



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional  
*El Pueblo, Presidente!*

# Manual de Compras Locales de la Agricultura Familiar para la Alimentación Escolar



# Créditos

## Autoridades

Cro. Jaime Aráuz. Alcalde de El Tuma La Dalia, Matagalpa.  
Cra. Miriam Raudez. Ministra del Ministerio de Educación.  
Cro. José Treminio. Vice-ministro del Ministerio de Educación.  
Cro. Pedro Haslam. Ministro de Economía Familia, Comunitaria, Cooperativa y Asociativa.  
Sr. Fernando Soto Baquero. Representante de la FAO en Nicaragua.

## Actores Institucionales

Alcaldía de El Tuma La Dalia, Matagalpa.  
Ministerio de Educación - Programa Integral de Nutrición Escolar. (MINED - PINE)  
Ministerio de Economía Familia, Comunitaria, Cooperativa y Asociativa. (MEFCCA)  
Ministerio Agropecuario y Forestal. (MAGFOR)  
Ministerio de Salud. (MINSa)  
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (FAO)

## Direcciones institucionales representadas:

Cra. Maritza Aráuz. Vice-Alcalde de El Tuma La Dalia, Matagalpa.  
Cra. Norma Ortiz. Ministerio de Educación - Programa Integral de Nutrición Escolar.  
Cro. José Antonio Cruz MEFCCA. Dirección de Agricultura Familiar.  
Cro. Justo Pastor. Ministerio Agropecuario y Forestal.  
Cro. Cesar Zeledon. Delegado Departamental MEFCCA Matagalpa

## Coordinación Técnica:

Cra. Norma Ortiz. Ministerio de Educación - Programa Integral de Nutrición Escolar.  
Sra. Lilian Torres Rodríguez.- FAO-Nicaragua.

## Colaboración Técnica:

Cro. Guillermo Figueroa. Alcaldía El Tuma La Dalia.  
Cro. Claudia Karina Blandón. Alcaldía El Tuma La Dalia.  
Sr. Jacksemky Mendoza. MEFCCA El Tuma La Dalia.  
Cra. Claudia Blandón. Delegación Municipal - MINED El Tuma La Dalia.  
Sra. Paola Valle. FAO-Nicaragua.  
Sra. María Auxiliadora Barrios. FAO Nicaragua.  
Sr. Manuel Goussen. Dirección Agricultura Familiar

## Revisión Técnica

Sra. Najla Veloso. Coordinadora Proyecto "Fortalecimiento de Políticas de Alimentación Escolar en el ámbito de America Latina y Caribe sin Hambre 2025" Proyecto GCP/RLA/180/BRA  
Sra. Vera Boerger. Oficial Técnica del Proyecto "Fortalecimiento de Políticas de Alimentación Escolar en el ámbito de America Latina y Caribe sin Hambre 2025" Proyecto GCP/RLA/180/BRA

## Elaboración:

Sr. Jorge Ulises González Briones. Consultor de Apoyo Técnico Regional FAO Proyecto "Fortalecimiento de Políticas de Alimentación Escolar en el ámbito de America Latina y Caribe sin Hambre 2025" Proyecto GCP/RLA/180/BRA  
Proyecto GCP/RLA/180/BRA

El Tuma La Dalia, Matagalpa, 2013.

---

## Agradecimientos:

A la Comunidad Educativa, Docentes, Directores de Centros Escolares y Funcionarios de Alcaldía El Tuma La Dalia; a Personal Técnico del MEFCCA, Salud, MAGFOR, Comité de Alimentación Escolar, Agricultoras Familiares, Cooperativas, Asociaciones y Núcleos Productivos, que participaron en los procesos de consulta de este Manual de Compras.

# Contenido

Glosario de Términos y Siglas usados en el Manual Operativo	4
<b>I Introducción</b>	<b>5</b>
1. Naturaleza del Manual de Compras Locales de la Agricultura Familiar para la Alimentación Escolar	6
2. Contenido del Manual de Compras Locales	6
3. Objetivos y Alcances del Manual de Compras Locales	7
4. Disposiciones para modificar el Manual Operativo del Proyecto	7
5. Documentos por los que se rige el Proyecto	7
<b>II Marco General de Referencia del Programa de Alimentación Escolar Sostenible</b>	<b>7</b>
Legislación y Políticas Sectorial	7
<b>III Descripción del Modelo de Compras Locales</b>	<b>8</b>
1. Descripción de los Actores Participantes en este Proceso	8
2. Sostenibilidad	9
3. Focalización Geográfica e Identificación de Familias Participantes	9
4. Mecanismos de Coordinación	10
5. Metodología de Implementación	11
6. Fases previas para el Desarrollo del Mecanismo de Compras Locales	12
<b>IV Mecanismo de Compra Local de la Agricultura Familiar para la Alimentación Escolar</b>	<b>14</b>
Paso 1. Planificación del Proceso de Compras. (Requisitos Previos Arto. 9 LCAM Plazo de 60 días antes del inicio del proceso)	14
Paso 2. Acuerdo y Resolución de Inicio de Proceso de Compra. (Plazo 5 días)	20
Paso 3. Invitación a Cotizar (5 días)	21
Paso 4. Presentación de Ofertas (plazo 5 días)	22
Paso 5. Evaluación de Ofertas (Plazo 7 días)	22
Paso 6. Adjudicación a los Oferentes	24
Paso 7. Control e Inocuidad de los Alimentos	24
Paso 8. Entrega de los Alimentos	25
Paso 9. Liquidación de pago	25
Paso 10. Consumo de Alimentos por la niñez escolar	26
Paso 11. Rendición de Cuentas:	26
<b>V Anexo</b>	<b>27</b>

## Glosario de términos y siglas usados en el Manual Operativo

AF	Agricultura Familiar.
ANF	Fundación Americana Nicaragüense (por sus siglas en inglés)
BID	Banco Interamericano de Desarrollo.
BM	Banco Mundial.
BPA	Bono Productivo Alimentario.
CAE	Comité de Alimentación Escolar.
CBS	Mezcla de Maiz y Soya (Siglas en inglés)
CCE	Comité de Evaluación.
COMUSSAN	Comisión Municipal de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional.
CTC	Comité Técnico de Compras.
DA	Derecho a la Alimentación.
ENABAS	Empresa Nicaragüense de Alimentos Básicos.
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
IALCSH	Iniciativa América Latina y el Caribe Sin Hambre.
LCAM	Ley de Contrataciones Administrativas Municipales.
MACOM	Manual de compras locales de la agricultura familiar para la alimentación escolar.
MAGFOR	Ministerio Agropecuario y Forestal.
MEFCCA	Ministerio de Economía Familiar, Comunitaria, Cooperativa y Asociativa.
MHCP	Ministerio de Hacienda y Crédito Público.
MINED	Ministerio de Educación.
MINSA	Ministerio de Salud.
MIPYMES	Micro, Pequeñas y Medianas Empresas.
ODM	Objetivos de Desarrollo del Milenio.
P4P	Compras Para el Progreso.
PAA	Programa de Adquisición de Alimentos.
PAC	Plan de Adquisiciones y Contrataciones.
PAE	Programa de Alimentación Escolar.
PB	Pliego Base.
PESA	Programa Especial para la Seguridad Alimentaria.
PGA	Plan General de Adquisiciones.
PHC	Programa Hambre Cero.
PINE	Programa Integral de Nutrición Escolar.
PMA	Programa Mundial de Alimentos.
PNDH	Plan Nacional de Desarrollo Humano.
PP	Pequeño Productor.
RLCAM	Reglamento de la Ley de Contrataciones Administrativas Municipales.
SAN	Seguridad Alimentaria y Nutricional.
SISCAE	Sistema de Información de Contrataciones Administrativas del Estado.
SSAN	Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional.

# I Introducción

Nicaragua ha avanzado en los últimos años en el desarrollo de Marcos Legales e Institucionales para la Soberanía y Seguridad Alimentaria Escolar e ir progresivamente avanzando en el cumplimiento del Derecho a la Alimentación, que está reconocido explícitamente en la Constitución Política de Nicaragua.

Dentro de estos avances está la implementación del Programa Integral de Nutrición Escolar del Ministerio de Educación, que tiene una cobertura total en las modalidades de pre-escolar y primaria, participando un total de 1, 020, 447 niños y niñas en escuelas privadas, subvencionadas y públicas a nivel nacional (promedio de la tres distribuciones), como una línea de apoyo a la Estrategia de Reducción a la Pobreza en el Plan Nacional de Desarrollo Humano (2012-2016) e incluido en el Presupuesto de la República de Nicaragua, en el rubro de Gastos de la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Educación Preescolar y Primaria.

Otro avance significativo fue la creación del Ministerio de Economía Familiar, Comunitaria, Cooperativa y Asociativa (Ley 290, Ley de Organización, Competencia y Procedimientos del Poder Ejecutivo con reformas incluidas. Aprobada el 13 de Febrero del 2013. Publicada en La Gaceta No. 35 del 22 de Febrero del 2013), que según su estructura orgánica, existe una Dirección de Agricultura Familiar, que en conjunto con el Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR), Ministerio de Salud (MINSAL), y el Ministerio de Educación con el acompañamiento técnico de la FAO, han formado parte a nivel local, de construir, sugerir y validar este Manual de Compras Locales, en el ámbito de las funciones que la Ley N° 693 Ley SSAN, atribuye a la Comisión Municipal de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional de El Tuma La Dalia, en armonía con la Ley N° 801 Ley de Contrataciones Administrativas Municipales.

También en este proceso se han realizado consultas a madres y padres con niñez escolar inscrita en las escuelas, agricultores familiares individuales y cooperados u organizados en asociaciones, mujeres participantes del Programa Bono Productivo, niñez protagonista de este proyecto de compras locales, para recopilar sus opiniones y ajustarlas al mecanismo de compra.

Todo este esfuerzo se conjuga en este Manual de Compras, el cual después de ser validado por funcionarios de las áreas de Adquisiciones, Financiera y la Vice-Alcaldesa del municipio de El Tuma La Dalia, se convierte en un documento orientativo para ser considerado por todos y todas en la implementación de proceso de Compras Locales de la Agricultura Familiar para la Alimentación Escolar.

Esta iniciativa es un esfuerzo que cuenta con la cooperación técnica de la República Federativa de Brasil y FAO, por medio del Fondo Nacional de Desarrollo de la Educación (FNDE) y de la Agencia Brasileña de Cooperación (ABC), mediante el desarrollo del Proyecto Fortalecimiento de los Programas de Alimentación Escolar en el Marco de la Iniciativa de América Latina y el Caribe Sin Hambre 2025 (GCP/RLA/180/BRA).

## 1. Naturaleza del Manual de Compras Locales de la Agricultura Familiar para la Alimentación Escolar.

El Manual de Compras Locales de la Agricultura Familiar para la Alimentación Escolar (en adelante Manual de Compras), establece el esquema institucional y define los procesos operacionales que rigen la ejecución del Proyecto Implementación de un Modelo de Compras Públicas a la Agricultura Familiar Campesina para los Programas de Alimentación Escolar en Nicaragua, que cuenta con la cooperación técnica y financiera de la FAO y del Gobierno de Brasil. El Manual de Compras, es un instrumento complementario a la Carta Acuerdo, firmada entre la Alcaldía de El Tuma La Dalia y la FAO, y otros convenios establecidos entre los diferentes actores que se articularan para ejecutar esta iniciativa.

Este Manual está concebido como un instrumento que recopila herramientas y define procesos destinados a ordenar y facilitar la implementación de compras locales de la agricultura familiar. Los contenidos y procedimientos coinciden con las normas acordadas con la FAO, tal como está establecido en la Carta Acuerdo, y los Convenios entre las partes. El Manual de Compras ha sido acordado en los procesos de consulta entre las partes, así tenemos el Órgano Ejecutor Alcaldía y las Contrapartes como el MINED, MEFCCA, MAGFOR y MINSA.

El Manual de Compras es un instrumento que sirve de apoyo en la ejecución de las diversas actividades que realizan las instancias y actores que participan en el Proceso de Compras Locales. Su propósito es que los procedimientos y funciones descritos en este Manual contribuyan a asegurar una visión integral y coordinada en las acciones que se ejecuten como parte de la Política Pública de Alimentación Escolar, como una herramienta que contribuye a alcanzar la SSAN y el progresivo cumplimiento del Derecho a la Alimentación en Nicaragua.

## 2. Contenido del Manual de Compras Locales

El presente Manual de Compras se encuentra estructurado en cuatro partes, así tenemos:



### 3. Objetivos y Alcances del Manual de Compras Locales.

**Objetivo:** Establecer los procedimientos necesarios para que la Alcaldía y los Ministerios (MEFCCA, MAGFOR, MINSA, MINED) puedan cumplir con el objetivo de comprar a los Agricultores Familiares alimentos para la niñez escolar.

