimentos
- Comprobantes de pago: (Factura y/o recibo con sello de pagado).
- Especificaciones técnicas de alimentos
- Libro de ingresos y gastos
- Libro de actas y libro de Banco
- Ultima conciliación bancaria, último estado de cuenta y chequera
- Y todos los documentos de respaldo establecidos en estos lineamientos

## **XVI. MODIFICACIONES**

Los presentes lineamientos, podrán ser modificados por el Ministerio de Educación en cualquier momento, de acuerdo a las revisiones o criterios de carácter técnico durante su aplicación, los cuales quedarán establecidos mediante acuerdo.

## **XVII. ANEXOS:**

- ANEXO 1** Especificaciones técnicas compra de alimentos hortalizas, huevos y frutas; rubro compras locales de alimentos-escuelas sostenibles.
- ANEXO 2** Lista de alimentos y/o productos autorizados para el rubro de fortaleciendo la alimentación escolar para compras locales de alimentos – escuelas sostenibles
- ANEXO 3** Menú cíclico estandarizado el rubro fortaleciendo la alimentación escolar.
- ANEXO 4** Especificaciones técnicas para la compra de refrigeradora

- ANEXO 5** Contrato a utilizar en el rubro compras locales de alimentos - escuelas sostenibles
- ANEXO 6** Acta de adjudicación
- ANEXO 7** Acta de recepción de bienes y servicios
- ANEXO 8** Solicitud de cotización
- ANEXO 9** Solicitud de pedido semanal
- ANEXO 10** Recibo compra de alimentos
- ANEXO 11** Análisis técnico compras locales de alimentos
- ANEXO 12** Análisis económico
- ANEXO 13** Cuadro resumen del gasto de los fondos recibidos
- ANEXO 14** Orden de compra de bienes y servicios

## **XVIII. VIGENCIA**

Estos lineamientos entrarán en vigencia a partir de la fecha de su firma.

Dado en la ciudad de San Salvador, diecinueve días del mes de mayo de dos mil diecisiete.

**DIOS UNIÓN LIBERTAD**



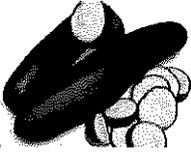
**CARLOS MAURICIO CANJURA LINARES**  
**MINISTRO DE EDUCACIÓN**

  
**HHL/MHdeB/LAQH/RHAT**

ANEXO 1

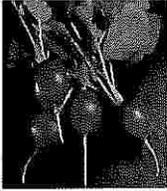
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS COMPRA DE ALIMENTOS HORTALIZAS, HUEVOS Y FRUTAS;  
RUBRO COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS-ESCUELAS SOSTENIBLES”

PRODUCTO	
TOMATE	
REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE CALIDAD	<p>Los tomates deberán cumplir las siguientes características: Buena calidad, enteros, sin rajaduras o cortaduras, limpios, tener la pulpa firme, su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de su variedad, uniformidad en tamaño, madurez y color, con aspecto fresco, bien desarrollados, maduros; no sobre maduros o blandos, sanos interior y exterior mente, libre de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, limpios y exentos de cualquier materia extraña visibles, sin magulladuras, libres de quemaduras de sol, exentos de olores y sabores extraños – exentos de humedad externa anormal, la limpieza o el lavado del producto se realizará con agua potable, libre de daños causados por plagas y enfermedades que afecten el aspecto general del producto, cosechados bajo buenas prácticas agrícolas, y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente en la aplicación de plaguicidas.</p>
EMPAQUE Y/O TRANSPORTACIÓN	<p>El Desarrollo y condición de los tomates deberán ser tales; que les permitan: soportar y/o resistir los procesos de manipulación y transportación del producto para llegar en estado satisfactorio al centro educativo.</p> <p>El producto deberá ser resguardado en cajas de madera, canastillas plásticas u otro accesorio idóneos, deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los tomates, los accesorios deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.</p> <p>El producto, deberán ser homogéneos y representativos a la calidad de todo el contenido de la caja o accesorios utilizados para el resguardo, ser de calidad de tal manera que evite cualquier daño externo o interno del producto, así mismo, los recipientes usados serán exclusivamente para el transporte de frutas o vegetales frescos.</p>
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<p>La manipulación y almacenamiento del producto tanto por el vendedor y comprador deberá cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación en forma cuidadosa para no dañar los frutos.</li> <li>• Guardar las medidas de inocuidad e higiene.</li> <li>* Los accesorios utilizados para el resguardo deben estar bien lavados.</li> <li>• Destinar un lugar adecuado y protegido para el almacenamiento del producto, para evitar la contaminación del producto y la presencia de animales que causen daño a los alimentos.</li> <li>* Las personas involucradas en el proceso deben cumplir con las normas higiénicas correspondientes.</li> </ul> <p>Para preservar los tomates maduros y frescos, es necesario mantenerlos en temperatura ambiente, alrededor de los 13°C (55 F). Para conservar su textura, sabor y aprovechar al máximo la calidad del producto.</p>

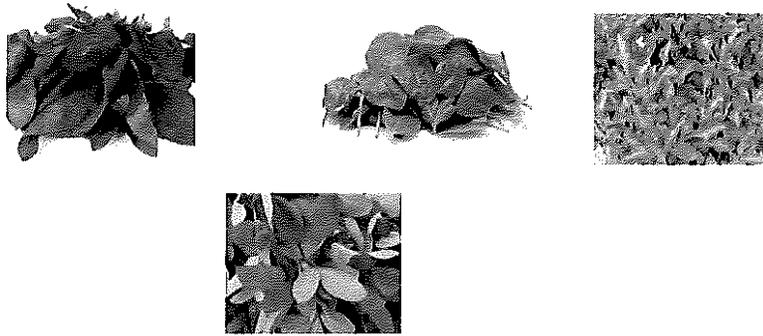
PRODUCTO	
PEPINO	
REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE CALIDAD	<p>El Pepino deberá cumplir las siguientes características: Buena calidad, entero, sin rajaduras o cortaduras, limpio, su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de su variedad, uniformidad en tamaño, que sean firmes y la piel color verde oscuro, bien desarrollados, sin manchas amarillentas, ni defectos con aspecto fresco, sin magulladuras, con un desarrollo suficiente que las semillas estén tiernas, sanos interior y exterior mente, libre de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, limpios y exentos de cualquier materia extraña visibles, sin magulladuras, libres de quemaduras de sol, exentos de olores y sabores extraños – exentos de humedad externa anormal, la limpieza o el lavado del producto se realizará con agua potable, libre de daños causados por plagas y enfermedades que afecten el aspecto general del producto, cosechados bajo buenas prácticas agrícolas, y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente en la aplicación de plaguicidas.</p> <p>Para el pepino se admitirán los defectos siguiente: Ligera deformación debido al desarrollo, ligera decoloración especialmente la parte del pepino que haya estado en contacto con el suelo en su desarrollo, cosechados bajo buenas prácticas agrícolas, y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente en la aplicación de plaguicidas.</p>
EMPAQUE Y/O TRANSPORTACIÓN	<p>El Desarrollo y condición de los pepinos deberán ser tales; que les permitan: soportar y/o resistir los procesos de manipulación y transportación del producto para llegar en estado satisfactorio al centro educativo.</p> <p>El producto deberá ser resguardado en cajas de madera, canastillas plásticas u otro accesorio idóneo para este proceso, deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del producto, los accesorios deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.</p> <p>El producto, deberán ser homogéneos y representativos a la calidad de todo el contenido de la caja o accesorios utilizados para el resguardo, ser de calidad de tal manera que evite cualquier daño externo o interno del producto, así mismo, los recipientes usados serán exclusivamente para el transporte de frutas o vegetales frescos.</p>
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<p>La manipulación y almacenamiento del producto tanto por el vendedor y comprador deberá cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación en forma cuidadosa para no dañar los frutos. • Guardar las medidas de inocuidad e higiene. * Los accesorios utilizados para el resguardo deben estar bien lavados.</li> <li>• Destinar un lugar adecuado y protegido para el almacenamiento del producto, para evitar la contaminación del producto y la presencia de animales que causen daño a los alimentos. * Las personas involucradas en el proceso deben cumplir con las normas higiénicas correspondientes.</li> </ul> <p>El pepino pierde muy fácilmente su humedad por lo que se almacena en condiciones de alta humedad relativa, se pueden almacenar en refrigeración, a temperaturas entre 10 y 13°C, con humedad relativa de 95%, por un periodo de 3 a 4 días. Para conservar su textura, sabor y aprovechar al máximo la calidad del producto.</p>