El Manual contiene las disposiciones para la adquisición de los alimentos de la agricultura familiar para el PAE, para ser utilizado por la Alcaldía, según Ley No. 801 de Contrataciones Municipales Administrativas y su reglamento.

### 4. Disposiciones para modificar el Manual Operativo del Proyecto.

Las actualizaciones y modificaciones que se hicieran al MACOM, emergentes de la adecuación a las acciones implementadas por el Proyecto, del perfeccionamiento de su contenido o de cambios debido a modificaciones en el Convenio de Financiamiento, deberán ser aprobadas por el Prestatario de común acuerdo con FAO.

### 5. Documentos por los que se rige el Proyecto

Respecto de las actividades de las compras locales, se registrará por los siguientes documentos:

- Ley N° 801 de Contrataciones Administrativas Municipales y su Reglamento.
- Carta Acuerdo entre la Alcaldía y FAO.
- Acta de incorporación en la COMUSSAN del Programa de Alimentación Escolar Sostenible, a través de un plan conjunto entre los ministerios y sectores involucrados, en base a las funciones establecidas en el Artículo 25 de la Ley N° 693 Ley SSAN.

En caso de discrepancias entre estos documentos, prevalece lo establecido en la Ley N° 801 de Contrataciones Administrativas Municipales y su reglamento.

## II Marco General de Referencia del Programa de Alimentación Escolar Sostenible.

### Legislación y Políticas Sectorial.

El Programa Integral de Nutrición Escolar (PINE), ejecutado por el Ministerio de Educación en Nicaragua, es una estrategia del Plan Nacional de Desarrollo Humano 2008-2016, en el que la FAO ha fortalecido el enfoque SAN, con asistencia técnica en la elaboración de la Estrategia del Sector Educativo y acciones concretas en materiales didácticos y huertos escolares; fortaleciendo al Programa Integral de Nutrición Escolar; otro programa que fortalece esta intervención es el Programa Productivo Alimentario.

En lo relativo a la legislación vigente, la Constitución Política establece (Art. 63): “Es derecho de los nicaragüenses estar protegidos contra el hambre”. Así mismo se han aprobado diferentes leyes, entre las que destacan: El Código de la Niñez y la Adolescencia (Ley No. 287/1998); La Ley de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional (Ley 693/2009); La Ley de Fomento al Sector Lácteo y del Vaso de Leche Escolar (Ley 688/2009), la Ley de Contrataciones Administrativas del Sector Público (Ley 737/2010) y la Ley de Contrataciones Administrativas Municipales (Ley N° 801 y su Reglamento).

### III Descripción del Modelo de Compras Locales

La principal dimensión de la SAN en América Latina y El Caribe es el acceso a los alimentos, lo que ha llevado, a los Gobiernos, a cuestionar la política de abastecimiento alimentario que ha acompañado el proceso de globalización.<sup>1</sup> Por ello, en buena parte de los países de la región han surgido propuestas para implementar políticas para la utilización de capacidades productivas existentes y el impulso de la producción de alimentos autóctonos de un alto valor nutritivo. Así, distintos países<sup>2</sup> han demostrado la importancia de la Agricultura Familiar (AF) en la producción de alimentos básicos, como proveedor de empleo y la utilización sostenible de los recursos naturales. Por ello, se han establecido programas para dinamizar la AF.

Adicionalmente, un aspecto relevante es focalizar los esfuerzos en grupos de edad que son “ventana de oportunidad” para prevenir nuevas generaciones de población malnutridas.<sup>3</sup> Desde el punto de vista del fortalecimiento de la AF, han sido de interés los programas de compras públicas, como el Programa de Adquisición de Alimentos (PAA) de la AF en Brasil, que articula las necesidades de abastecimiento de los programas sociales de alimentos con el estímulo productivo de la AF, transformándose en una de las acciones estructurales del Programa Hambre Cero.<sup>4</sup>

En este sentido, uno de los temas más importantes es la vinculación de los Programas de Alimentación Escolar (PAEs) con la Producción Agrícola Local, convirtiéndose en una potente herramienta de incremento de ingresos y de mejora de calidad de la alimentación, además de traer un mayor fortalecimiento y sostenibilidad del PAE.<sup>5</sup> La capacidad de compras de estos programas, se presenta como un gran estímulo para la economía agrícola local, tanto, que la Cumbre Mundial de las Naciones Unidas de 2005 recomendó la expansión de los PAEs utilizando alimentos producidos localmente, como una de las iniciativas de rápido impacto para alcanzar los ODM.<sup>6</sup> En ese sentido, se debe aumentar el acceso al mercado de los agricultores familiares, a través de actividades en tres ejes fundamentales: compras estratégicas, desarrollo rural y desarrollo institucional.<sup>7</sup>

#### 1. Descripción de los Actores Participantes en este Proceso

En el marco del reconocimiento del Derecho a la Alimentación a nivel de la Constitución de Nicaragua y la Ley SSAN,<sup>8</sup> es importante hacer la distinción entre Titulares de Deberes y de Titulares de Derechos, así como todos aquellos actores que tienen responsabilidades en el desarrollo de un Programa de Alimentación Escolar Sostenible.

Desde un enfoque basado en los Derechos Humanos, los Titulares de Obligaciones son todas las autoridades estatales que tienen el deber de velar por la realización de los derechos de sus ciudadanos. En el contexto específico del PAE, serán todas las autoridades públicas que tengan una función específica en el diseño e implementación de este. Los Titulares de Derechos son todos los seres humanos, al referirnos explícitamente al Programa de Alimentación Escolar, los Titulares de Derechos son los niños, niñas y adolescentes a quienes está dirigido este Programa.

1. FAO RLC, 2009. Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y El Caribe, citado en Un programa de políticas para la agricultura familiar, 31a Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, Ciudad de Panamá, abril de 2010.

2. Soto, F; Rodríguez, M y Falconi, C. 2007. Políticas para la Agricultura Familiar en América Latina y el Caribe, Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Banco Interamericano de Desarrollo. Santiago, Chile.

3. Consultoría FAO- Mejorar las políticas sobre seguridad alimentaria y nutricional en la República Dominicana, a través de un análisis y aplicación de experiencias sobre programas sociales de alimentación y nutrición desarrollados en países seleccionados de América Latina. Carolina Avalos, 2011

4. [www.mds.gov.br/programas](http://www.mds.gov.br/programas); [www.mda.gov.br/saf](http://www.mda.gov.br/saf); [www.fomezero.gov.br](http://www.fomezero.gov.br)

5. Fondo Fiduciario Brasileiro para apoyo a las actividades que desarrolla el PMA de fortalecimiento a las capacidades del Programa de Alimentación Escolar – Nicaragua, II Fase, abril de 2010

6. Espejo F, Burbano C, Galliano E. Home-grown School Feeding: A Framework to Link School Feeding with Local Agricultural Production. WFP. Rome, 2009.

7. Fondo Fiduciario Brasileiro para apoyo a las actividades que desarrolla el PMA de fortalecimiento a las capacidades del Programa de Alimentación Escolar – Nicaragua, II Fase, abril de 2010

8. FAO 2013: Nota orientativa: Integración del Derecho a una Alimentación Adecuada en los Programas de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Pág 17 y 18 Ver más en: <http://www.fao.org/righttofood/publicaciones/publications-detail-es/es/c/170582/>



Aparte de los Titulares de Derechos y de Deberes, tenemos los actores sociales que tienen responsabilidades, que incluyen a las organizaciones de la sociedad civil, cooperación internacional, la familia, la iglesia, el sector privado, son titulares de responsabilidades.



- **Titulares de Obligaciones:** Alcaldía, Ministerio de Educación (Nacional, Departamental y Municipal), Ministerio de Salud (Nacional, Departamental y Municipal), Ministerio de Economía Familiar, Comunitaria, Cooperativa y Asociativa (Nacional, Departamental y Municipal) Ministerio Agropecuario y Forestal (Nacional, Departamental y Municipal).
- **Titulares de Responsabilidades:** Cooperativas de Agricultores Familiares, Asociaciones y Núcleos Productivos, Comunidad Educativa y Comité de Alimentación Escolar.
- **Titulares de Derechos):** Familias de los agricultores y niños y niñas, adolescentes inscritos en las Escuelas Públicas.

## 2. Sostenibilidad.

La sostenibilidad estará basada en:

- Los Marcos Jurídicos y Políticos Nacionales.
- El fortalecimiento de las capacidades institucionales, tanto del sistema de abastecimiento de alimentos, como de las estructuras operacionales de las escuelas;
- Un correcto financiamiento y planificación para que los resultados sean introducidos en la actual Política de Alimentación Escolar del país.
- El diseño y ejecución de las compras públicas, de tal manera que los mercados institucionales y/o privados puedan dar continuidad a la experiencia.

## 3. Focalización Geográfica e Identificación de Familias Participantes.

En el proceso de identificación del departamento, municipio y comunidades, y centros escolares, se establecieron como criterios de selección:

Para los municipios:

- a. Nivel de pobreza en InSAN. (MINSA)
- b. Nivel de Desnutrición Crónica en Escolares. (MINSA)
- c. Nivel de Matrícula y Deserción Escolar. (MINED)
- d. Historial Productivo del Municipio (MEFCCA).

Para los Centros Escolares (MINED):

- a. Los centros escolares deben de ser rurales y el inmueble escolar debe ser propiedad del Ministerio de Educación.
- b. Las modalidades que se atenderán serán preescolar y primaria.

Para la selección de los Agricultores Familiares:

Como un requisito indispensable para participar en este proceso, los oferentes deben de ser agricultores (as) familiares: entendiéndose como pequeños y medianos productores de alimentos, pequeña agroindustria local, microempresas, asociaciones y cooperativas. El Ministerio de Economía Familiar (MEFCCA), apoyó este proceso de identificación de este importante grupo socio-económico.

- a. Nivel de organización de los agricultores familiares, en asociatividad y cooperativas y experiencia en abastecimiento de alimentos en mercados locales, y otro tipo de modalidades de compra venta.
- b. En cuando a los niveles de producción de alimentos, tienen que existir sostenibilidad de producción de alimentos, y que los agricultores familiares, puedan garantizar en calidad, cantidad y tiempo, el abastecimiento de la demanda anual de la Alimentación Escolar.

Para la Selección de Cooperativas:

- a. Cooperativas legalmente constituidas (Acta Constitutiva, Personería Jurídica. Exoneración de Impuestos, Número RUC)
- b. Capacidad logística de las Cooperativas para abastecer a los Centros Escolares, de acuerdo a los ciclos de producción y la demanda de la Alimentación Escolar.

Con estos criterios se debe impulsar un proceso de consulta a nivel nacional, con las instituciones: MINED, MEFCCA, MAGFOR, MINSA, así mismo se debe impulsar a nivel municipal, consulta a la Alcaldía, representación territorial de MINED, MEFCCA, MAGFOR, MINSA y con las organizaciones de agricultores familiares, así como a las familias y niños (as) participantes directos de este proceso. De esta forma se seleccionan los Centros Escolares, para ser atendidos. (Ver Anexo E, lista de Centros Seleccionados).

#### **4. Mecanismos de Coordinación**

El PINE-MINED como rector del tema, conducirá una experiencia piloto de un **Mecanismo de Compras Locales para la Alimentación Escolar**. En este Mecanismo **la Alcaldía, dada su gestión descentralizada es quien realiza las compras**; el asidero legal lo constituye la Ley N° 40 de Municipios y sus reformas, así como la Ley N° 801 de Contrataciones Administrativas Municipales y su Reglamento que es el marco legal que permite la vinculación del Gobierno Central con los Gobiernos Locales.

El apoyo de la FAO consiste en facilitar la armonización de los marcos legales, administrativos y manuales operativos para llevar a cabo este Mecanismo de Compra propuesto. La experiencia complementará y diversificará inicialmente la alimentación de aproximadamente 1,800 niños y niñas en quince (15) escuelas en el municipio de El Tuma-La Dalia para posteriormente ser evaluada y luego expandirse hasta incluir a 10,000 niños y niñas en otros municipios del país que el PINE determine.

## 5. Metodología de Implementación

La iniciativa se desarrolla con el objetivo de generar un Mecanismo de Compras Públicas de Alimentos de la Agricultura Familiar como insumos alimenticios de la dieta ingerida por los alumnos de escuelas que estén bajo el Programa Integral de Nutrición Escolar (PINE). Para ello se trabajará, en Nicaragua sobre cuatro pilares:

**Modelo de Escuelas Sostenibles.** Constituyen una referencia de escuelas que desarrollan PAE sostenibles, por medio de la implementación de la educación en alimentación y nutrición, huertos escolares pedagógicos, suministro de alimentación adecuada y saludable en espacios debidamente calificados y la adquisición de tipos alimenticios por medio de Compras Locales de la Agricultura Familiar. Para ello se han realizado dos estudios, el primero, sobre el estado nutricional de los alumnos de las escuelas participantes, obteniendo parámetros que determinen la demanda alimenticia de las escuelas, la que se buscará satisfacer con la oferta de la AF, y el segundo sobre el estado socio-económico de las comunidades escolares participantes.

Los alimentos provenientes de la AF, llegarán a las escuelas, para lo que, Proyecto “Fortalecimiento de Políticas de Alimentación Escolar en el ámbito de America Latina y Caribe sin Hambre 2025” Proyecto GCP/RLA/180/BRA, financiará la adecuación de la infraestructura necesaria para una inocua manipulación, consumo y almacenaje de los alimentos. Así mismo, un profesional nutricionista especializado desarrollará un programa nutricional, sobre el que será capacitada la comunidad escolar (educadores, alumnos y apoderados), de manera que sean ellos los que posibiliten la alimentación en la escuela en el futuro. Así mismo se contará con la asistencia de un experto pedagogo, de manera de traspasar la experiencia de huertos escolares y de educación nutricional al ámbito pedagógico

**Agricultura Familiar.** Se pretende generar un mercado de compras públicas para alimentos provenientes de la producción de la Agricultura Familiar local, de manera de dinamizar la economía local, priorizar la cultura alimenticia local y potenciar cooperativas de Agricultores Familiares. Por ello se prestará asistencia técnica sobre producción y comercialización para la o las agrupaciones de AF que intervengan en el proyecto. Se pretende que la AF pueda generar una oferta suficiente para responder a la demanda de la niñez escolar en base a sus necesidades nutricionales, por lo que se realizará un estudio previo para establecer la potencial oferta de la AF.

### Mecanismos Legales de Compra.

El Proyecto “Implementación de un Modelo de Compras Públicas a la Agricultura Familiar Campesina para los Programa de Alimentación Escolar en Nicaragua” GCP/RLA/160/BRA, aportará los recursos necesarios para la compra directa de los alimentos a las cooperativas de AF. No obstante, el mecanismo que se ocupará para realizar dicha compra deberá responder, no sólo, a los criterios de FAO, sino que también, a la sostenibilidad futura de los resultados. Una vez terminado el proyecto, el modelo deberá ser continuado y replicado en base a recursos estatales y a mecanismos de compra respaldados por la normativa vigente en cada país.

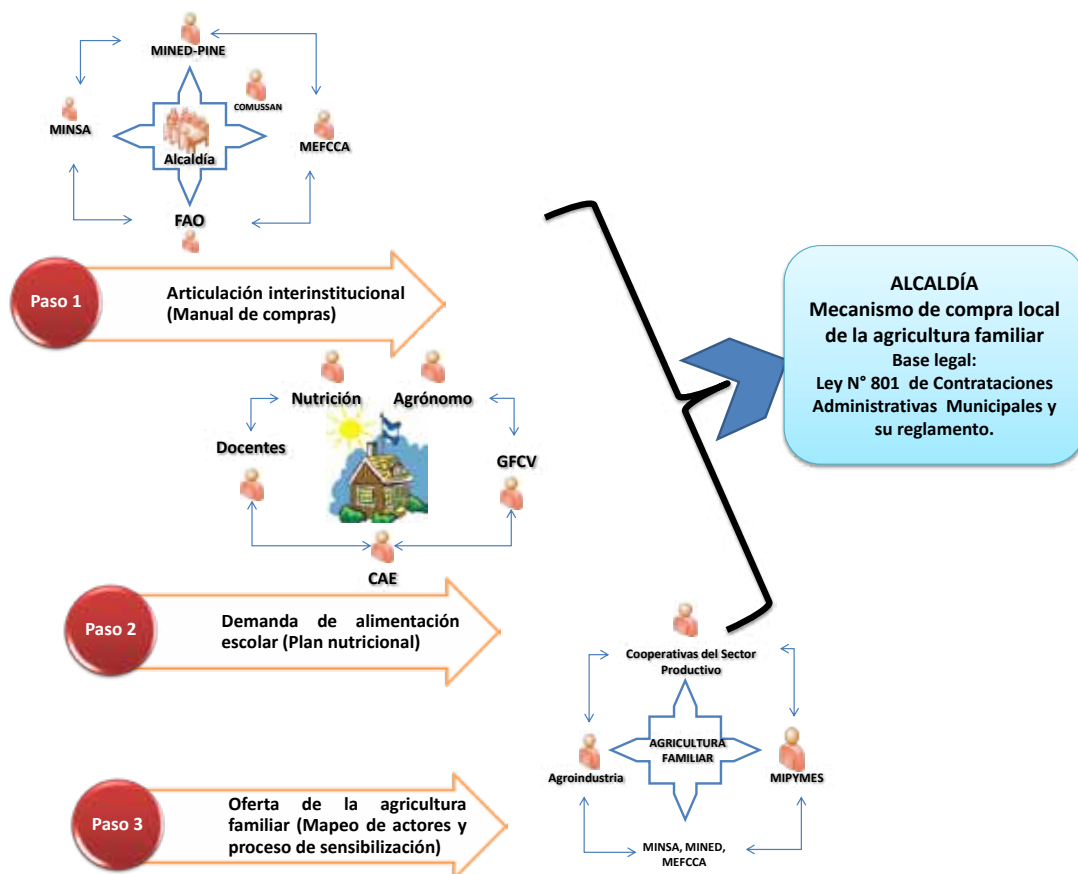
**Involucramiento Institucional.** El modelo desarrollado en el marco del proyecto, requiere del involucramiento de diversas instituciones: Ministerios (Educación, Agricultura y Salud), Instituciones ligadas a la Seguridad Alimentaria, Municipios, etc. Se trabajará en una coordinación efectiva y eficiente de todos ellos, ya que, una vez terminada la ejecución del proyecto, serán los encargados de la sostenibilidad del modelo como una Política Pública y permanente. Adicionalmente, la estrategia se basa en los enfoques de articulación intersectorial; fortalecimiento institucional; Inclusión social productiva; fomento de sistemas de producción sostenibles; ejecución a través de alianzas; valorización de los activos de las poblaciones originarias; Equidad de Género; Capacitación Apropriada; y Comunicación para el Desarrollo.

**6. Fases Previas para el desarrollo del Mecanismos de Compras Locales.**

Se han identificado 3 fases (que deben desarrollarse simultáneamente) para el establecimiento de un Mecanismo de Compras Locales de la Agricultura Familiar. La primera se refiere a los Arreglos y Coordinación Interinstitucional necesaria, la segunda a la Determinación de la Demanda (Plan Nutricional de las Escuelas) y la tercera a la Precisión de la Oferta (Red de Proveedores de la Economía Familiar a Nivel Local).

**Fase 1 Articulación Interinstitucional:** En esta etapa la Alcaldía y el PINE/MINED validan éste Mecanismo para su apropiación a nivel territorial. Seguidamente se propone la suscripción de un convenio entre MINED, MEFCCA, ALCALDÍAS, MAGFOR, MINSA y CAE que establezca los compromisos de decisión y gestión para la sostenibilidad de éste Mecanismo.

Es indispensable **el fortalecimiento de la estructura comunitaria del CAE** como ente fiscalizador y de control social. El rol del MEFCCA en este proceso es indispensable considerando que su labor institucional es apoyar a la Agricultura Familiar, por ello en esta fase es importante su participación.



En cuanto al marco legal existe todo un respaldo jurídico para el municipio en términos de Gestión Financiera y de Adquisiciones, en esta fase se requiere detallar todos los procesos que se llevarán a cabo para todos los actores involucrados, en un Manual de Compras Locales, en base al ordenamiento jurídico vigente.

Se respetará lo establecido en la Ley N° 693 Ley de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional, relacionado al establecimiento a nivel local de la Comisión Municipal de SSAN,<sup>9</sup> en donde establece la formulación y seguimiento de los programas y proyectos que aseguren la SSAN en el municipio, esta instancia servirá para la articulación interinstitucional.

**Fase 2 Demanda de Alimentación Escolar (Plan Nutricional):** Paralelo al proceso anterior se desarrollaría en las escuelas un análisis de la demanda en alimentación escolar. Esto implica el trabajo de un (a) especialista en nutrición, para que en base a los resultados nutricionales de los niños se pueda desarrollar un **Plan Nutricional**, se contará también con un agrónomo (a), ambos recursos humanos **son el pilar que sostendrá la Adecuación Nutricional y la Calidad e Inocuidad Alimentaria** de los productos que se adquirirán de los Agricultores Familiares.

El proceso de consulta a los niños y niñas antes, durante y después de esta determinación de la demanda de alimentación, es importante, “antes” para escuchar las opiniones de los niños y niñas participando, “durante” haciendo pruebas de aceptabilidad de los menús propuestos y “después” evaluando la aceptación por parte de ellos de los alimentos nuevos incluidos en el menú diario.

Por otro lado se debe consultar con las madres y padres de familia, sobre los cambios que se realizarán con la adquisición de otros alimentos (frutas, vegetales, lácteos), además de los granos básicos, para conocer de ellos sus opiniones, y ajustar los menús a las preferencias culturales de la niñez participante.

**Fase 3 Oferta de la Agricultura Familiar (Mapeo de Actores y Proceso de Sensibilización):** El último eslabón en este proceso es la oferta con que se cuenta en la comunidad y municipio para abastecer la demanda del Plan Nutricional de los Escolares. Esto implica el trabajo de un agrónomo (a) que contribuye a precisar la oferta local (red de proveedores de la economía familiar), este recurso humano trabajaría en estrecha coordinación con el nutricionista que elabora el Plan Nutricional de la Escuela.

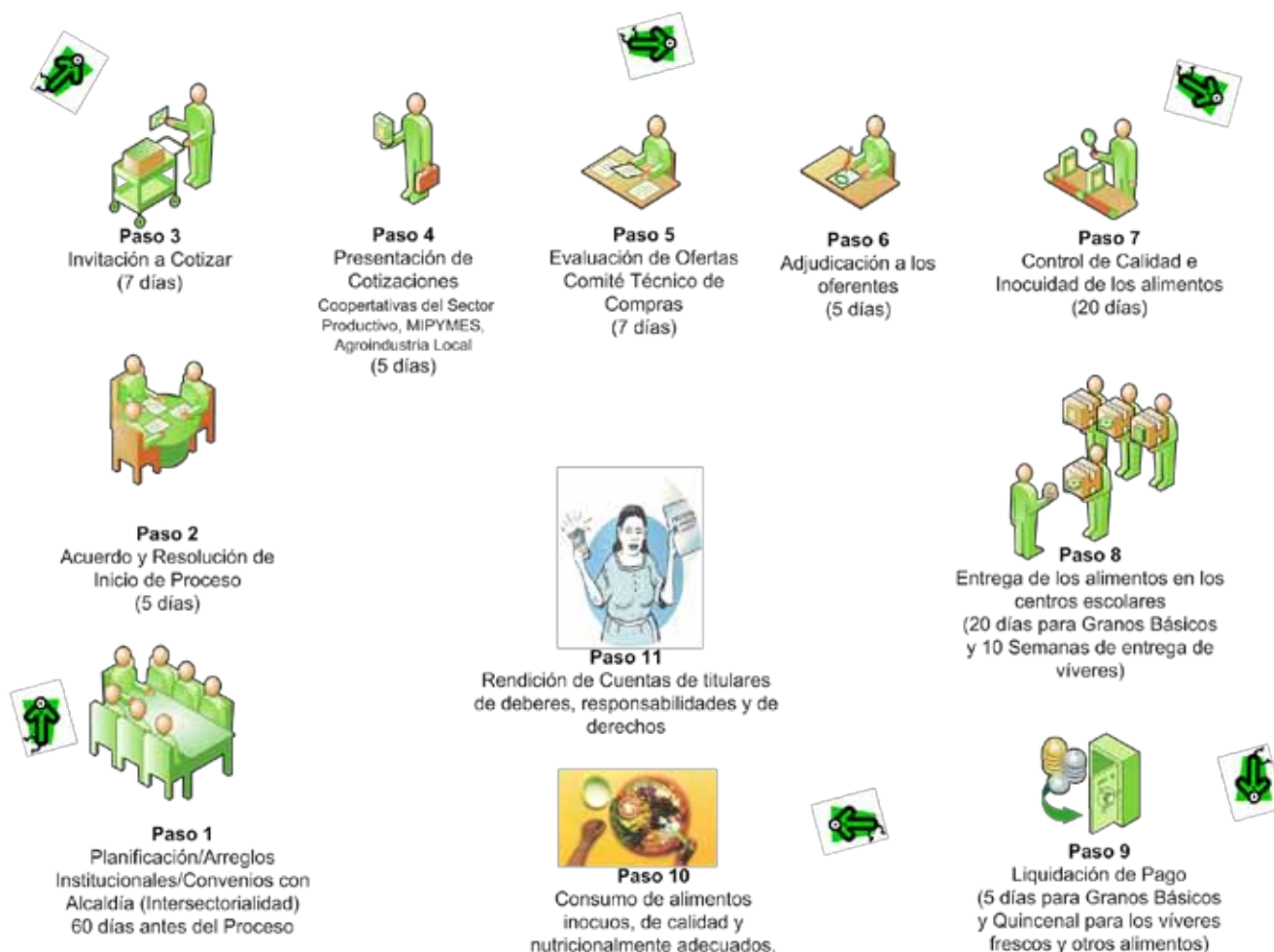
Es relevante crear un vínculo entre los Agricultores Familiares, a través de una “mesa de trabajo” conjunta con todos los actores que se indican en la Figura 1, esto para crear un espacio de diálogo entre las partes, con el propósito de resolver dos aspectos que resultan de mucha relevancia, por un lado la inocuidad alimentaria y por otro lado el control de precios de los productos ofertados.