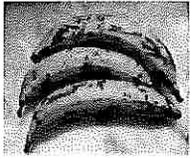
PRODUCTO	
<b>CHILE VERDE DULCE</b>	
<b>REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE CALIDAD</b>	<p>El Chile deberá cumplir las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buena calidad, estar enteros, sin rajaduras o cortaduras, con o sin pedúnculo (el tamaño del tallo o pedúnculo no podrá exceder de 1.5 a 2 centímetros), siempre y cuando el corte esté limpio y la piel adyacente no presente daños.</li> <li>- Sanos interior y exterior mente, libre de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, la limpieza o el lavado del producto se realizará con agua potable.</li> <li>- Su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de su variedad,</li> <li>- Uniformidad en tamaño, sin magulladuras, que sean firmes con turgencia firme al quiebre, no blandos.</li> <li>- Limpios, exentos de cualquier materia extraña visibles, sin magulladuras, exentos de olores y sabores extraños</li> <li>- Libres daños causados por bajas y/o altas temperaturas.</li> <li>- Exentos de humedad externa anormal, libre de daños causados por plagas y enfermedades que afecten el aspecto general del producto, ser cosechados bajo buenas prácticas agrícolas, y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente en la aplicación de plaguicidas.</li> </ul>
<b>EMPAQUE Y/O TRANSPORTACIÓN</b>	<p>El Desarrollo y condición de los chiles deberán ser tales; que les permitan: soportar y/o resistir los procesos de manipulación y transportación del producto para llegar en estado satisfactorio al centro educativo.</p> <p>El producto deberá ser resguardado en cajas de madera, canastillas plásticas u otro accesorio idóneo para este proceso, deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, en el transporte, los accesorios deberán estar limpios, exentos de cualquier materia y olor extraños, el estibado del producto no deberá estar muy apretado para evitar el daño por compresión, ya que los frutos de arriba podrían dañar los del fondo. También pueden empacarse en bolsas de polipropileno con capacidad y condiciones adecuadas.</p> <p>El producto, deberán ser homogéneos y representativos a la calidad de todo el contenido de la caja o accesorios utilizados para el resguardo, ser de calidad de tal manera que evite cualquier daño externo o interno del producto, así mismo, los recipientes usados serán exclusivamente para el transporte de frutas o vegetales frescos.</p>
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<p>La manipulación y almacenamiento del producto tanto por el vendedor y comprador deberá cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación en forma cuidadosa para no dañar los frutos. • Guardar las medidas de inocuidad e higiene. Los accesorios utilizados para el resguardo deben estar bien lavados.</li> <li>• Destinar un lugar adecuado y protegido para el almacenamiento del producto, para evitar la contaminación del producto y la presencia de animales que causen daño a los alimentos. * Las personas involucradas en el proceso deben cumplir con las normas higiénicas correspondientes.</li> </ul> <p>El Chile deberá ser almacenando humedad relativa, se pueden almacenar en refrigeración, a temperaturas entre 10 y 13°C, con humedad relativa de 95%, por un periodo de 8 a 12 días. Para conservar su textura, sabor y aprovechar la calidad del producto.</p>

PRODUCTO	
EJOTES	
REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE CALIDAD	<p>Los Ejotes deberá cumplir las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buena calidad, vainas sanas y enteras, sin rajaduras, limpios, su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de su variedad, fruto será en vaina, tierno y bien desarrollados, color verde claro opaco, con textura suave y sin fibras, con aspecto fresco, sanos interior y exterior mente, libre de podredumbre, exentos de cualquier materia extraña visibles, exentos de olores y sabores extraños, libre de daños causados por plagas y enfermedades que afecten el aspecto general del producto, la limpieza o el lavado del producto se realizará con agua potable.</li> <li>- Cosechados bajo las Buenas Prácticas Agrícolas/BPA (forma de cultivo, cosecha, y almacenamiento) y Buenas Prácticas de Manejo/Manufactura/BPM (procedimientos, condiciones y controles en el proceso de cultivos, empackado, transporte y almacenamiento) para disminuir riesgos de contaminación del producto.</li> <li>-Y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente en la aplicación de plaguicidas.</li> </ul>
EMPAQUE Y/O TRANSPORTACIÓN	<p>El Desarrollo y condición de los ejotes deberán ser tales; que les permitan: soportar y/o resistir los procesos de manipulación y transportación del producto para llegar en estado satisfactorio al centro educativo.</p> <p>El producto deberá ser resguardado en cajas de madera, canastillas plásticas u otro accesorio idóneo para este proceso, deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto, los accesorios deberán estar exentas de cualquier materia y olor extraños.</p> <p>El producto, deberán ser homogéneos y representativos a la calidad de todo el contenido de la caja o accesorios utilizados para el resguardo, ser de calidad de tal manera que evite cualquier daño externo o interno del producto, así mismo, los recipientes usados serán exclusivamente para el transporte de frutas o vegetales frescos.</p>
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<p>La manipulación y almacenamiento del producto tanto por el vendedor y comprador deberá cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación en forma cuidadosa para no dañar los frutos.</li> <li>• Guardar las medidas de inocuidad e higiene. Los accesorios utilizados para el resguardo deben estar bien lavados.</li> <li>• Destinar un lugar adecuado y protegido para el almacenamiento del producto, para evitar la contaminación del producto y la presencia de animales que causen daño a los alimentos.</li> <li>* Las personas involucradas en el proceso deben cumplir con las normas higiénicas correspondientes.</li> </ul> <p>El producto es muy perecedero y debe resguardarse en condiciones adecuadas en refrigeración a una temperatura entre 4 y 7°C para conservarlas por un período de ocho a doce días para conservar su textura, sabor y aprovechar al máximo la calidad. No es recomendable almacenar el producto a temperaturas de 3°C o menores porque pueden generarse daños por frío.</p>

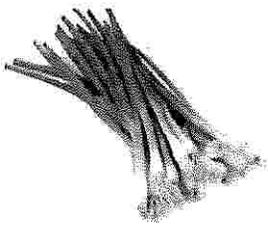
PRODUCTO	
RABANO	
REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE CALIDAD	<p>Los rábanos deberán cumplir las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buena calidad, entero, su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de su variedad, limpios, sin rajaduras o cortaduras, fruto tierno, textura suave y crujiente, hojas sanas y verdes, bien desarrollados, color exterior piel roja brillante, color interior blanco, con aspecto fresco, sanos interior y exterior mente, libre de podredumbre, exentos de cualquier materia extraña visibles, exentos de olores y sabores extraños, libre de daños causados por plagas y enfermedades que afecten el aspecto general del producto, la limpieza o el lavado del producto se realizará con agua potable.</li> <li>- Los rábanos se podrán adquirirse en manojo (con hoja) o también solo en tubérculo.</li> <li>- Cosechados bajo las Buenas Prácticas Agrícolas/BPA (forma de cultivo, cosecha, y almacenamiento) y Buenas Prácticas de Manejo/Manufactura/BPM (procedimientos, condiciones y controles en el proceso de cultivos, empaçado, transporte y almacenamiento) para disminuir riesgos de contaminación del producto.</li> <li>-Y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente en la aplicación de plaguicidas.</li> </ul>
EMPAQUE Y/O TRANSPORTACIÓN	<p>El Desarrollo y condición del rábano deberán ser tales; que les permitan: soportar y/o resistir los procesos de manipulación y transportación del producto para llegar en estado satisfactorio al centro educativo.</p> <p>El producto deberá ser resguardado en cajas de madera, canastillas plásticas u otro accesorio idóneo para este proceso, deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto, los accesorios deberán estar exentas de cualquier materia y olor extraños.</p> <p>El producto, deberán ser homogéneos y representativos a la calidad de todo el contenido de la caja o accesorios utilizados para el resguardo, ser de calidad de tal manera que evite cualquier daño externo o interno del producto, así mismo, los recipientes usados serán exclusivamente para el transporte de frutas o vegetales frescos.</p>
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<p>La manipulación y almacenamiento del producto tanto por el vendedor y comprador deberá cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación en forma cuidadosa para no dañar los frutos. •Guardar las medidas de inocuidad e higiene. * Los accesorios utilizados para el resguardo deben estar bien lavados. •Destinar un lugar adecuado y protegido para el almacenamiento del producto, para evitar la contaminación del producto y la presencia de animales que causen daño a los alimentos. * Las personas involucradas en el proceso deben cumplir con las normas higiénicas correspondientes.</li> </ul> <p>El producto es muy perecedero y las condiciones ideales de almacenamiento son a una temperatura de 0°C y una humedad relativa de 95%. de esta manera se puede conservar el producto conservar la textura, sabor y aprovechar al máximo la calidad del alimento.</p>

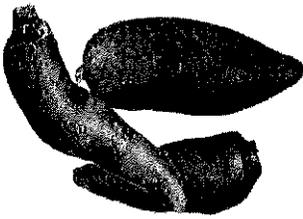


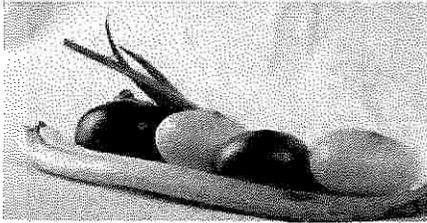
PRODUCTO	
<p>HOJAS VERDES COMESTIBLES: MORA, CHIPILÍN, BERRO, ESPINACA, ETC.</p>	
<p>REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE CALIDAD</p>	<p>Las hojas verdes comestibles deberán cumplir las siguientes características: Buena calidad, Tallos bien formados, hojas frescas con el color verde, su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de cada variedad, que no estén doblados, sin daños de insectos, sin daños de enfermedades, sin rajaduras, quebraduras o quemaduras, libres de defectos como corazón negro, pecíolos secos o esponjados y sin pudriciones, hojas limpias, sin residuos de químicos, plantas bien cortadas para que no se desprendan las hojas durante la manipulación, sin manchas amarillentas, o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, exentos de cualquier materia extraña visibles, exentos de olores y sabores extraños, la limpieza o lavado del producto se realizará con agua potable, producidos bajo las buenas prácticas agrícolas, y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente en la aplicación de plaguicidas.</p>
<p>EMPAQUE Y/O TRANSPORTACIÓN</p>	<p>El Desarrollo y condición de las hojas deberán ser tales; que les permitan: soportar y/o resistir los procesos de manipulación y transportación del producto para llegar en estado satisfactorio al centro educativo.</p> <p>El producto deberá ser resguardado en recipientes para este proceso, deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto, los accesorios deberán estar exentas de cualquier materia y olor extraños.</p> <p>Las hojas visibles en la caja o recipiente debe mostrar la calidad de todo el producto que contiene la caja o recipiente, los accesorios utilizados para el resguardo, deberán ser de calidad de tal manera que evite cualquier daño externo o interno del producto.</p> <p>-Las cajas de carga en que se transporte el producto, deberán ser usadas exclusivamente para el transporte de frutas o vegetales frescos.</p>
<p>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</p>	<p>La manipulación y almacenamiento del producto tanto por el vendedor y comprador deberá cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación en forma cuidadosa para no dañar los frutos.</li> <li>• Guardar las medidas de inocuidad e higiene. Los accesorios utilizados para el resguardo deben estar bien lavados.</li> <li>• Destinar un lugar adecuado y protegido para el almacenamiento del producto, para evitar la contaminación del producto y la presencia de animales que causen daño a los alimentos. Las personas involucradas en el proceso deben cumplir con las normas higiénicas correspondientes.</li> </ul> <p>Las hojas verdes comestibles son muy delicadas y perecederas, por esa particularidad obliga a que su manipulación sea muy cuidadosa para evitar contaminantes ambientales y buscar las mejores alternativas de conservación y almacenamiento, por ello, deben mantenerse a temperatura de refrigeración bajo, colocadas en las gavetas del refrigerador, ya que es la zona menos fría y la que mejor se adapta a las necesidades de este vegetal y así conservar su textura, sabor y aprovechar al máximo la calidad del producto.</p>

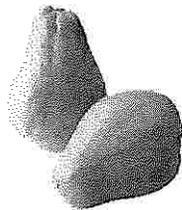
<b>PRODUCTO</b>	
<b>PLÁTANO</b>	
<b>REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE CALIDAD</b>	<p>Los plátanos deberán cumplir las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buena calidad, entero, su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de su variedad, limpios, ser de consistencia firme, sin magulladura, sin manchas ni grietas, sin rajaduras o cortaduras, ni ataques de plagas, sanos interior y exteriormente, libre de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, exentos de cualquier materia extraña visibles, exentos de olores y sabores extraños, libre de daños causados por plagas y enfermedades que afecten el aspecto general del producto, estar prácticamente exentos de daños causados por plagas; - estar exentos de humedad externa anormal, estar con el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados, una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; - un cuello de corte limpio, no achafanado o rasgado</li> <li>- El plátano debe estar en su maduración adecuada para el consumo, no verde ni muy maduro.</li> <li>- Cosechados bajo las Buenas Prácticas Agrícolas/BPA (forma de cultivo, cosecha, y almacenamiento) y Buenas Prácticas de Manejo/Manufactura/BPM (procedimientos, condiciones y controles en el proceso de cultivos, empaçado, transporte y almacenamiento) para disminuir riesgos de contaminación del producto.</li> <li>-Y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente en la aplicación de plaguicidas.</li> </ul>
<b>EMPAQUE Y/O TRANSPORTACIÓN</b>	<p>El Desarrollo y condición del plátano deberán ser tales; que les permitan: soportar y/o resistir los procesos de manipulación y transportación del producto para llegar en estado satisfactorio al centro educativo.</p> <p>El producto deberá ser resguardado en cajas de madera, canastillas plásticas u otro accesorio idóneo para este proceso, deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto, los accesorios deberán estar exentas de cualquier materia y olor extraños.</p> <p>El producto visible que contiene cada caja, deberá representar la calidad de todo el producto, y el recipiente o caja utilizada deberá cumplir con la calidad para garantizar el resguardo y evitar cualquier daño externo o interno del producto.</p>
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<p>La manipulación y almacenamiento del producto tanto por el vendedor y comprador deberá cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación en forma cuidadosa para no dañar los frutos. • Guardar las medidas de inocuidad e higiene. Los accesorios utilizados para el resguardo deben estar bien lavados. • Destinar un lugar adecuado y protegido para el almacenamiento del producto, para evitar la contaminación del producto y la presencia de animales que causen daño a los alimentos. Las personas involucradas en el proceso deben cumplir con las normas higiénicas correspondientes.</li> </ul> <p>Las condiciones ideales de almacenamiento son a una temperatura de 0°C, en bodegas sin refrigeración, manteniendo un control apropiado de la temperatura, en ausencia de luz para conservar y aprovechar la calidad del producto.</p>

PRODUCTO	
AYOTE	
REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE CALIDAD	<p>El ayote deberá cumplir las siguientes características:</p> <p>Buena calidad, entero, sin rajaduras o cortaduras, limpio, su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de su variedad, uniformidad en tamaño, sin magulladuras, el fruto se consumirá en su estado o desarrollo tierno, que las semillas estén tiernas, sanos interior y exteriormente, pulpa cremosa, amarillo o anaranjado, libre de podredumbre o deterioro, libre de residuos de plaguicidas, limpios y exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de olores y sabores extraños, No presentar contaminantes químicos ni biológicos, estar debidamente clasificado por tamaño, peso, color.</p> <p>La limpieza o el lavado del producto se realizará con agua potable, libre de daños causados por plagas y enfermedades que afecten el aspecto general del producto, cosechados bajo buenas prácticas agrícolas, y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente en la aplicación de plaguicidas.</p>
EMPAQUE Y/O TRANSPORTACIÓN	<p>El Desarrollo y condición de los ayotes deberán ser tales; que les permitan: soportar y/o resistir los procesos de manipulación y transportación del producto para llegar en estado satisfactorio al centro educativo.</p> <p>El producto podrá ser empacado en costales de fique, en cajas de madera, canastillas plásticas u otro accesorio idóneo de diferentes capacidades dependiendo del tamaño y peso del fruto. Los accesorios deberán cumplir con las medidas de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiadas de los productos</p> <p>El producto, deberán ser homogéneos y representativos a la calidad de todo el contenido de la caja o accesorios utilizados para el resguardo, ser de calidad de tal manera que evite cualquier daño externo o interno del producto, así mismo, los recipientes usados serán exclusivamente para el transporte de frutas o vegetales frescos.</p>
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<p>La manipulación y almacenamiento del producto tanto por el vendedor y comprador deberá cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación en forma cuidadosa para no dañar los frutos. • Guardar las medidas de inocuidad e higiene. Los accesorios utilizados para el resguardo deben estar bien lavados.</li> <li>• Destinar un lugar adecuado y protegido para el almacenamiento del producto, para evitar la contaminación del producto y la presencia de animales que causen daño a los alimentos. Las personas involucradas en el proceso deben cumplir con las normas higiénicas correspondientes.</li> </ul> <p>-Se almacenará en un sitio ventilado, en canastillas de madera o plásticas, a granel. La temperatura óptima para su almacenamiento está entre 10 y 13°C, con una humedad relativa entre 50 y 75%. En estas condiciones permite alargar el periodo de vida útil del producto.</p>