9. Ley N° 693 Ley SSAN: Art. 23. Comisiones Municipales para la Soberanía y la Seguridad Alimentaria y Nutricional (COMUSSAN). Las Comisiones Municipales para la Soberanía y la Seguridad Alimentaria y Nutricional (COMUSSAN), son las instancias máximas de toma de decisiones y coordinación intersectorial a nivel municipal, están adscritas a los Concejos Municipales de Desarrollo y son presididas por el Alcalde o Alcaldesa. La COMUSSAN será integrada y convocada por el Concejo Municipal a través del secretario del Concejo Municipal en un plazo no mayor de noventa días a la entrada en vigencia de la presente Ley.

## IV Mecanismo de Compra Local de la Agricultura Familiar para la Alimentación Escolar.

En esta sección se describen los 11 pasos para iniciar y cerrar el flujo de trabajo, en el Proceso de Compra Local de la Agricultura Familiar para la Alimentación Escolar (Ver Anexo A Cronograma de Ejecución):

### **Paso 1. Planificación del Proceso de Compras. (Requisitos Previos Arto. 9 LCAM Plazo 60 días antes del inicio del proceso)**



**a. Sistema de Adquisiciones:** El proceso de compra de los alimentos producidos por los Agricultores Familiares, para la Alimentación Escolar, se hará a través del marco jurídico, específicamente con la Ley N° 801 de Contrataciones Administrativas Municipales (en adelante LCAM) y su Reglamento General (Decreto N° 08-2013, Publicado en La Gaceta N° 24 del 07 de Febrero de 2013), además de otros cuerpos legales vinculados a este tema con la Ley N° 40 de Municipios.

Esto significa que para efectos de los procesos de compras se utilizará el sistema de contratación que se ha establecido en las municipalidades de acuerdo a la Ley N° 801 de Contrataciones Administrativas Municipales y su Reglamento.

**b. Responsabilidad por la adquisición de los alimentos de la Agricultura Familiar.** La conducción de los procesos de adquisición será responsabilidad de la Alcaldía. El/la Coordinador/a de Adquisiciones autorizará el inicio del proceso de contratación bajo la modalidad de compra que corresponda, controlará el cumplimiento del proceso estableciendo las responsabilidades correspondientes, adjudicará las licitaciones y suscribirá los respectivos contratos.

Por su parte, el acompañamiento de todo el proceso - desde su apertura hasta el cierre del contrato (cuando sea el caso) - permitirá al MINED, como responsables de la ejecución de las compras locales, una verificación constante de los procedimientos en cada una de sus fases, especialmente las relacionadas a las adquisiciones/contrataciones que la Unidad de Adquisiciones pretende realizar en cada categoría de gastos.

Todos los documentos generados a causa de los procesos de compra, deberán ser archivados por las Unidades de Adquisiciones de la Alcaldía, donde fueron procesados. Una copia de los documentos de licitación y/o contratación debe acompañar al proceso administrativo que seguirá cumpliendo con las demás fases: legal (contratación/contrato y publicación), financiero (compromiso de pago) y contable (rendición de cuentas) hasta su archivo, el cual servirá de base para las auditorías y supervisiones previstas en los Acuerdos.

**c. Plan General de Adquisiciones.** Una vez firmada la Carta de Acuerdo, entre FAO y la Alcaldía (Aprobación de la Carta Acuerdo/Convenio), el Plan de Adquisiciones y Contrataciones (PAG), será incorporado el Plan General de Adquisiciones, en función de las metas propuestas, señalando la programación de acuerdo a las prioridades.

Dichos requerimientos serán incluidos en el cuadro de necesidades que será remitido al Área de Adquisiciones para su consolidación. Una vez incluido en el Presupuesto Municipal, el PGA se sujetará a los montos presupuestados establecidos en el mismo.

Aprobación y publicación del Plan General de Adquisiciones. El PGA será aprobado por la máxima autoridad administrativa, de conformidad a la aprobación del Presupuesto.

Una vez aprobado el PGA deberá ser publicado por cada Alcaldía y Sector Municipal en el Portal Único de Contratación al siguiente día hábil luego de su aprobación

En el contexto del Proyecto de Compras Locales, debe seguir el mismo procedimiento que establece la LCAM, para incluir este proceso en el Plan de Adquisiciones de la Alcaldía, para el período que corresponda.

**d. Métodos, Categorías del Plan de General de Adquisiciones.** Los procedimientos ordinarios de contratación de la LCAM son: Licitación Pública, Licitación por Registro, Compra por Cotización, Concurso y Contratación Simplificada. La determinación del procedimiento a aplicarse, estará en función del “monto de la contratación”, a excepción del Concurso y la Contratación Simplificada que se determinan independientemente del monto.

Dados los montos que se ejecutarán en cada uno de los municipios, será compra por cotización (Es el procedimiento ordinario para contrataciones cuyos montos sean hasta por un millón de córdobas) tenemos los siguientes procedimientos:

Categoría de gastos	Valor de la compra (C\$ )	Método Licitación/contratación Arto. 29 RLCAM
Bienes y/o servicios	<=500,000	Será de menor cuantía cuando el monto estimado de la contratación sea hasta por quinientos mil córdobas (C\$ 500,000.00), en este caso se invitará a un mínimo de tres proveedores inscritos en el Registro de Proveedores del Municipio.
Bienes y/o servicios	> 500, 000 a 1, 000, 000	Será de mayor cuantía cuando el monto estimado de la contratación sea superior a quinientos mil córdobas (C\$ 500,000.00) y hasta un millón de córdobas (C\$ 1,000,000.00), en este caso la invitación se hará mediante convocatoria pública.

Cuadro 1: Montos para determinar las compras por cotización de mayor o menor cuantía, de acuerdo a la LCAM N° 801, Artículo 29.

**e. Conformación del Comité Técnico de Compras:** Son las instancias establecidas para asesorar a la Alcaldía en materia de contratación y calificación de propuestas. Tendrán a su cargo la recepción y apertura de ofertas y propuestas técnicas y financieras, su análisis, evaluación y elaboración de un informe de recomendación de adjudicación, para que dichas instancias tomen una decisión final de adjudicación.

#### **1. Comité de Evaluación (CCE) para Compras por Cotización de Mayor Cuantía. (Arto.15 LCAM)**

Se deberá integrar un Comité de Evaluación para realizar compras a través de Licitaciones Públicas, por Registro, Contratación Simplificada, Concurso y en nuestro caso, Compras por Cotización de Mayor Cuantía.

La integración del Comité se hará por medio de un acuerdo del Alcalde o Alcaldesa del Municipio, y en el caso del Sector Municipal, mediante una resolución de su máxima autoridad administrativa, en la que se designarán los nombres de los funcionarios integrantes y el de la persona que lo presidirá. En los casos del numeral 1) del Artículo 28 de la Ley N° 801, podrán las Alcaldías o Sector Municipal constituir el Comité de Evaluación según la complejidad o envergadura de la contratación.

- **Composición del Comité de Evaluación.**

La conformación de este Comité es regulado en el Reglamento de la LCAM. El Comité de Evaluación, podrá hacerse asesorar de otros funcionarios expertos en la materia objeto de la contratación que estime conveniente, o de asesores ya sea en forma individual o agrupada en un sub-comité técnico. La ampliación del Comité será autorizada de la misma forma a como se integra el Comité.



Se podrán incorporar como observadores del Comité de Evaluación con derecho a voz, pero sin voto, a dos Concejales de distintas corrientes políticas y a un ciudadano representante de la comunidad beneficiada con la adjudicación.

Según el Artículo 25 del Reglamento de la LCAM, el Comité de Evaluación, está conformado, al menos, por tres (3) integrantes:

1. Responsable de Adquisiciones de la Alcaldía.
2. Asesor Jurídico.
3. Experto en la materia, con conocimiento técnico sobre el objeto de la compra de los Agricultores Familiares, en este caso el Ministerio de Educación Municipal.

Si el número de miembros del Comité de Evaluación fuese ampliado, el total de ellos será siempre número impar. La ampliación será autorizada por la máxima autoridad administrativa.

## **2. Comité Técnico de Compras (CTC) Compras por Cotización de Menor Cuantía: (Artículo 17 LCAM)**

La máxima autoridad administrativa de la Alcaldía o Sector Municipal podrá constituir un órgano colegiado, denominado Comité Técnico de Compras, para recomendar la evaluación y calificación de las ofertas presentadas en los procesos de compra por cotización de menor cuantía.

Es la instancia establecida para asesorar a la Alcaldía en materia de contratación y calificación de propuestas. Tendrán a su cargo la recepción y apertura de ofertas y propuestas técnicas y financieras, su análisis, evaluación y elaboración de un informe de recomendación de adjudicación, para que dichas instancias tomen una decisión final de adjudicación.

- **Conformación del Comité Técnico de Compras** (Artículo 29 RLCAM): estará conformado por tres miembros:
  1. Integrado preferentemente por un delegado del Área Solicitante o el Experto en la materia, en este caso MINED (Nutricionista y Agrónomo).
  2. Un delegado del Área de Adquisiciones.
  3. Asesor legal.
- **Validez de las Actuaciones del Comité Técnico de Compras.** (Artículo 31 RLCAM) Para poder sesionar será necesario la concurrencia de todos los miembros que integran el Comité. Las decisiones serán tomadas por mayoría simple. No podrá haber abstenciones.

El miembro que no esté de acuerdo con las decisiones adoptadas por la mayoría, deberá emitir su voto razonado. De cada sesión realizada por el Comité deberá levantarse Acta en donde se haga constar todos los hechos y acuerdos adoptados, la que deberá ser firmada por todos los miembros, aún por aquellos que emitiera voto razonado.

Como un requisito indispensable para participar en este proceso es que los oferentes deben de ser Agricultores (as) Familiares: entendiéndose como pequeños y medianos productores de alimentos, pequeña agroindustria local, microempresas, asociaciones y cooperativas. El Ministerio de Economía Familiar, Comunitaria, Cooperativa y Asociativa (MEFCCA), apoyará este proceso de identificación de este importante grupo socio-económico.

Por otro lado según establece la LCAM y su Reglamento, así como los criterios internos que han establecido la Alcaldía, está:

**1. Certificado de Registro de Proveedores del Municipio, este trámite es gratuito y es brindado por la Unidad de Adquisiciones de la Alcaldía, para ello debe realizar el siguiente trámite:**

Datos del Proveedor, obtenido a través del llenado de formulario de inscripción, el cual contendrá entre otros datos al menos la siguiente información:

- a. Dirección exacta o domicilio en el que recibirá notificaciones dentro de la circunscripción municipal. Número de Teléfono, Fax, y correo electrónico si lo tuviere;
  - b. En el mismo, el proveedor se debe clasificar según su categoría o categorías y clasificación o clasificaciones comerciales según la naturaleza del negocio;
  - c. Declarar en el mismo que es civil y legalmente capaz de contratar de acuerdo con la Legislación común;
  - d. De no encontrarse dentro del Régimen de Prohibiciones establecido en Ley salvo la excepción contenida en el Artículo 76 de la Ley.
2. Estar solvente con el municipio.
  3. Cédula de Identidad.
  4. Proformas para cotizar y facturas con membrete, de acuerdo al giro de su negocio.



Para esta modalidad de compra por cotización de menor cuantía, en Artículo 181 del RLCAM establece que la Alcaldía podrá prescindir de fianza de garantía.

**g. Elaboración de Especificaciones Técnicas, Plan Nutricional y de Distribución de Alimentos y Fijación de Precios Estimados.**

**1. Elaboración de Especificaciones Técnicas**

El Ministerio de Educación a través del PINE, será el área solicitante y usuario del proceso de adquisiciones que estará a cargo de la Alcaldía, por tanto le corresponde al PINE, la elaboración de las especificaciones técnicas para la compra de la Agricultura Familiar para la Alimentación Escolar.

Como producto de la Fase 2 Demanda de la Alimentación Escolar y la Fase 3 Oferta de la Agricultura Familiar, se construye el Plan Nutricional y por tanto de ahí se elabora las especificaciones técnicas de los alimentos (Ver Anexo B del Manual), adicional a lo establecido en este anexo, están los otros alimentos que se integraran a la dieta de los escolares.

Por tanto algunas consideraciones que deben de observarse según el RLCAM, para las especificaciones técnicas, son:

- Deben incidir sobre los objetivos, funciones y operatividad de los bienes.
- Las especificaciones técnicas deberán sujetarse a criterios de razonabilidad y objetivos congruentes con el bien, con su costo o precio.
- Está prohibido establecer especificaciones técnicas desproporcionadas o incongruentes en relación con el mercado y con el objeto de la convocatoria.

- **Restricciones en las Especificaciones Técnicas.** Para la descripción de los bienes y servicios a adquirir, estará prohibido hacer referencia a marcas o nombres comerciales, patentes, diseños o tipos particulares, fabricantes determinados, ni descripción que oriente la contratación de marca, fabricante o tipo de producto específico; a excepción, de aquellos casos en que el objeto de la contratación pueda identificarse únicamente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas. También podrán utilizarse estas alusiones a manera de referencia, cuando la necesidad pueda atenderse con productos similares. (RLCAM Arto. 15)
- **Reglamentos Técnicos, Normas Técnicas, Metrológicas y/o Sanitarias Nacionales.** Los Reglamentos Técnicos, las Normas Metrológicas y/o sanitarias nacionales aprobadas por las autoridades competentes son de obligatorio cumplimiento para establecer las especificaciones técnicas de los bienes, servicios y obras a adquirir o contratar. (RLCAM Arto. 15)
- Las Normas Técnicas Nacionales, podrán ser tomadas en cuenta por la dependencia competente de la Alcaldía o Sector Municipal para la definición de los bienes, servicios u obras que se van a adquirir mediante los procedimientos de contratación regulados por la Ley y este Reglamento, sin perjuicio de hacer uso de normas internacionales.
- **Cumplimiento.** Los requerimientos técnicos mínimos deben ser cumplidos y acreditados por todos los oferentes para que su oferta sea admitida.

## 2. Valores Estimados

Es el valor determinado por la Alcaldía o Sector Municipal mediante estudios o indagaciones sobre los precios que ofrece el mercado y que está referido al objeto de la contratación.

La Alcaldía o Sector Municipal al calcular el valor estimado deberá incluir todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y los costos laborales respectivos conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que le sea aplicable y que pueda incidir sobre el valor de los bienes y servicios a adquirir o contratar.



En este particular, una vez reunida la información sobre las especificaciones técnicas, para el valor estimado o referencial se debe hacer un estudio de mercado previo (Ver Anexo D), en el cual el Ministerio de Economía Familiar, Comunitaria, Cooperativa y Asociativa (MEFCCA), y el MAGFOR, deben de proporcionar esta información un mes antes de cada compra.

## 3. ¿Es posible Fraccionar la Compra, para usar un procedimiento menos riguroso?

La prohibición de fraccionamiento a que se refiere el Artículo 79 LCAM, significa que no debe dividirse una contratación para dar lugar al cambio de tipo del procedimiento de contratación a uno menos riguroso.:

Por tanto en este proceso de compras por cotización de menor cuantía, según el artículo 19 inciso c) del RLCAM, antes mencionado, no se considera que exista fraccionamiento:

“c. Cuando se requiera propiciar la participación de la micro, pequeña y mediana empresa, en aquellos sectores donde exista oferta competitiva, siempre que sus bienes, servicios, y obras sean de la calidad necesaria para la entidad, su cumplimiento oportuno y con costos razonables al mercado.”

Esto permitirá poder realizar los ajustes necesarios en las especificaciones técnicas, para propiciar la participación de la micro, pequeña y mediana empresa local.

## Paso 2. Acuerdo y Resolución de Inicio de Proceso de Compra. (Plazo 5 días)

Previo al inicio de este paso, la Alcaldía deberá tener firmada la Carta de Acuerdo con la FAO, de acuerdo a los mecanismos de consulta que están establecidos en la Ley de Municipios, en consulta con el Concejo Municipal.

Así mismo el Ministerio de Educación a través del Programa Integral de Nutrición Escolar a nivel municipal, como área solicitante debe enviar comunicación formal a la Alcaldía, en donde solicita en este caso la compra de los alimentos provenientes de la Agricultura Familiar, además debe de adjuntar especificaciones técnicas (Ver Anexo B) de los alimentos que indiquen lo siguiente, (adjuntamos un ejemplo:)

LOTE	Producto	Unidad de medida	Cantidad	Especificaciones de calidad	Parámetro de Ref.	Máximo	Mínimo
1	Frijoles	Quintal	37	Grado de Calidad	2	2	1
				Humedad	12%	14%	12%
				Granos partidos	2%	3%	1%
				Color	Rojo/variedad	-----	-----
				Olor	Característico	-----	-----
				Impureza	2%	2%	1%
				Granos Dañados (insectos, hongos y Roedores),	1-3%	3%	1%
				Granos Recalentados	2%	2%	
				Granos Inmaduros	2%	2%	
				Infestación	0%	0%	0%
				Temperatura	25°C – 32°C	35°C	20°C
					90 a 120 min.	120	90

El modelo descrito anteriormente debe estar listo para cada uno de los alimentos que se comprarán en este proceso, para ello el Ministerio de Educación en coordinación con las especialidades de agronomía y nutrición, en una fase previa deben de dejarlo establecido, tanto con el estudio de la oferta de los agricultores Familiares, como del Plan Nutricional.

También se debe especificar: **La presentación de los bienes será de la siguiente forma:**

1. Contenido: Sacos en presentación de 22 Kg. (50 libras)
2. El saco o embalaje en donde se empacará el alimento debe de ajustarse a las normas técnicas sanitarias y deben de especificarse.

Una vez reunida la información sobre las especificaciones técnicas, el valor estimado o referencial (Ver Anexo D), el estudio de mercado en el cual el MEFCCA y el MAGFOR, proporcionan esta información un mes antes de cada compra, así por su parte la Alcaldía confirmará la disponibilidad presupuestaria, y a continuación de la publicación de los documentos establecidos en el Arto. 16 del RLCAM, (sobre la publicación previa), el Área de Adquisiciones remitirá el proyecto de Acuerdo o Resolución de Inicio adjuntando lo conducente de expediente de contratación a la máxima autoridad administrativa para su firma, y así dar inicio al procedimiento de contratación.

### Paso 3. Invitación a Cotizar (5 días)

#### Plazo para la Presentación de Ofertas.

Las ofertas serán presentadas en la forma, lugar, fecha y hora indicada en la invitación por la Alcaldía o Sector Municipal. El plazo de presentación de la oferta, será no mayor de cinco (5) días calendarios a partir de la fecha de recibida la solicitud de cotización por el oferente. En el caso de las contrataciones de mayor cuantía el plazo de la presentación será no mayor de siete (7) días calendarios.

#### Invitación a Cotizar.

La invitación a cotizar se enviará por escrito o por medio electrónico a proveedores de la localidad debidamente registrados. Se invitará como mínimo a tres proveedores para que presenten sus ofertas.

El Área de Adquisiciones debe dejar constancia de la invitación girada. Cuando en el Registro no hubieren inscritos al menos tres oferentes para el mismo bien o servicio que se desea adquirir, se dejará constancia escrita de esta circunstancia en el expediente y se pedirá cotización a quienes se encuentran inscritos. En caso de no haber inscrito proveedores en la Alcaldía, se podrá hacer uso de los registros supletorios.

Las compras deberán efectuarse en base a la mejor oferta, tal como lo establece el artículo 2 literal d) de la LCAM.

**Contenido de la Invitación.** La Invitación deberá contener como mínimo:

- a. Identificación de la Alcaldía o Sector Municipal.
- b. Indicación de que se efectúa al proveedor una invitación para presentar ofertas bajo la modalidad de Compra por Cotización.
- c. Descripción detallada del objeto del contrato; moneda y forma de pago; indicación del origen de los fondos con que se financia la adquisición. Dentro del precio ofertado debe incluirse todo valor que incida directamente o indirectamente en dicho precio.
- d. Cuando el precio se establezca en moneda extranjera, se realizará la conversión a moneda nacional al tipo del cambio oficial del día de la apertura de la oferta.
- e. Aceptación o no de ofertas parciales (por cantidades y/o por ítem, lotes o tramos).
- f. Plazo de Validez de la Oferta.
- g. Plazo de ejecución del contrato si corresponde, o tiempo máximo para la entrega de los bienes, obras o servicios.
- h. Lugar de ejecución de la obra, de servicios o lugar de entrega de los bienes.
- i. Indicación de lugar y plazo para la presentación de las ofertas.
- j. Fianza o Garantía de Cumplimiento de contrato, cuando proceda, señalando plazo de validez y monto. <sup>10</sup> (No procede para la compra por cotización de menor cuantía)
- k. Criterios de selección de la mejor oferta.
- l. Plazo para evaluar las ofertas.

La invitación podrá notificarse por los medios establecidos en el Artículo 60 del RLCAM, surtiendo sus efectos a partir de la fecha de recibida la solicitud de cotización.

#### **Paso 4. Presentación de Ofertas (plazo 5 días).**

Las ofertas deberán ser remitidas o presentadas en el lugar señalado y dentro del plazo establecido en la invitación a cotizar. Los oferentes deberán formular sus ofertas sin sujeción a modos o condiciones que impidan una aceptación pura y simple por parte de la Alcaldía o Sector Municipal contratante.

Por regla general, las ofertas podrán ser entregadas en sobres cerrados, en la sede de la Alcaldía o Sector Municipal, en la dirección indicada en la invitación, pudiendo usar otros medios alternos como el fax, correo electrónico debidamente escaneada, estos deberán contener hora y fecha de remisión automática, debiéndose solicitarse original al Oferente adjudicado. Transcurrido el plazo establecido para la presentación de las ofertas, el Área de Adquisiciones o Comité de Evaluación y en su caso el Comité Técnico de Compras cuando así se disponga, procederá a la evaluación de las ofertas.

Las ofertas tendrán vigencia por el término establecido en el pliego de bases y condiciones o en la solicitud de cotización, pero en ningún caso podrá ser menor de treinta (30) días calendarios y los montos ofertados deberán reflejarse en córdobas.

#### **Paso 5. Evaluación de Ofertas (Plazo 7 días)**

##### **Evaluación de Ofertas del Proceso de Cotización de Menor Cuantía:**

**El Comité Técnico de Compras:** La máxima autoridad administrativa, una vez constituido, según lo señala LCAM, para poder sesionar será necesario la concurrencia de todos los miembros que integran el Comité. Las decisiones serán tomadas por mayoría simple. No podrá haber abstenciones.

El miembro que no esté de acuerdo con las decisiones adoptadas por la mayoría, deberá emitir su voto razonado. De cada sesión realizada por el Comité deberá levantarse acta en donde se haga constar todos los hechos y acuerdos adoptados, la que deberá ser firmada por todos los miembros, aún por aquellos que emitieren voto razonado.

##### **Responsabilidades del Comité Técnico de Compras. Tiene las siguiente responsabilidades:**

- a. Evaluar las ofertas presentadas en los procedimientos de Compra por Cotización de Menor Cuantía, de conformidad a lo establecido en la Invitación a Ofertar, Términos de Referencia, la LCAM y su Reglamento.
- b. Elaborar informe que contenga la evaluación y recomendación de las ofertas presentadas y enviarlas a la máxima autoridad administrativa o su delegado para su adjudicación, con copia a los oferentes a través del área de adquisiciones.
- c. Verificar el Régimen de Prohibiciones dejando constancia en el expediente de contratación respectivo.
- d. Una vez concluida la etapa de la evaluación y recomendación, el Comité Técnico de Compras deberá remitir el expediente al Área de Adquisiciones.

10 Sobre el tema de Fianza o Garantía, el arto. 181 del RLCAM, sobre el Requerimiento de la Fianza o Garantía, señala: "(...)Las Alcaldías o Sector Municipal de manera facultativa podrán prescindir del requerimiento de la presentación de Fianza o Garantías taxativamente en los siguientes casos: 1.Por la clase de Procedimiento. 1.1 En la Modalidad de Contratación de Compras por Cotización. La prescindencia de los tipos de fianza o garantía contractual deberán estar motivadas en los estudios o informes previos de conformidad con la naturaleza de la contratación."