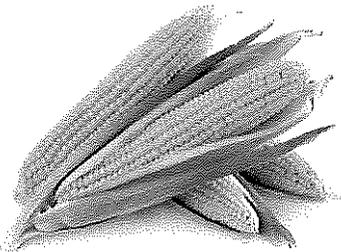
PRODUCTO	
CEBOLLÍN	
REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE CALIDAD	<p>El Cebollín deberá cumplir las siguientes características:</p> <p>Buena calidad, bien desarrollados, firme, sano, limpio, libre de cualquier material extraña visible, fresco en apariencia, libre de plagas, libre de daños causados por plagas, libre de cualquier olor y/o sabor extraño, libre de podredumbre o deterioro, libre de residuos de plaguicidas, limpios no presentar contaminantes químicos ni biológicos, sin orillas café y hojas amarillentas, sin basuras del campo, sin daño mecánico, la limpieza o el lavado del producto se realizará con agua potable, libre de daños causados por plagas y enfermedades que afecten el aspecto general del producto, cosechados bajo buenas prácticas agrícolas, y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente en la aplicación de plaguicidas.</p>
EMPAQUE Y/O TRANSPORTACIÓN	<p>El Desarrollo y condición del cebollín deberán ser tales que les permitan: soportar y/o resistir los procesos de manipulación y transportación del producto para llegar en estado satisfactorio al centro educativo.</p> <p>El producto podrá se presentará en manojos y para su manejo se podrán utilizar cajas de madera, canastillas plásticas u otro accesorio idóneo que cumpla con las medidas de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiadas de los productos</p> <p>El producto, deberán ser homogéneos y representativos a la calidad de todo el contenido de la caja o accesorios utilizados para el resguardo, ser de calidad de tal manera que evite cualquier daño externo o interno del producto, así mismo, los recipientes usados serán exclusivamente para el transporte de frutas o vegetales frescos.</p>
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<p>La manipulación y almacenamiento del producto tanto por el vendedor y comprador deberá cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación en forma cuidadosa para no dañar los frutos.</li> <li>• Guardar las medidas de inocuidad e higiene. Los accesorios utilizados para el resguardo deben estar bien lavados.</li> <li>• Destinar un lugar adecuado y protegido para el almacenamiento del producto, para evitar la contaminación del producto y la presencia de animales que causen daño a los alimentos. Las personas involucradas en el proceso deben cumplir con las normas higiénicas correspondientes.</li> </ul> <p>- Los cebollines son altamente perecibles y normalmente son comercializados en un corto período, en embalajes con hielo y film plásticos perforados para mantener la calidad. Típicamente la vida de almacenaje del cebollín es de 7 a 10 días a 10°C (50°F). en temperaturas mayores aceleran el amarillamiento del cebollín, utilizando la temperatura adecuada conservará la calidad del producto</p>

PRODUCTO	
YUCA	
REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE CALIDAD	<p>La yuca deberá cumplir las siguientes características:</p> <p>Buena calidad, entera, sin rajaduras o cortaduras, limpio, su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de su variedad, sanas interior y exteriormente, libre de podredumbre o deterioro, ser de consistencia firme; pulpa interna de color blanco libre de residuos de plaguicidas, limpios y exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de olores y sabores extraños, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil; prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas. El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no deberá superar los 2 cm de diámetro. El extremo del pedúnculo deberá tener un corte limpio entre 1 y 2, cm de longitud en el caso de variedades con pedúnculo o donde se distinga el pedúnculo. La limpieza o el lavado del producto se realizará con agua potable, libre de daños causados por plagas y enfermedades que afecten el aspecto general del producto, cosechados bajo buenas prácticas agrícolas, y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente en la aplicación de plaguicidas.</p>
EMPAQUE Y/O TRANSPORTACIÓN	<p>El Desarrollo y condición de la yuca deberán ser tales, que les permitan: soportar y/o resistir los procesos de manipulación y transportación del producto para llegar en estado satisfactorio al centro educativo.</p> <p>El producto podrá ser empacado en costales de fique, en cajas de madera, canastillas plásticas u otro accesorio idóneo de diferentes capacidades dependiendo del tamaño y peso del producto, los accesorios deberán cumplir con las medidas de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiadas de los productos</p> <p>El producto, deberán ser homogéneos y representativos a la calidad de todo el contenido de la caja o accesorios utilizados para el resguardo, ser de calidad de tal manera que evite cualquier daño externo o interno del producto, así mismo, los recipientes usados serán exclusivamente para el transporte de frutas o vegetales frescos.</p>
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<p>La manipulación y almacenamiento del producto tanto por el vendedor y comprador deberá cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación en forma cuidadosa para no dañar los frutos. • Guardar las medidas de inocuidad e higiene. Los accesorios utilizados para el resguardo deben estar bien lavados.</li> <li>• Destinar un lugar adecuado y protegido para el almacenamiento del producto, para evitar la contaminación del producto y la presencia de animales que causen daño a los alimentos. Las personas involucradas en el proceso deben cumplir con las normas higiénicas correspondientes.</li> </ul> <p>-Se almacenará en un sitio ventilado, en canastillas de madera o plásticas, los tubérculos de yuca son altamente perecederos, pero se almacenan por periodo más largos bajo humedad relativa entre 85% y 90% para conservar la calidad del producto.</p>

<b>PRODUCTO</b>	
<b>CEBOLLA SOLO SI ES COSECHADA LOCALMENTE</b>	
<b>REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE CALIDAD</b>	<p>La Cebollas deberá cumplir las siguientes características:</p> <p>Buena calidad, bulbos bien formados, entera, limpio, su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de su variedad, sanas interior y exteriormente, libre de podredumbre o deterioro, de aspecto fresco, desarrollo homogéneo que alcanza la cebolla como resultado de la maduración, consistencia firme; (sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades), libre de daño causado por congelamiento, exento de humedad exterior anormal, sin olores y sabores extraños, seco, tener los tallos bien cortados (menor de 3 cm) y no se deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente para los niveles de plaguicidas. La limpieza o el lavado del producto se realizará con agua potable, cosechados bajo buenas prácticas agrícolas, y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente en la aplicación de plaguicidas.</p>
<b>EMPAQUE Y/O TRANSPORTACIÓN</b>	<p>El Desarrollo y condición de la cebolla deberán ser tales que les permitan: soportar y/o resistir los procesos de manipulación y transportación del producto para llegar en estado satisfactorio al centro educativo.</p> <p>El producto podrá ser empacado en costales de fique, en cajas de madera, canastillas plásticas u otro accesorio idóneo de diferentes capacidades dependiendo del tamaño y peso del producto, los accesorios deberán cumplir con las medidas de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiadas de los productos</p> <p>El producto, deberán ser homogéneos y representativos a la calidad de todo el contenido de la caja o accesorios utilizados para el resguardo, ser de calidad de tal manera que evite cualquier daño externo o interno del producto, así mismo, los recipientes usados serán exclusivamente para el transporte de frutas o vegetales frescos.</p>
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<p>La manipulación y almacenamiento del producto tanto por el vendedor y comprador deberá cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación en forma cuidadosa para no dañar los frutos.</li> <li>• Guardar las medidas de inocuidad e higiene. Los accesorios utilizados para el resguardo deben estar bien lavados.</li> <li>• Destinar un lugar adecuado y protegido para el almacenamiento del producto, para evitar la contaminación del producto y la presencia de animales que causen daño a los alimentos. Las personas involucradas en el proceso deben cumplir con las normas higiénicas correspondientes.</li> </ul> <p>El Almacenamiento a Temperatura Ambiente es entre 25°C – 30°C en un sitio ventilado, en refrigeración su temperatura debe ser entre 0°C y 4°C Humedad Relativa (H.R) entre 65-70 % para conservar la calidad del producto.</p>

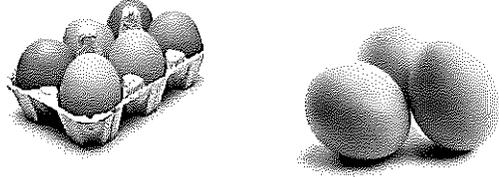
PRODUCTO	
<p>GUISQUIL</p>	
<p>REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE CALIDAD</p>	<p>El Güisquil deberá cumplir las siguientes características:</p> <p>Buena calidad, entero, sin rajaduras o cortaduras, limpio, su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de su variedad, uniformidad en tamaño, sin magulladuras, el fruto se consumirá en su estado tierno, que las semillas estén tiernas, sanos interior y exteriormente, estar exentos de daños causados por el sol; exentos de pulpa fibrosa; exentos de espinas duras; estar exentos de señales visibles de germinación. pulpa cremosa, libre de podredumbre o deterioro, libre de residuos de plaguicidas, limpios y exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de olores y sabores extraños, no presentar contaminantes químicos ni biológicos. La limpieza o el lavado del producto se realizará con agua potable, libre de daños causados por plagas y enfermedades que afecten el aspecto general del producto, cosechados bajo buenas prácticas agrícolas, y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente en la aplicación de plaguicidas.</p>
<p>EMPAQUE Y/O TRANSPORTACIÓN</p>	<p>El Desarrollo y condición del güisquil deberán ser tales, que les permitan: soportar y/o resistir los procesos de manipulación y transportación del producto para llegar en estado satisfactorio al centro educativo.</p> <p>El producto podrá ser empacado en cajas de madera, canastillas plásticas u otro accesorio idóneo de diferentes capacidades dependiendo del tamaño y peso del fruto. Los accesorios deberán cumplir con las medidas de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiadas de los productos</p> <p>El producto, deberán ser homogéneos y representativos a la calidad de todo el contenido de la caja o accesorios utilizados para el resguardo, ser de calidad de tal manera que evite cualquier daño externo o interno del producto, así mismo, los recipientes usados serán exclusivamente para el transporte de frutas o vegetales frescos.</p>