## Evaluación de Ofertas del Proceso de Cotización de Mayor Cuantía:

El Comité de Evaluación, responsable de evaluar las ofertas, atenderá las solicitudes de aclaración dentro de la etapa de evaluación y de recomendar la adjudicación en los procesos de Compra por Cotización de Mayor Cuantía.

### Criterios de Evaluación:

Las ofertas presentadas deberán ser evaluadas de conformidad a los parámetros de ponderación, calidad y precio, o sólo precio cuando se trate de bienes o servicios estandarizados, según lo que sobre ello se establezca en el Pliego de Bases y Condiciones, Términos de Referencia o Especificaciones Técnicas de la contratación. No se pueden evaluar ofertas con criterios que no se contemplen en el Pliego de Bases y Condiciones, Términos de Referencia o Especificaciones Técnicas bajo pena de nulidad.

El plazo para la evaluación de ofertas deberá ser de siete (7) días hábiles, independientemente del monto de la contratación.

Al momento de hacer la evaluación de las ofertas presentadas, deberá cumplir las mínimas establecidas en las especificaciones técnicas (Anexo B).

Con relación al tema del precio de referencia, se ha realizado un análisis preliminar de acuerdo a los precios en el mercado en la cabecera municipal y en consulta con las organizaciones de Agricultores Familiares, en el municipio de El Tuma La Dalia, fecha 04.06.13.

Proyecto de Compras Locales de los Agricultores Familiares  
Presupuesto promedio con datos de estudio de campo en El Tuma La Dalia-Junio 2013  
Costo de la Oferta de Alimentos diario: U\$ 0.12  
Transporte 10%: U\$ 0.00

#### Costo total: U\$ 0.12

Producto	Ración Gr.	Unidades	Quintales	Precio Unitario	Precio Total
Aceite*	10	383	29.55	\$8.04	\$3,079.32
Arroz	35	207	103.50	\$32.63	\$3,377.30
Cereal*	35	207	103.50	\$59.75	\$6,184.33
Frijol	25	148	74.00	\$24.47	\$1,811.02
Maiz	40	236	118.00	\$10.20	\$1,203.27
<b>Total General</b>	<b>145</b>		<b>215.89</b>		<b>\$15,655.24</b>

Nota: \* El precio del aceite y cereal fortificado se base en compras realizadas en Mangua en el año 2012 por el PINE-MINED. Tipo de cambio: U\$ 1= C\$24.5166

Cuadro 2 Elaboración propia en base a la información de campo El Tuma La Dalia 2013.

Esta composición de alimentos es la que actualmente el PINE está entregando a nivel nacional, en el Anexo C, existe un análisis comparativo de lo que significa comprarla de forma centralizada y de la manera como se está proponiendo comprándolo localmente:

- Comprando un menú para la niñez participante del PINE en Managua, se invierte \$0.17 (Diecisiete centavos dólar, incluyendo transporte).
- Comprando un menú para la niñez participante del PINE de los Agricultores Familiares, en las comunidades de El Tuma Dalia, cuesta \$0.12 (Doce centavos dólar).

El mecanismo ideal de fijación de precios es el utilizado en los sistemas de comercio justo, este debe garantizar al productor (a) un precio mínimo fijo basado en la necesidad de satisfacer los gastos de producción y de velar por un salario de vida para todos los trabajadores interesados (incluidos los miembros de la familia, en su caso)<sup>11</sup>

### **Paso 6. Adjudicación a los Oferentes.**

#### **Adjudicación de Ofertas del Proceso de Cotización de Menor Cuantía:**

La adjudicación en este proceso se hará a través de una Orden de Compra.

El plazo para la Adjudicación a los oferentes, como un plazo máximo será de cinco (5) días hábiles a partir de recibida la recomendación para adjudicar el contrato.

#### **Adjudicación de Ofertas del Proceso de Cotización de Mayor Cuantía:**

La adjudicación se otorgará a través de Acuerdo o Resolución según corresponda, cuando se trate de Compra por Cotización de Mayor Cuantía.

El plazo para la Adjudicación a los oferentes como un plazo máximo será de siete (7) días hábiles a partir de recibida la recomendación para adjudicar el contrato.

### **Paso 7. Control e Inocuidad de los Alimentos.**

En el proceso de recepción de los alimentos, tanto la Alcaldía como el Ministerio de Educación, MEFCCA, MAGFOR y MINSA, acompañados por FAO, harán la certificación de que los alimentos se ajustan a las especificaciones técnicas de calidad e inocuidad alimentaria, a través de exámenes que certifiquen que son aptos para el consumo humano.

Este paso funcionará de la siguiente manera:

- Una vez adjudicado el oferente y firmada la orden de compra, este tendrá un plazo no mayor 20 días calendario para la entrega de los alimentos básicos (granos básicos) y entregas semanales de víveres frescos en los centros escolares, dentro de un período de 50 días lectivos (clases). En las especificaciones técnicas se definirá este proceso.
- El MEFCCA, MINED, MINSA establecerán visita de campo para certificar las buenas prácticas de los agricultores y tomarán muestras de los alimentos ofertados para someterlos a examen de laboratorio que certifiquen que son aptos para el consumo humano.

#### **Control de Calidad de los Alimentos:**

La Alcaldía podrá requerir en las especificaciones técnicas, muestras de los alimentos a adquirirse. La solicitud de muestras deberá ser racional, en la cantidad y tipo estricto necesarios para verificar que su calidad y demás características satisfacen las necesidades del Ministerio de Educación.

En este momento el pago de los exámenes de laboratorio para la certificación de los alimentos, estará a cargo del Proyecto de Compras Locales, con fondos de FAO, en las primeras dos compras del primer año, las siguientes serán asumidas por los Agricultores Familiares.

Véase el informe del Relator Especial sobre el derecho a la alimentación, Olivier De Schutter, a la Asamblea General, A/66/62, párr. 10 Agosto 2011. Disponible en Web: <http://daccess-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N11/443/43/PDF/N1144343.pdf?OpenElement>



## **Paso 8. Entrega de los Alimentos**

Tal como se señalará en las especificaciones técnicas, los alimentos deberán ser entregados en cada Centro Escolar, definido previamente. Es importante destacar que el Ministerio de Educación hará entrega de los recibos de recepción de los alimentos en cada una de las escuelas, en vista que estos tienen un mecanismo de control establecido y que en esta ocasión será de utilidad.

**Para la Entrega de los Granos Básicos**, estos serán recibidos por la Comunidad Educativa, principalmente por el Coordinador del Comité de Alimentación Escolar, quienes serán los encargados de certificar que los alimentos entregados, llegan con empaques adecuados, que su peso y cantidad de unidades está conforme. Previamente el Ministerio de Educación, el MEFCCA y el MAGFOR, capacitarán a estos miembros de los CAE en este proceso de recepción y certificación de calidad de los alimentos.

Los oferentes adjudicados llevarán un recibo de entrega que les proporcionarán al momento de la firma del contrato, este recibo de entrega, contendrá la Firma del Oferente que hace la entrega de alimentos, Firma del Director del Centro Escolar, por tanto este documento tendrá un original que le queda al Proveedor, otra al CAE y uno al director(a) o Coordinador(a) del centro escolar y debidamente sellado por el Director del centro, solamente en casos de no encontrarse el Director del centro solicitarán el sello en la Delegación Municipal del MINED.

El recibo original el proveedor lo entregará a la Alcaldía, el cual no debe contener manchones, ni borrones, ni enmendaduras, puesto que servirá para comprobar la recepción de los alimentos y para la liquidación de su pago.

**Para la Entrega de los Víveres Frescos:** Previa planificación de las cantidades diarias, semanales o quincenales (de acuerdo al Plan de Distribución) esto con el propósito de ir certificando la entrega y además la calidad de los alimentos, el proveedor entregará al Director o coordinador del centro el recibo de entrega para la recepción de los alimentos.

Con el recibo de entrega debidamente firmado y sellado por autoridad del centro escolar, solicitará los pagos a la Alcaldía con una periodicidad de quince días.

## **Paso 9. Liquidación de Pago**

### **Para los Granos Básicos**

Como se explicó en el paso anterior, una vez que se ha certificado la entrega de los alimentos a satisfacción, el proveedor adjuntará la factura y el recibo de entrega, con una carta solicitando el pago correspondiente.

El Área Administrativa iniciará la revisión y posterior, el Área Financiera tramitará del pago para el caso de los viveres fresco, este proceso se hará en un periodo máximo de quince días, acumulando dos entregas semanales.

### **Para los Víveres Frescos**

En este caso una vez que se ha certificado la entrega de los víveres frescos a satisfacción, el proveedor adjuntará la factura y el recibo de entrega, con una carta solicitando el pago correspondiente.

El Área Administrativa iniciará la revisión y posterior, el Área Financiera tramitará del pago para el caso de los granos básicos, este proceso se hará en período máximo de cinco (5) días, el pago se hará en efectivo a favor del proveedor, y se hará entrega el día viernes por la tarde.

## **Paso 10. Consumo de Alimentos por la Niñez Escolar**

Este es el último paso que es la satisfacción del servicio de parte de la Alcaldía, a la solicitud del MINED, sin embargo antes, durante y después de este proceso, tanto los Titulares de Deberes y de Responsabilidades, como los Titulares de Derechos, deben establecer los mecanismo de Participación y Control Social.

### **Paso 11. Rendición de Cuentas:**

**El Mecanismo de Compras Locales:** Se ha establecido con la Alcaldía un sistema administrativo-financiero que permita la transparencia de este mismo, sin embargo el equipo de trabajo interinstitucional, debe de crear un mecanismos de monitoreo y seguimiento, esto debe permitir la interposición de quejas y reclamos en un modo sencillo a nivel administrativo, luego la importancia de un actor que ejerza un rol de mediación. Y finalmente, en caso de una violación al derecho (por ejemplo, casos de discriminación, intoxicación, etc) que no se hayan podido evitar por quejas administrativas, deben existir recursos judiciales.

Es esencial que existan medios para evaluar periódicamente los progresos y garantizar la responsabilidad. Para ello, se necesita de mecanismos independientes de vigilancia y que permitan al CAE la posibilidad de presentar reclamaciones cuando no se adopten las medidas necesarias conforme a la estrategia local que pretende restituir el Derecho a la Alimentación.

Por tanto es necesario establecer un sistema de rendición de cuentas transparente y accesible que describa con claridad los roles y responsabilidades de los diferentes actores, que establezca procesos transparentes de toma de decisiones, que proporcione información sobre la gestión del PAE, de forma transparente a todos los actores (incluyendo las responsabilidades de los actores y los criterios establecidos para la toma de decisiones) y que establezca mecanismos efectivos para exigir responsabilidades.

# V Anexo

## A. Cronograma de Ejecución

<b>Plan de Implementación: Compras Locales de la AF en el Tuma La Dalia (MINED, MEFCCA, FAO)</b>	<b>83 días</b>	<b>lun 03/06/13</b>	<b>lun 30/09/13</b>	
<b>Fase 3</b>				
<b>V. Proceso de Compras de Alimentos de la Agricultura Familiar</b>	<b>83 días</b>	<b>lun 03/06/13</b>	<b>lun 30/09/13</b>	
<b>Proceso de Compra Granos Básicos y Víveres Frescos</b>	<b>78 días</b>	<b>vie 07/06/13</b>	<b>lun 30/09/13</b>	
<b>Paso 1: 1. Solicitud de inicio del proceso por el MINED</b>	1 día	mar 02/07/13	mar 02/07/13	MINED
2. Acta de resolución de inicio de proceso	1 día	mié 03/07/13	mié 03/07/13	Alcaldía
3. Elaboración de Especificaciones técnicas	2 días	jue 04/07/13	vie 05/07/13	Alcaldía
<b>Paso 2: Acuerdo y Resolución de Inicio de Proceso de Compra</b>	1 día	lun 08/07/13	lun 08/07/13	Alcaldía
<b>Paso 3 Invitación a cotizar</b>	5 días	mar 09/07/13	lun 15/07/13	Alcaldía
<b>Paso 4: Presentación de Ofertas</b>	5 días	mar 09/07/13	lun 15/07/13	Alcaldía
<b>Paso 5: Evaluación y Adjudicación</b>	5 días	mar 16/07/13	mar 23/07/13	Alcaldía-MINED
<b>7. Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria</b>	<b>56 días</b>	<b>mar 09/07/13</b>	<b>lun 30/09/13</b>	<b>MINSA-MEFCA-FAO</b>
<b>7.1. Recepción de los alimentos en las escuelas</b>	<b>20 días</b>	<b>mié 24/07/13</b>	<b>mar 20/08/13</b>	
Entrega de los alimentos (Granos básicos)	20 días	mié 24/07/13	mar 20/08/13	Agricultores (as) Familiares
<b>8. Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal)</b>	<b>74 días</b>	<b>lun 12/08/13</b>	<b>lun 25/11/13</b>	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 1	1 día	lun 19/08/13	lun 19/08/13	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 2	1 día	lun 26/08/13	lun 26/08/13	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 3	1 día	lun 02/09/13	lun 02/09/13	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 4	1 día	lun 09/09/13	lun 09/09/13	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 5	1 día	lun 16/09/13	lun 16/09/13	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 6	1 día	lun 23/09/13	lun 23/09/13	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 7	1 día	lun 30/09/13	lun 30/09/13	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 8	1 día	lun 07/10/13	lun 07/10/13	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 9	1 día	lun 14/10/13	lun 14/10/13	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 10	1 día	lun 21/10/13	lun 21/10/13	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 11	1 día	lun 28/10/13	lun 28/10/13	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 12	1 día	lun 04/11/13	lun 04/11/13	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 13	1 día	lun 11/11/13	lun 11/11/13	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 14	1 día	lun 18/11/13	lun 18/11/13	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 15	1 día	lun 25/11/13	lun 25/11/13	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 16	1 día	lun 02/12/13	lun 02/12/13	
Entrega de los alimentos víveres frescos (período de entrega diario-semanal) 17	1 día	lun 09/12/13	lun 09/12/13	
<b>9. Proceso de Liquidación (Pago)</b>	<b>79 días</b>	<b>lun 19/08/13</b>	<b>lun 09/12/13</b>	
<b>9.1 Liquidación de pago por granos básicos</b>	<b>5 días</b>	<b>mié 21/08/13</b>	<b>mar 27/08/13</b>	<b>Alcaldía</b>
<b>9.2 Pagos por los alimentos víveres frescos (Quincenal)</b>	<b>79 días</b>	<b>lun 19/08/13</b>	<b>lun 09/12/13</b>	
9.2 Pagos por los alimentos víveres frescos (Quincenal) 1	1 día	lun 19/08/13	lun 19/08/13	Agricultores (as) Familiares
9.2 Pagos por los alimentos víveres frescos (Quincenal) 2	1 día	lun 02/09/13	lun 02/09/13	Agricultores (as) Familiares
9.2 Pagos por los alimentos víveres frescos (Quincenal) 3	1 día	lun 16/09/13	lun 16/09/13	Agricultores (as) Familiares
9.2 Pagos por los alimentos víveres frescos (Quincenal) 4	1 día	lun 30/09/13	lun 30/09/13	Agricultores (as) Familiares
9.2 Pagos por los alimentos víveres frescos (Quincenal) 5	1 día	lun 14/10/13	lun 14/10/13	Agricultores (as) Familiares
9.2 Pagos por los alimentos víveres frescos (Quincenal) 6	1 día	lun 28/10/13	lun 28/10/13	Agricultores (as) Familiares
9.2 Pagos por los alimentos víveres frescos (Quincenal) 7	1 día	lun 11/11/13	lun 11/11/13	Agricultores (as) Familiares
9.2 Pagos por los alimentos víveres frescos (Quincenal) 8	1 día	lun 25/11/13	lun 25/11/13	Agricultores (as) Familiares
9.2 Pagos por los alimentos víveres frescos (Quincenal) 9	1 día	lun 09/12/13	lun 09/12/13	
<b>Fase 4: Infraestructura Centro Escolares</b>	<b>30 días</b>	<b>lun 10/06/13</b>	<b>lun 22/07/13</b>	
<b>Infraestructura para centros escolares</b>	<b>30 días</b>	<b>lun 10/06/13</b>	<b>lun 22/07/13</b>	<b>MINED-FAO</b>
<b>Fase 5 (3era Distribución)</b>	<b>80 días</b>	<b>mié 21/08/13</b>	<b>jue 12/12/13</b>	
Consumo	80 días	mié 21/08/13	jue 12/12/13	MINED

**B. Especificaciones Técnicas de los Alimentos (Fuente SISCAE-MINED)**

Producto	Cantidad QQ/GL	Tipo De Análisis	Cantidad De Análisis
Arroz	236	Físico	1
Frijoles	168	Físico/Cocción	1
Aceite	434	Físico/Químico	1
Cereal artesanal	1440	Microbiológico	1
Cereal artesanal	1440	Próximo	1
Maíz blanco	228	Físico	1
Crema	868	Microbiológico	2
Cuajada	1666	Microbiológico	2
Total			10

**Especificaciones Técnicas de Calidad****Adquisición de Productos Alimenticios de la Agricultura Familiar Local para la Alimentación Escolar.****Especificaciones Técnicas de Calidad del Arroz**

Producto	Unidad de Medida	Especificaciones de Calidad	Parámetro de Ref.	Máximo	Mínimo
Arroz	Quintal	Grado de Calidad	2	2	2
		Humedad	12%	13%	10%
		Calidad	80 /20	100/0	80/20
		Color	Blanco	-----	-----
		Olor	Característico	-----	-----
		Grano rojo	3%	3%	1%
		Grano yesoso	5%	5%	4%
		Granos dañados	3%	3%	2%
		Granos recalentados	1%	1%	
		Impureza	0.4%	0.5%	0.4%
		Semillas objetables	3%	4%	4%
		Infestación	0%	0%	0%
		Temperatura	25°C – 32°C	35°C	20°C

## Especificaciones Técnicas de Calidad del Maíz

Producto	Unidad De Medida	Especificaciones de Calidad	Parámetro de Ref.	Máximo	Mínimo	
Maíz	Quintal	Grado de Calidad	2	2	2	
		Peso Especifico (kg/HL)	69.5	72.5	69.0	
		Impureza	2%	3%	1%	
		Humedad	12%	14%	10%	
		Color	Blanco	-----	-----	
		Olor	Característico	-----	-----	
		Granos Dañados (Hongos, Insectos y roedores)	3-5%	5.0%	3.0%	
		Granos Recalentados	3-5%	5.0%	3.0%	
		Granos contrastes	5%	5%	3%	
		Infestación	0%	0%	0%	
		Temperatura	25°C – 32°C	35°C	20°C	

## Especificaciones Técnicas de Calidad del Frijol

Producto	Unidad de Medida	Especificaciones de Calidad	Parámetro de Ref.	Máximo	Mínimo
Frijoles	Quintal	Grado de Calidad	2	2	1
		Humedad	15%	16%	12%
		Granos partidos	2%	3%	1%
		Color	Rojo/variedad	-----	-----
		Olor	Característico	-----	-----
		Impureza	2%	2%	1%
		Granos Dañados (insectos, hongos y Roedores),	1-3%	3%	1%
		Granos Recalentados	2%	2%	
		Granos Inmaduros	2%	2%	
		Infestación	0%	0%	0%
		Temperatura	25°C – 32°C	35°C	20°C
		Tiempo de Cocción	60 a 90 min.	90	60

## Especificaciones Técnicas de Calidad del Cereal

Producto	Unidad de Medida Bolsas de 2.268 Kg.	Especificaciones de Calidad	Parámetro de Ref.	Máximo	Mínimo
Cereal	Bolsa	Sabor y color	Característico		
		Olor	Aromático canela		
		Debe estar libre de impurezas o materias extrañas y de infestación de parásitos que alteren la calidad del producto.	Ausencia	Ausencia	Ausencia
		Humedad	6%	8%	3%
		Grasa	3%	3%	1%
		Fibra			2%
		Proteína	10%	13%	8%
		Recuentos bacterias aerobias mesófilas		10,000 UFC/gr.	1,000 UFC/gr.
		Recuentos coliformes Totales	Ausencia	< 3 NMP/gr.	0
		E Coli	Ausencia	< 3 NMP/gr.	0
		Salmonella /25 g	Ausencia	Ausencia	Ausencia
		Recuento de mohos		102 UFC/gr.	0
		Recuento de levaduras		102 UFC/gr.	0

## Especificaciones Técnicas de Calidad del Aceite Vegetal

Producto	Unidad de Medida	Especificaciones de Calidad	Parámetro de Ref.	Máximo	Mínimo
Aceite	Galón	Características organolépticas Color, olor, sabor y textura	Propias		
		Índice de peróxido (milie-qiv.)	0 – 5	5	0
		Rancidez	Negativo	Negativo	Negativo
		Acidez (mg/kg )	0.00 - 0.6	0.6	0

## Ficha Técnica de Calidad de Derivados Lácteos

(Cuajada y crema).

### Objeto:

La presente ficha tiene por objeto establecer las características y especificaciones que debe cumplir la cuajada adquirida para el PAE.

### Ámbito de Aplicación

Se aplicará a los productos adquiridos para el PAE que se ajusta a la definición de cuajada producto nicaragüense de la Agricultura Familiar.

### Definición

Cuajada, no madurada, prensado, de textura firme, semi dura y grasa, preparada con leche semi-descremada, coagulada con enzimas, generalmente sin cultivos lácticos.

### Composición esencial y Factores de Calidad

a. Materias primas: Leche semi-descremada.

**Características Generales:** La leche para elaborar las cuajadas deberá ser inocua en cualquiera de sus etapas del proceso, y estar libre de cualquier defecto que pueda afectar su comestibilidad y el buen aspecto del producto final.

### Buenas Prácticas de Manufactura

Durante la elaboración de la cuajada se deberá cumplir con lo especificado en la NTON 03 026-99. Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense y Norma Sanitaria de Manipulación de Alimentos.

Requisitos Sanitarios para Manipuladores. El local en donde se elabore el producto debe cumplir con las normas siguientes:

### Requisitos Sanitarios para los Manipuladores de Alimentos:

- Todo manipulador de alimento recibirá capacitación básica en materia de higiene de los alimentos para desarrollar estas funciones y cursará otras capacitaciones de acuerdo a la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias.
- Todo manipulador deberá presentar su certificado de salud cada seis meses.
- No podrán manipular alimentos aquellas personas que padezcan de infecciones dérmicas, lesiones tales como heridas y quemaduras, infecciones gastrointestinales, respiratorias u otras susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación.
- Los manipuladores mantendrán una correcta higiene personal, la que estará dada por:
  - a) Buen aseo personal.
  - b) Uñas recortadas limpias y sin esmalte.
  - c) Cabello corto, limpio, cubierto por gorro, redecilla y otros medios adecuados.
  - d) Usar tapaboca.
  - e) Uso de ropa de trabajo limpia ( delantal), botas o zapatos cerrados.
  - f) No usarán prendas (aretes, pulseras, anillo) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para el alimento, tales como; lapiceros termómetros, etc.
  - g) Los manipuladores se lavarán las manos y los antebrazos, antes de iniciar las labores y cuantas veces sea necesario, así como después de utilizar los servicios sanitarios.
  - h) El lavado de las manos y antebrazos se efectuará con agua y jabón u otra sustancia similar. Se utilizará cepillo para el lavado de las uñas y solución bactericida para la desinfección.

- i) El secado de las manos se realizará por métodos higiénicos, empleando para esto toallas limpias que garanticen la ausencia de cualquier posible contaminación.
- j) Los manipuladores no utilizarán durante sus labores sustancias que puedan afectar a los alimentos, transfiriéndoles olores o sabores extraños, tales como; perfumes, maquillajes, cremas,...etc.
- k) Los medios de protección deberán ser utilizados adecuadamente por los manipuladores y se mantendrán en buenas condiciones de higiene, para no constituir riesgos de contaminación de los alimentos.
- l) El manipulador que se encuentre trabajando con materias primas alimenticias, no podrá manipular productos en otra fase de elaboración, ni productos terminados, sin efectuar previamente el lavado y desinfección de las manos y antebrazos, y de requerirse el cambio de vestuario.

### **Requisitos Sanitarios para el Proceso de Transformación de Derivados Lacteos**

- La manipulación de los alimentos se realizará en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo al tipo de proceso a que sean sometidos los mismos.
- La manipulación durante el procesamiento de un alimento se hará higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios adecuados, los cuales estarán limpios, secos y desinfectados.
- Si al manipularse un alimento o materia prima se apreciara su contaminación o alteración, se procederá al retiro del mismo del proceso de elaboración.
- Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración y procesamiento se realizarán en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos.
- En las áreas de elaboración, conservación y venta no se permitirá fumar, comer, masticar chicles, y/o hablar, toser, estornudar sobre los alimentos, así como tocarlos innecesariamente, escupir en los pisos o efectuar cualquier práctica antihigiénica, como manipular dinero, chuparse los dedos, limpiarse los dientes con las uñas, hurgarse la nariz y oídos.
- Se evitará que los alimentos queden expuestos a la contaminación ambiental, mediante el empleo de tapas, paños mallas u otros medios correctamente higienizados.
- Ningún alimento o materia prima se depositará directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado.