PRODUCTO	
PIPIÁN	
REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE CALIDAD	<p>El pipián deberá cumplir las siguientes características:</p> <p>Buena calidad, entero, sin rajaduras o cortaduras, limpio, su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de su variedad, sin magulladuras, el fruto se consumirá en su estado o desarrollo tierno, que las semillas estén tiernas, presentar un buen desarrollo de la cáscara sanos interior y exteriormente, libre de podredumbre o deterioro, libre de residuos de plaguicidas, limpios y exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de olores y sabores extraños, no presentar contaminantes químicos ni biológicos, la limpieza o el lavado del producto se realizará con agua potable, libre de daños causados por plagas y enfermedades que afecten el aspecto general del producto, cosechados bajo buenas prácticas agrícolas, y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente en la aplicación de plaguicidas.</p>
EMPAQUE Y/O TRANSPORTACIÓN	<p>El Desarrollo y condición del pipián deberán ser tales, que les permitan: soportar y/o resistir los procesos de manipulación y transportación del producto para llegar en estado satisfactorio al centro educativo.</p> <p>El producto podrá ser empacado, en cajas de madera, canastillas plásticas u otro accesorio idóneo de diferentes capacidades dependiendo del tamaño y peso del fruto, los accesorios deberán cumplir con las medidas de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiadas de los productos</p> <p>El producto, deberán ser homogéneos y representativos a la calidad de todo el contenido de la caja o accesorios utilizados para el resguardo, ser de calidad de tal manera que evite cualquier daño externo o interno del producto, así mismo, los recipientes usados serán exclusivamente para el transporte de frutas o vegetales frescos.</p>
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<p>La manipulación y almacenamiento del producto tanto por el vendedor y comprador deberá cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación en forma cuidadosa para no dañar los frutos. • Guardar las medidas de inocuidad e higiene. Los accesorios utilizados para el resguardo deben estar bien lavados.</li> <li>• Destinar un lugar adecuado y protegido para el almacenamiento del producto, para evitar la contaminación del producto y la presencia de animales que causen daño a los alimentos. Las personas involucradas en el proceso deben cumplir con las normas higiénicas correspondientes.</li> </ul> <p>-Se almacenará en un sitio ventilado, en canastillas de madera o plásticas, a granel. La temperatura óptima para su almacenamiento está entre 10 y 13°C, con una humedad relativa entre 50 y 75%. En estas condiciones permite alargar el periodo de vida útil del producto.</p>

PRODUCTO	
ELOTE (MAÍZ DULCE)	
REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE CALIDAD	<p>El elote deberá cumplir las siguientes características:</p> <p>Buena calidad, las mazorcas de maíz dulce deben ser cosechadas durante la etapa de "leche (elote)," cuando los granos están completamente formados, pero no completamente maduros, El maíz para ser consumido en estado de elote debe estar tierno, fresco con aspecto lechoso, de grano blanco amarillento, grano suave, redondo, característico del elote, limpios, sano interior y exteriormente, sin magulladuras, libre de pudrición, exentos de materia extrañas visibles. Exentos de olores y sabores extraños, enfermedades y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente en la aplicación de plaguicidas.</p>
EMPAQUE Y/O TRANSPORTACIÓN	<p>El Desarrollo y condición del elote deberán ser tales, que les permitan: soportar y/o resistir los procesos de manipulación y transportación del producto para llegar en estado satisfactorio al centro educativo.</p> <p>El producto podrá ser empacado, en cajas de madera, canastillas plásticas u otro accesorio idóneo de diferentes capacidades dependiendo del tamaño y peso del fruto, los accesorios deberán cumplir con las medidas de higiene e inocuidad, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiadas de los productos.</p> <p>El producto, deberán ser homogéneos y representativos a la calidad de todo el contenido de la caja o accesorios utilizados para el resguardo, ser de calidad de tal manera que evite cualquier daño externo o interno del producto, así mismo, los recipientes usados serán exclusivamente para el transporte de frutas o vegetales frescos.</p>
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<p>La manipulación y almacenamiento del producto tanto por el vendedor y comprador deberá cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación en forma cuidadosa para no dañar los frutos.</li> <li>• Guardar las medidas de inocuidad e higiene. Los accesorios utilizados para el resguardo deben estar bien lavados.</li> <li>• Destinar un lugar adecuado y protegido para el almacenamiento del producto, para evitar la contaminación del producto y la presencia de animales que causen daño a los alimentos. Las personas involucradas en el proceso deben cumplir con las normas higiénicas correspondientes.</li> </ul> <p>Para conservar la calidad del elote este debe mantener en condiciones recomendadas, para retardar la pérdida del azúcar, así como el sabor característico. Se estima que las mazorcas de maíz dulce pueden mantener su sabor en buenas condiciones durante varios días, dependiendo de la temperatura en la cual se mantenga; de 5 a 8 días a 32º F, de 3 a 5 días a 41º F, o en un lugar con buena ventilación.</p>

**PRODUCTOS-FRUTAS**

 <p><b>BANANO</b></p>	<p>Las normas de calidad que deben presentar las frutas, generalmente incluyen las siguientes características:</p>	<p>Las frutas deben haber sido recogidas a mano o con aparato recolector adecuado, y en el momento de la recolección debe tener la madurez comercial adecuada para que se presente al consumo humano en condiciones normales, no deben tener residuos de pesticidas.</p>	<p>La conservación de alimentos como frutas, requiere siempre una especial atención ya que constituyen un grupo de alimentos que suelen consumirse crudos, lo que significa que es imprescindible mantener sus cualidades al máximo nivel de calidad y seguridad posible.</p>
 <p><b>PAPAYA</b></p>	<p>Colores vivos interna y externamente, que correspondan al tipo de fruta de cada fruta, sin golpes, raspones o magulladuras, sin agujeros ni presencia de moho, fruta aromática de cáscara lisa y turgente (crujiente o con resistencia al tacto), perfectamente adherida a la carne</p>	<p>El producto debe ser lavado para retirar la mugre, los materiales extraños y así mejorar su aspecto, se sugiere que la limpieza se realice con agua potable y se puede combinar con desinfectantes y fungicidas (generalmente agua con cloro a 200 ppm). Se puede realizar por aspersión, inmersión.</p>	<p>La razón fundamental de la conservación de frutas a baja temperatura es mantener el control sobre el proceso de vida que estas todavía tienen aún después de ser cosechados, es un hecho que estos frutos aun después de cosechados respiran consumiendo oxígeno, con la ayuda de procesos enzimáticos, consume el azúcar contenida en el fruto, resultado de esta combustión son el dióxido de carbono y la aportación de calor al ambiente.</p>
 <p><b>NARANJA</b></p>	<p>Las normas de calidad que deben presentar las frutas, generalmente incluyen las siguientes características:</p>	<p>Secado: se debe remover el exceso de agua superficial en el producto, para evitar la proliferación de hongos y bacterias en el almacenamiento. Se hace naturalmente, dejando el producto empacado en canastillas, en un sitio con un buen flujo de aire.</p>	<p>Seleccionar aquellos productos que requieran un almacenamiento en refrigeración, tomando en cuenta condiciones adecuadas, ya que de lo contrario esto trae consigo mermas en los valores nutricionales, pérdida de peso, deterioro en la presentación y disminución de aroma y sabor.</p>
 <p><b>SANDÍA</b></p>	<p>Las frutas frescas se presentarán para el consumo, enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad externa anormal, exentas de olores o sabores extraños, deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según variedad de cada fruta, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas; estar exentas de daños causados por congelación; estar exentas de indicios de resequecedad interna.</p>		
 <p><b>MANDARINA</b></p>	<p>No se aceptarán aquellas frutas con manchas o colores ajenos a las características de la fruta, o que presenten consistencia diferente a la propia de cada fruta, sobre todo demasiado cuando estén muy blandos con signos de excesiva maduración.</p>		
 <p><b>MANGO</b></p>	<p>Las frutas, no deberán exceder los límites máximos permitidos internacionalmente referentes a los niveles de plaguicidas.</p>		
 <p><b>MELÓN</b></p>			
 <p><b>PIÑA</b></p>			