## De las Fincas:

**Requisito General de las Fincas.** Toda finca cuyo objetivo sea la producción de leche, deberá tener un establo fijo o un sitio de ordeño destinado a esta actividad.

- Sanidad Animal.
- Los bovinos destinados a la producción de leche deberán estar sanos, libres de zoonosis, mastitis y demás enfermedades infecto contagiosas.
- El diagnóstico de brucelosis y tuberculosis debe hacerse en desarrollo de disposiciones oficiales sobre sanidad animal o por otras razones, serán certificados por médicos veterinarios inscritos en el Ministerio Agropecuario y Forestal
- Las pruebas de mastitis deberán practicarse en forma permanente a todas las vacas en producción y cuando las autoridades de salud o agropecuarias lo estimen conveniente.
- Los bovinos sometidos a la aplicación de drogas o medicamentos que se eliminan por la leche, sólo podrán incorporarse a la producción de leche para consumo humano 72 horas después que haya terminado el tratamiento.

### Características Organolépticas.

La cuajada debe cumplir con las características siguientes:

Producto	Parámetros	
Cuajada y Crema	Color	Crema
	Textura	Semi duro y grasoso al tacto con los dedos, al presionarlo con los dedos se desborona en granos de cuajada compacta, al morderlo se desborona fácilmente en la boca.
	Olor	Agradable a cuajada, ligeramente salado
	Sabor	A cuajada
	Apariencia	Lisa al corte, deberá observarse un conglomerado de granos de cuajada compacto, no debe presentar agujeros y fisuras

**La cuajada para el PAE deberá estar libre de los defectos siguientes:**

Defectos	
Defectos en el color	Anormal; no uniforme, manchado o moteado, provocado por crecimiento de mohos o microorganismos que no correspondan a las características del queso
Defectos en la textura	No propia o con cristales grandes de lactosa con consistencia pegajosa acompañada de olor desagradable
Defectos en el olor	Fermentado, amoniacal, fétido, rancio, mohoso, o cualquier olor anormal o extraño.
Defectos del sabor	Fermentado, rancio, ácido, quemado, amargo o cualquier otro sabor anormal o extraño
Defectos en la apariencia	No propia, con cristales grandes de lactosa, sucia o con desarrollo de mohos u otros hongos.

## Especificaciones microbiológicas

Los productores que comercialicen la cuajada a partir de leche cruda, deben cumplir con los parámetros microbiológicos especificados en la tabla siguiente:

Criterios Microbiológicos: Cuajada, a partir de leche cruda.		
	Límite	
	m	M
Escherichia coli	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Staphulococcus aureus	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Salmonella ssp/25g	Ausencia	
Listeria monocytogenes/25g	Ausencia	

m= Recuento máximo recomendado.  
M= Recuento máximo permitido

La leche cruda que se emplea en la elaboración de cuajada debe ser de buena calidad sanitaria, procedente de un ordeño limpio, libre de calostro, conservantes, antibióticos, impurezas, sabores y olores. Además se debe cumplir con lo establecido en la NTON 03 027 Norma Técnica de Leche Entera Cruda.

## Especificaciones Técnicas de Calidad del Huevo



Característica generales: Los huevos deben de ser frescos de gallinas sanas.

Características específicas:

- Tamaño: Mediano o estándar
- Color de la cascara: normal
- Olor: Característico
- Limpieza: Libre de suciedades
- Apariencia externa: normal, cascara no quebrada.

## Especificaciones Técnicas de Calidad de la Malanga



Características generales: La malanga debe ser de primera con peso promedio de 2 libras a 6 libras, debe ser limpia.

Características específicas:

- Enteras, con la forma característica de la variedad.
- De aspecto fresco y consistencia firme.
- Sanas, libres de ataques de insectos, estado de descomposición o enfermedades que impidan el consumo.
- Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles.
- Libres de magulladuras pronunciadas, humedad exterior anormal.
- Exentas de daños causados por parásitos y hongos.

- Exentas de manchas oscuras internas.

## Especificaciones Técnicas de Calidad del Tomate

Característica General: El tomate adquirido para el PAE debe cumplir con las especificaciones de calidad, madurez, tamaño, color y libre de contaminación de plagas.



### Características Específicas:

- Los frutos deben estar enteros,
  - La madurez deberá estar entre pinto y ligeramente maduro.
  - Tener la forma ovoidal.
  - Estar sanos (libres de ataques de insectos y / o enfermedades, que demeriten la calidad interna del fruto),
  - Libres de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas postcosecha.
  - Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño (provenientes de otros productos, empaques o recipientes y/o agroquímicos, con los cuales hayan estado en contacto).
  - Presentar aspecto fresco y consistencia firme.
- Exentos de materiales extraños (tierra, polvo, agroquímicos, y cuerpos extraños) visibles en el producto o en su empaque.

## Especificaciones Técnicas de Calidad de las Musáceas (Platanos y Bananos)

Característica General: Las musáceas adquiridas para el PAE deben cumplir con las especificaciones de calidad, madurez, tamaño, color y libre de contaminación de plagas.



### Características Específicas:

- La madurez deberá estar verde.
  - La presentación debe ser por unidad.
  - Deben estar libres de daños mecánicos (cortados, reventados).
  - Estar sanos (libres de ataques de insectos y/o enfermedades, que demeriten la calidad interna del fruto),
  - Libres de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas postcosecha.
  - Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño (provenientes de otros productos, empaques o recipientes y/o agroquímicos, con los cuales hayan estado en contacto).
  - Presentar aspecto fresco y consistencia firme.
- Exentos de materiales extraños (tierra, polvo, agroquímicos, y cuerpos extraños) visibles en el producto o en su empaque.
  - Deben ser frutos con tamaño estándar.



## Especificaciones Técnicas de Calidad de Las Cucurbitáceas ( Ayote, Chaya, Pepino y Pipian)

Características generales: Las cucurbitáceas, adquiridas para el PAE deben cumplir con las especificaciones de calidad, madurez, tamaño, color y libre de contaminación de plagas.

Características específicas.



- La madurez del ayote deberá ser verde tierno.
- En el caso del pipián la madurez deberá ser tierno y de coloración blanco, característico, libres de manchas.
- La presentación debe ser por unidad.
- Deben estar libres de daños mecánicos (cortados, reventados, golpeados).
- Estar sanos (libres de ataques de insectos y/o enfermedades, que demeriten la calidad interna del fruto),
- Libres de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas postcosecha.
- Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño (provenientes de otros productos, empaques o recipientes y/o agroquímicos, con los cuales hayan estado en contacto).
- Presentar aspecto fresco y consistencia firme.
- Exentos de materiales extraños (tierra, polvo, agroquímicos, y cuerpos extraños) visibles en el producto.
- Deben ser frutos con tamaño estándar.(mediano).

## Especificaciones Técnicas de Calidad de la Yuca

Características generales: La yuca debe ser de primera, debe ser producto limpio.



Características específicas:

- Enteros, con la forma característica de la variedad.
- De aspecto fresco y consistencia firme.
- Sanos, libres de ataques de insectos, estado de descomposición o enfermedades que impidan el consumo.
- Limpios, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles.
- Libres de magulladuras pronunciadas, humedad exterior anormal.
- Exentos de daños causados por parásitos y hongos.
- Exentos de manchas y pudrición blanda en el interior de la yuca.
- Producto con tamaño y grosor estándar.

## Especificaciones Técnicas de Calidad del Aguacate

Características generales: El aguacate debe ser de primera, debe ser producto con características externas homogéneas y madurez de un 50 %.



Características específicas:

- Enteros, con la forma característica de la variedad.
- De aspecto fresco y consistencia firme.
- Sanos, libres de ataques de insectos, estado de descomposición o enfermedades que impidan el consumo.
- Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.
- Libres de magulladuras pronunciadas, humedad exterior anormal.
- Exentos de daños causados por parásitos, bacterias y hongos.
- Exentos de manchas y pudrición blanda en el interior del fruto.
- Producto con tamaño mediano y grande.
- Deben estar libres de daños mecánicos (cortados, reventados, golpeados).

## Especificaciones Técnicas de Calidad de Cítricos

(Naranja, limones, mandarina, grapefruit).



Características generales: Los cítricos deben ser producto con características externas homogéneas.

Características específicas:



- Enteros, con la forma característica de la variedad.
- De aspecto fresco y consistencia firme.
- Sanos, libres de ataques de insectos, estado de descomposición o enfermedades que impidan el consumo.
- Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.
- Libres de magulladuras pronunciadas, humedad exterior anormal.
- Exentos de daños causados por parásitos, bacterias y hongos.
- Exentos de manchas y pudrición blanda en el interior del fruto.
- Producto con tamaño mediano y grande.
- Deben estar libres de daños mecánicos (cortados, reventados, golpeados).

## Especificaciones Técnicas de Calidad de Maracuya y Granadilla

Características generales: Los frutos deben ser productos con características externas homogéneas.



## Características específicas:

- Enteros, con la forma característica de la variedad.
- De aspecto fresco y consistencia firme.
- La presentación es por unidad.
- Sanos, libres de ataques de insectos, estado de descomposición o enfermedades que impidan el consumo.
- Limpios, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles.
- Libres de magulladuras pronunciadas, humedad exterior anormal.
- Exentos de daños causados por parásitos, bacterias y hongos.
- Exentos de manchas y pudrición blanda en el interior del fruto.
- Producto con tamaño mediano y grande.
- Deben estar libres de daños mecánicos (cortados, reventados, golpeados).

**C. Presupuesto proyectado en base a 5 alimentos básicos y costo de ración para una compra de alimentos para una distribución de 50 días.**

## Cuadro No.1

Proyecto de Compras Locales de los Agricultores Familiares  
Presupuesto promedio con datos de estudio de campo en El Tuma La Dalia-Junio 2013  
Costo de la Oferta de Alimentos diario: U\$ 0.12  
Transporte 10%: U\$ 0.00  
Costo total: U\$ 0.12

Producto	Ración Gr.	Unidades	Quintales	Precio Unitario	Precio Total
Aceite*	10	383	29.55	\$8.04	\$3,079.32
Arroz	35	207	103.50	\$32.63	\$3,377.30
Cereal*	35	207	103.50	\$59.75	\$6,184.33
Frijol	25	148	74.00	\$24.47	\$1,811.02
Maiz	40	236	118.00	\$10.20	\$1,203.27
<b>Total General</b>	<b>145</b>		<b>215.89</b>		<b>\$15,655.24</b>

Nota: \* El precio del aceite y cereal fortificado se base en compras realizadas en Mangua en el año 2012 por el PINE-MINED. El costo unitario del cereal va incluido el costo del transporte. Tipo de cambio: C\$ 1= U\$24.5166

Fuente: Elaboración propia en base a la información de campo El Tuma La Dalia 2013.

## Cuadro No.2

Presupuesto promedio con datos de compras centralizadas en Managua 2012  
Costo de la Oferta de Alimentos diario: U\$ 0.15  
Transporte 10%: U\$ 0.02  
Costo total: U\$ 0.17

Producto	Ración Gr.	Unidades	Quintales	Precio Unitario	Precio Total
Aceite	10	383	29.55	\$8.04	3,079.32
Arroz	35	207	103.50	\$45.25	4,683.38
Cereal	35	207	03.50	\$54.32	5,622.12
Frijol	25	148	74.00	\$52.45	3,881.30
Maiz	40	236	118.00	\$26.00	3,068.00







Fuente: Elaboración propia en base a información del SISCAE, MINED 2012.

**D. Mapeo de la Producción de Agricultores Familiares.**

**E. Base de datos de matrícula Abril 2013. Fuente: Elaboración PINE - MINED**

Nombre De La Escuela	Matricula
Carmen No. 1	181
El Carmen No.4	32
San Francisco Peñas Blancas	204
La Esperanza La Mora	331
La Esperanza No.2	64
La Estrella de Belén	154
José Dimas González	87
Quebradon	109
Aguas Amarillas No.2	145
El Socorro	48
Los Milagros	67
Fila Grande No.2	91
El Hular	252
Ciudadela El Hular Abajo	52
Primero de Mayo	83
Total	1900

Este documento, ha sido elaborado por el Ministerio de Educación, Alcaldía El Tuma La Dalia, MEFCCA, MAGFOR, MINSA, Cooperativas, Asociaciones y Núcleos Productivos de El Tuma La Dalia, en el Marco del Proyecto GCP/RLA/180/BRA, con la Asistencia Técnica y financiera de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y del Gobierno Federativo del Brasil.