PRODUCTO	
HUEVOS	
REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE CALIDAD	<p>Los huevos deberán cumplir las siguientes características:</p> <p>- Calidad A, producidos bajo condiciones sanitarias vigentes, proceder de gallinas sanas, estar enteros, frescos, libre de suciedades, cascara color norma característico, olor característico, su yema color amarillo o naranja brillantes, exentos de olores y sabores extraños, sin materia extraña en la superficie de la cáscara, como yema de huevo, estiércol o tierra, buena apariencia externa, sin grietas o quebraduras, conserva su inocuidad e idoneidad.</p>
EMPAQUE Y/O TRANSPORTACIÓN	<p>Tener los cuidados necesarios en la manipulación y transportación del producto para llegar en estado satisfactorio al centro educativo.</p> <p>Todas las partes involucradas en la cadena de la producción de huevos comparten la responsabilidad de la inocuidad del alimento; incluyendo las personas involucradas en la producción manipulación envasado y almacenamiento.</p> <p>El empaque y/o embalaje para la conservación del producto, deberá ser en cartón o maple que permitan guarda la temperatura ideal del producto, luz a una cantidad específica, así como la protección de ciertas partículas ambientales; ya que el huevo puede provocar muchas enfermedades si no se maneja adecuadamente.</p> <p>El producto deberá ser resguardado en cajas de madera, canastillas plásticas u otro accesorio idóneo para este proceso, deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto, los accesorios deberán estar exentas de cualquier materia y olor extraños.</p> <p>El producto visible que contiene cada caja, deberá representar la calidad de todo el producto, y el recipiente o caja utilizada deberá cumplir con la calidad para garantizar el resguardo y evitar cualquier daño externo o interno del producto.</p>
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<p>La manipulación y almacenamiento del producto tanto por el vendedor y comprador deberá cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación en forma cuidadosa para no dañar el producto.</li> <li>• Guardar las medidas de inocuidad e higiene.</li> <li>* Los accesorios utilizados para el resguardo deben estar bien lavados.</li> <li>• Destinar un lugar adecuado y protegido para el almacenamiento del producto, para evitar la contaminación del producto y la presencia de animales que causen daño.</li> <li>* Las personas involucradas en el proceso deben cumplir con las normas higiénicas correspondientes.</li> </ul> <p>Los huevos deberán almacenarse en lugares adecuados secos y que no esten expuestos a los rayos del sol, ya que esos factores ambientales, afectaría la calidad del producto y aceleraría el tiempo para consumir dicho producto, en caso que el producto se resguarde en refrigeración la temperatura no deberá ser superior a los 45°F (7°C).</p>

## ANEXO2

### LISTA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS, AUTORIZADOS PARA EL RUBRO FORTALECIENDO LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS – ESCUELAS SOSTENIBLES

#### DETALLE DE PRODUCTOS.

PRODUCTO/ BASE REQUERIDO	PRECIO/ UNIDAD DE MEDIA		PRODUCTO/ SUGERIDO <u>SOLO EN EL</u> <u>CASO DE NO EXISTIR EL PRODUCTO</u> BASE	PRECIO/ UNIDAD DE MEDIA	
	Precio	Unidad de medida		Precio	Unidad de medida
Tomate					
Pepino					
Rábano					
Chile Verde					
Ejote			Pipián		
			Ayote		
			Güisquil		
Cebollín			Cebolla (solo si es cosecha en localidad)		
Ayote			Pipián		
Yuca			Elote		
Mora			Chipilín, Berro, Espinaca		
Plátano					
Huevo					
Fruta			Banano		
			Naranja		
			Mandarina		
			Papaya		
			Melón		
			Sandía		
			Piña		
Mango Maduro					

**Formará parte del contrato:** Este listado conteniendo el detalle de precios de referencia establecidos por cada producto de acuerdo a la unidad de medida.

### ANEXOS

#### **MENÚ CÍCLICO ESTANDARIZADO** **RUBRO FORTALECIENDO LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

Este menú se realizó utilizando los 6 productos base y las raciones establecidas por el Programa de Alimentación y Salud Escolar (PASE), que se entrega a los centros escolares; las frutas, huevos y hortalizas servirán como complemento para la preparación del refrigerio escolar. Se presentan 10 diferentes opciones de menús, formando un ciclo para dos semanas:

<b>SEMANA /DÍA</b>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>1</b>	Arroz con leche y fruta de temporada	Frijoles salteados con ensalada (tomate, pepino y cebollín) Tortilla de arroz Leche	Ejote con huevo, cebollín y tomate Arroz Bebida fortificada	Sopa de frijoles con ayote, yuca Bebida fortificada	Ensalada de arroz (frijoles, cebollín, tomate, pepino y rábano) Bebida fortificada
<b>2</b>	Plátano frito con frijoles molidos Leche	Arroz con vegetales (cebollín, tomate y chile verde) y huevo Bebida fortificada	Pasteles de harina de maíz con frijoles y hojas verdes (mora, cebollín y tomate) Bebida fortificada	Poleada y Fruta de temporada	Arroz verde con ensalada (mora, cebollín, tomate, rábano) Bebida fortificada

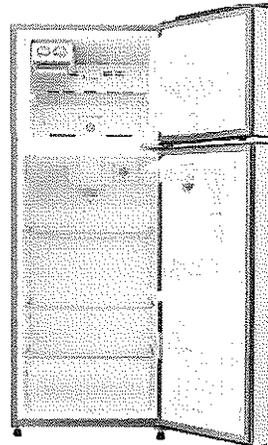
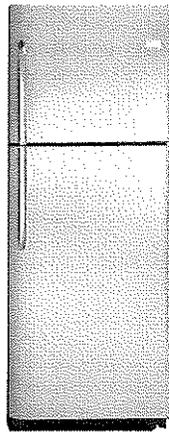
#### ANEXO4

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA COMPRA DE REFRIGERADORA.

La refrigeradora deberá ser totalmente nueva y poseer las siguientes características:

Capacidad (Pies cúbicos)	14
Puertas	2
Precio	Hasta\$ 595.00 (IVA incluido)
Garantía	12 meses o más
Tipo de refrigerador	Sin escarcha
Marca y color	Indiferente
Diseño de refrigerador	Congelador superior
Gaveta para frutas y verduras	Si, Amplia
Luz en el mantenedor	Si
Sistema de deshielo	Automático

#### Imagen de Referencia



**NOTA:** Si cuando el centro educativo (comprador) realice la cotización de la refrigeradora, el proveedor (vendedor) ofrece una oferta que cumpla con las características y/o supere las establecidas en las especificaciones técnicas del requerimiento, en cuanto a calidad, capacidad, tamaño etc. está podrá ser aceptable, siempre y cuando el precio no sobre pase el monto asignado para dicho equipo.

A handwritten signature or mark in the bottom left corner of the page.

## ANEXO5

### CONTRATO A UTILIZAR EN EL RUBRO COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS-ESCUELAS SOSTENIBLES

Compra de Productos Alimentarios para el Refrigerio Escolar (hortalizas, huevos y frutas) que brinda a los estudiantes el Programa de Alimentación y Salud Escolar en el marco del PROYECTO "FORTALECIENDO LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS – ESCUELAS SOSTENIBLES".

NOSOTROS; \_\_\_\_\_, mayor de edad con Documento Único de Identidad número \_\_\_\_\_, extendido en el municipio de \_\_\_\_\_ Departamento de \_\_\_\_\_, en calidad de representante legal de la modalidad de administración escolar local CDE, CECE, del Centro Escolar \_\_\_\_\_ Código \_\_\_\_\_ Ubicado en \_\_\_\_\_ (Caserío, cantón, colonia, barrio) Municipio de \_\_\_\_\_ Departamento de \_\_\_\_\_, que se denominará "EL COMPRADOR" Y, \_\_\_\_\_ Nombre del representante de asociación y/o proveedor individual) mayor de edad, con Documento Único de Identidad número \_\_\_\_\_ extendido en \_\_\_\_\_ Departamento de \_\_\_\_\_, quien se denominará "EL PROVEEDOR", convenimos realizar el presente CONTRATO para el suministro de ALIMENTOS (HORTALIZAS, HUEVOS Y FRUTAS) para fortalecer el refrigerio escolar de los centros educativos del Programa de Alimentación y Salud Escolar, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

#### **Cláusula Primera: OBJETO DEL CONTRATO**

Suministro de productos alimentarios agrícolas y/o pecuarios (hortalizas, huevos y frutas) para el fortalecimiento del refrigerio escolar que se brinda a estudiantes del centro educativo \_\_\_\_\_ Código \_\_\_\_\_ del Municipio \_\_\_\_\_ Departamento de \_\_\_\_\_ de acuerdo a los estándares de calidad requeridos en las especificaciones técnicas de hortalizas, huevos y frutas, en apego a los lineamientos de producción empleando buenas prácticas agrícolas y adecuadas condiciones de manipulación de los alimentos, transporte y logística de entrega.

#### **Cláusula Segunda: CONTROL Y ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO**

La Administración, ejecución y control del presente contrato estará bajo la responsabilidad del Organismo de Administración Escolar, quienes serán los encargados de verificar y velar por el cumplimiento del mismo, de acuerdo a las condiciones contractuales estipuladas por ambas partes; en el caso que el proveedor no entregará el producto en base a los requerimientos de calidad, el centro educativo podrá rechazar dicho producto al momento de la recepción.

#### **Cláusula Tercera: PRECIO Y FORMA DE PAGO**

**Precio,** El precio de los productos alimentarios, serán establecidos en la Rueda de Negocios que se realizará entre el comité de compras de los centros educativos y las asociaciones o productores individuales, donde se tomará base el precio de referencia que tengan los alimentos en el mercado de acuerdo al reporte del CENSA/MAG al momento de la negociación. Dichos precios tendrán vigencia desde la firma del

contrato y se mantendrán durante el periodo de suministro pactado entre comprador y proveedor.

**Forma de pago,** el Centro Educativo a través del Organismo de Administración Escolar será el responsable de realizar el pago al "PROVEEDOR", de acuerdo a la cantidad de alimentos recibidos y al precio pactado por cada producto al momento de convenir el presente contrato. (Se adjunta **Anexo 2: detalle de alimentos con precios establecidos por producto**). El pago al "PROVEEDOR", será contra entrega del producto, en caso que el centro educativo tenga algún inconveniente para entregar el cheque al momento de recibir el producto, Para ello, se establece que dicho pago no podrá exceder de **un máximo no mayor a tres días** después de recibir el suministro de los alimentos, por el monto del valor de los alimentos de la entrega semanal según precios convenidos en el contrato, para proceso de pago el proveedor deberá presentar los comprobantes requeridos: recibo y/o factura, detallando la cantidad total de pago, precios y cantidades de productos alimentarios entregados.

#### **Cláusula Cuarta: RECEPCIÓN Y ENTREGA DEL PRODUCTO**

El lugar de recepción de los alimentos serán las instalaciones de cada centro educativo y corresponderá a la comisión asignada para este proceso revisar la calidad de los alimentos, realizar el conteo y pesado de cada producto. El proveedor se responsabiliza a realizar la entrega del producto a cada centro educativo de acuerdo a las especificaciones y condiciones requeridas por el comprador.

#### **Cláusula Quinta: PLAZO DE PRESCRIPCIÓN**

El plazo del presente contrato será pactado entre comprador y vendedor por un periodo de \_\_\_\_\_xx\_\_\_\_\_ días, y no podrá exceder del tiempo que establecerá el Programa de Alimentación y Salud Escolar, contado a partir de la fecha de inicio que estipule el comprador, En el caso, que se cumpliera el periodo de los días de suministro acordado entre ambas partes, y aún el periodo del año escolar este vigente, y que el centro educativo disponga de fondos; el director/a, a través de una acta podrá justificar que por existencia de remanente solicita continuar la compra de alimentos para un lapso de (tantos días x) número de días. Al finalizar el año presupuestario el contrato no podrá ser ampliado, salvo en el caso, que el MINED autorice una prórroga para tal fin.

#### **Cláusula Sexta: DOCUMENTOS CONTRACTUALES**

Forman parte integral del presente Contrato: a) Las Especificaciones Técnicas de Calidad para hortalizas, huevos y frutas, b) Listado de alimentos requeridos, precio establecido por producto y unidad de medida, c) Volúmenes de alimentos del centro educativo en base a menú; todo proceso de compras deberá ser respaldado con los comprobantes legales (factura de consumidor final o recibo con sello de pagado) Así como, los documentos establecidos en la administración de recursos financieros del **Documento 4 Paso a Paso** (plan de compras, cotizaciones, solicitud de pedidos ordenes de entrega, recibos y otros)

#### **Cláusula Séptima: OBLIGACIONES DEL COMPRADOR (CENTRO EDUCATIVO)**

Para dar inicio al proceso de compras de alimentos, el centro educativo (comprador) deberá garantizar que tiene disponibilidad de fondos para cubrir el monto de la presente contratación para el suministro de los productos en el tiempo y lugar establecido.

#### **Cláusula Octava: OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR**

El proveedor, se obliga en forma expresa a proporcionar al Centro Escolar, representado por el Organismo de Administración Escolar (CDE, CECE): a) suministrar los productos alimentarios requerido de acuerdo a la cláusula PRIMERA, de conformidad a las características del producto b) Cumplir con la condiciones de calidad e inocuidad, según el anexo "Especificaciones Técnicas de los Alimentos" c) Entregar los productos alimentarios en las instalaciones de cada Centro Educativo, d) Garantizar que las hortalizas y frutas, han sido producidas empleando Buenas Prácticas Agrícolas, y aplicando medidas higiénicas adecuadas en la manipulación, según lo establece el Ministerio de Agricultura y Ganadería /CENTA, y el Ministerio de Salud, quienes supervisarán la calidad y los proceso de entrega, así también contará con el apoyo de personal técnico de las municipalidades, con la finalidad de mejorar los procesos para el cumplimiento del contrato.

#### **Cláusula Novena: RETRASO EN LA ENTREGA DEL SUMINISTRO**

Cuando exista retraso en la entrega de alimentos a los centros educativos, o que el proveedor no tenga la capacidad para suministrar algunos de los productos, el comprador, podrá derogar el contrato, y podrá buscar un nuevo proveedor; en caso que el proveedor, demuestre que la falta del suministro se debe a algún caso fortuito o de fuerza mayor, el personal técnico del Ministerio de Agricultura y Ganadería a través del CENTA en coordinación con el equipo técnico involucrado en el proyecto, darán el seguimiento respectivo a los proveedores, para buscar alternativas entregar los alimentos y volúmenes requeridos.

#### **Cláusula Décima: MODIFICACIONES**

De común acuerdo, el presente contrato podrá ser modificado, en la cual la parte contratante emitirá la resolución correspondiente, y para su efecto legal la modificativa deberá ser firmada por el Presidente del Organismo contratante y el proveedor del suministro de los productos, dicho documento formará parte integral del presente contrato.

#### **Cláusula Décima Primera: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

"El Proveedor" y "El Comprador" realizaran todos los esfuerzos posibles para solventar cualquier desacuerdo o disputa que surja relacionada con el contrato, conforme al artículo **ciento sesenta y cuatro** de la **LACAP**. Que dice: Cuando una de las partes solicitare el arreglo directo, dirigirá nota escrita a la contraparte, puntualizando las diferencias y solicitará la fijación del lugar, día y hora para deliberar, asunto que se determinara dentro de los quince días siguientes a la recepción de la solicitud. Recibida la comunicación que solicite el arreglo directo, se convocará por escrito al solicitante para fijar el lugar, día y la hora a que se refiere el inciso anterior, la otra parte podrá introducir los puntos que estime conveniente.

Cuando la institución contratante fuere la solicitante del arreglo directo, en la misma solicitud se indicará el lugar, día y la hora en que deberán reunirse las partes para la negociación.

**Cláusula Décima Segunda: CAUSALES DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO, SUS EFECTOS Y PROCEDIMIENTO**

Caducidad por Incumplimiento de la Partes. "El Comprador" podrá terminar el Contrato por incumplimiento, en su totalidad o en parte mediante comunicación escrita al Proveedor y sin perjuicio de otros recursos que pudiese tener en contra el Proveedor, o por el incumplimiento en lo siguiente:

En el caso que "El Proveedor" no suministrase alguno o todos los productos indicados o requeridos por el centro educativo dentro del plazo establecido.

"El Proveedor" no cumpliera las exigencias de calidad e inocuidad de los productos, por el aumento de precios a los alimentos durante el periodo pacto o por incumplimiento a lo establecido en el contrato.

**Cláusula Décima Tercera: CESIÓN**

Ni "El Proveedor", ni "El Comprador" podrán ceder total o parcialmente las obligaciones que hubiesen adquirido en virtud del Contrato, al menos que exista consentimiento preciso y por escrito de ambas partes.

**Cláusula Décima Cuarta: JURISDICCIÓN Y LEGISLACIÓN APLICABLE**

Para los efectos jurisdiccionales de este contrato, las partes se someten a la legislación vigente de la república de El Salvador, cuya aplicación se realizará de conformidad al establecido en el artículo cinco de LACAP, así mismo, señalan como domicilio especial el de la ciudad de \_\_\_\_\_, a la competencia de cuyos tribunales se someten expresamente.

**Cláusula Décima Cuarta: NOTIFICACIONES**

Todas las notificaciones entre las partes (Proveedor y Comprador), referentes a la ejecución de este contrato deberán hacerse por escrito y tendrán efecto a partir de la fecha de su recepción en las direcciones que las partes indican a continuación: el Centro educativo recibirá las notificaciones en \_\_\_\_\_, el proveedor/a designa la siguiente dirección \_\_\_\_\_ en fe de lo cual, las partes disponen suscribir el presente contrato, de lo cual "El Proveedor" toma pleno conocimiento a la fecha de su suscripción obligándose a su cumplimiento, ratificamos su contenido, en fe de lo cual firmamos en \_\_\_\_\_ a los \_\_\_\_\_ días del mes \_\_\_\_\_ de dos mil diecisiete.

\_\_\_\_\_  
Comprador

\_\_\_\_\_  
Proveedor/a

**ANEXO 6**

**ACTA DE ADJUDICACIÓN**

**COMPRA LOCALES DE ALIMENTOS COMPLEMENTARIOS: HORTALIZAS, HUEVOS Y FRUTAS.**

En reunión Extraordinaria de la modalidad que administra el centro educativo \_\_\_\_\_ Código \_\_\_\_\_ a las \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_, los/las firmantes nos reunimos para evaluar técnica y económicamente las ofertas presentadas para dar la recomendación de adjudicación respectiva.

ETAPAS:

- A) Las solicitudes de cotizaciones se entregaron en fecha: \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.
- B) El día \_\_\_\_\_ y hora \_\_\_\_\_ se recibieron las siguientes cotizaciones :
  - 1. \_\_\_\_\_
  - 2. \_\_\_\_\_
  - 3. \_\_\_\_\_
  - 4. \_\_\_\_\_
- C) Posterior a la recepción de ofertas, la comisión de evaluación analizo detenidamente las ofertas presentadas, tomando en cuenta las especificaciones técnicas y las ofertas económicas.

Por tal motivo, la Comisión de Evaluación de ofertas recomienda que se adjudique:

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	NOMBRE DEL PROVEEDOR	CANTIDAD DE ALIMENTOS	PRECIO UNITARIO(\$)	PRECIO TOTAL(\$)

OBSERVACIONES:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Por cumplir con las especificaciones requeridas por el Organismo para la compra, se decidió adjudicar a:

Nombre y firma de quienes realizarán el análisis

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



**ANEXO8**

**SOLICITUD DE COTIZACIÓN**

Lugar \_\_\_\_\_ Año \_\_\_\_\_

Oferta a presentada al centro educativo \_\_\_\_\_  
código \_\_\_\_\_ del municipio \_\_\_\_\_ que ejecuta el componente de Compras  
Locales de Alimentos- Escuelas Sostenibles del Programa de Alimentación y Salud Escolar.

Nomina de precios de productos alimenticios para abastecer a los centros educativos.

<b>PRODUCTOS OFERTADOS</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>

Esta cotización es presentada por el Proveedor/a: \_\_\_\_\_  
número de DUI \_\_\_\_\_, Número de NIT: \_\_\_\_\_ número de  
teléfono \_\_\_\_\_; garantizando la entrega de alimentos de acuerdo a  
requerimientos del centro educativo.

Firma Proveedor/a \_\_\_\_\_

**ANEXO9**

**SOLICITUD DE PEDIDOS SEMANAL**

**FORTALECIENDO LA ALIMENTACION ESCOLAR CON COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS-  
ESCUELAS SOSTENIBLES.**

**CENTRO EDUCATIVO:** \_\_\_\_\_

**LUGAR:** \_\_\_\_\_ **DIA** \_\_\_\_\_ **DE** \_\_\_\_\_ **AÑO** \_\_\_\_\_

**Señores:** \_\_\_\_\_

Por este medio se comunica que el Organismo de Administración Escolar del Centro Educativo \_\_\_\_\_

Ha decidido comprar en esa empresa o negocio los bienes o servicios que más adelante se detallan de acuerdo a los precios y condiciones de su oferta del día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_

**Los Bienes y/o Servicios** deberán entregarse en \_\_\_\_\_

el día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de las \_\_\_\_\_ horas a \_\_\_\_\_ horas.

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO\$	SUBTOTAL\$

--

F. \_\_\_\_\_

NOMBRE Y FIRMA ENCARGADO

DE COMPRAS DEL ORGANISMO

SELLO

F. \_\_\_\_\_

RECIBIDA POR:

NOMBRE Y FIRMA



**ANEXO 10**

**RECIBO DE COMPRA DE ALIMENTOS**

CENTRO EDUCATIVO \_\_\_\_\_

RECIBO N° \_\_\_\_\_

POR \$ \_\_\_\_\_

(-) descuento de renta

Líquido a pagar \$ \_\_\_\_\_

Recibí de: \_\_\_\_\_

Nombre del Proyecto: "FORTALECIENDO LA ALIMENTACION ESCOLAR CON COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS-ESCUELA SOSTENIBLES.

La cantidad de: \_\_\_\_\_ (US \$ \_\_\_\_\_ ), según la Orden de compra o contrato N° \_\_\_\_\_ en concepto de: Compra de insumos alimentarios hortaliza, huevo y frutas para fortalecer el refrigerio escolar.

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO \$	TOTAL \$
1				
2				
3				
4				
5				
	VALOR TOTAL			\$

F. \_\_\_\_\_

Firma del Sujeto Excluido

Nombre \_\_\_\_\_

Número de Teléfono: \_\_\_\_\_

NIT: \_\_\_\_\_

F. \_\_\_\_\_

Firma de la Persona que Recibe el Bien o Servicio

Número de Teléfono \_\_\_\_\_

NIT: \_\_\_\_\_

ANEXO 11

ANÁLISIS TÉCNICO COMPRA LOCALES DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO: \_\_\_\_\_ CODIGO \_\_\_\_\_

FUENTE DE FINANCIAMIENTO: \_\_\_\_\_ FECHA DE ELABORACION \_\_\_\_\_

Nº	DESCRIPCION	MEDICION	PROVEEDOR/A 1		PROVEEDOR/A 2		PROVEEDOR/A 2			
			NOMBRE	CUMPLE	NOMBRE	CUMPLE	NOMBRE	CUMPLE	NO CUMPLE	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										

- 1 DESCRIPCION: Anotar la especificación técnica o servicio cotizado
- 2 MEDICIÓN: Anotar si presenta declaración jurada de aceptación de las especificaciones técnicas
- 3 CUMPLE: Si Presenta la declaración jurada 4 NO CUMPLE: Cuando no Presenta la declaración.

**ANEXO 12**

**ANALISIS ECONÓMICO**

INSTITUCION: \_\_\_\_\_ CODIGO: \_\_\_\_\_

FUENTE DE FINANCIAMIENTO: \_\_\_\_\_

FECHA DE ELABORACION: \_\_\_\_\_

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO		CANTIDAD OFERTADA		PRECIO UNITARIO		CANTIDAD OFERTADA	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										

**RAZONAMIENTO**

Nombres y firmas de todos los miembros del Organismo de Administración

F. \_\_\_\_\_

Nombre y Firma

F. \_\_\_\_\_

Nombre y Firma

F. \_\_\_\_\_

Nombre y Firma



**ANEXO 14**  
**ORDEN DE COMPRA DE BIENES Y SERVICIOS**

Nº \_\_\_\_\_

SAN SALVADOR, \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_

SEÑORES

\_\_\_\_\_

NOMBRE DE LA MODALIDAD:	
CODIGO:	
MUNICIPIO:	DEPARTAMENTO:

EL CENTRO EDUCATIVO \_\_\_\_\_ HACE CONSTAR QUE RECIBE DE ACUERDO A LOS PRECIOS Y CONDICIONES DE LA OFERTA, SEGÚN ORDEN DE COMPRA \_\_\_\_\_ CONTRATO \_\_\_\_\_ LOS BIENES Y SERVICIOS QUE SE DETALLAN A CONTINUACION.

DESCRIPCION O CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUB TOTAL
CANTIDAD EN LETRAS			TOTAL	

**ENCARGADO DE COMPRA**

\_\_\_\_\_  
NOMBRE

\_\_\_\_\_  
CARGO

\_\_\_\_\_  
FIRMA

**SU MINISTRANTE**

\_\_\_\_\_  
PROVEEDOR/A

\_\_\_\_\_  
CARGO

\_\_\_\_\_  
FIRMA