



LA GACETA

Diario Oficial



Año CXL

San José, Costa Rica, viernes 21 de diciembre del 2018

176 páginas

ALCANCE N° 222

PODER EJECUTIVO

DECRETOS

REGLAMENTOS

**INSTITUTO DE FOMENTO Y
ASESORÍA MUNICIPAL**

NOTIFICACIONES

PUBLICACIÓN DE TERCERA VEZ

JUNTA DE PROTECCIÓN SOCIAL

PODER EJECUTIVO

DECRETOS

N° 41420 - COMEX - S - MAG - MEIC

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA, LAS MINISTRA DE COMERCIO EXTERIOR Y DE SALUD, EL MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA Y EL MINISTRO A.I. DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO

De conformidad con las facultades y atribuciones que les confieren los artículos 140 incisos 3), 10), 18) y 20) y 146 de la Constitución Política; los artículos 25, 27 párrafo 1, 28 párrafo 2, inciso b) de la Ley General de la Administración Pública, Ley N° 6227 del 02 de mayo de 1978; la Ley de Creación del Ministerio de Comercio Exterior y de la Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica, Ley N° 7638 del 30 de octubre de 1996; la Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Ley N° 6054 del 14 de junio de 1977; la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley N° 7472 del 20 de diciembre de 1994; la Ley del Sistema Nacional para la Calidad, Ley N° 8279 del 02 de mayo de 2002; la Ley de Fomento a la Producción Agropecuaria (FODEA) y Orgánica del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), Ley N° 7064 del 29 de abril de 1987; la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal, Ley N° 8495 del 06 de abril de 2006; la Ley Orgánica del Ministerio de Salud, Ley N° 5412 del 08 de noviembre de 1973; la Ley General de Salud, Ley N° 5395 del 30 de octubre de 1973; los artículos 1, 3, 5, 7, 15, 26, 30, 36, 37, 38, 46, 52 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana, Ley de Aprobación N° 7629 del 26 de septiembre de 1996; y

CONSIDERANDO:

- I. Que el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO), mediante Resolución N° 402-2018 (COMIECO-LXXXIII) de fecha 28 de junio de 2018, aprobó, en el marco del proceso de conformación de una Unión Aduanera Centroamericana, el *“Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos.”*
- II. Que mediante el Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG del 15 de junio de 2009, Costa Rica publicó el *“Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos”*, en la forma en que aparece como Anexo de la Resolución N° 243-2009 (COMIECO-LV) del 19 de mayo de 2009. El Reglamento Técnico Centroamericano en comentario, debe derogarse en virtud de lo dispuesto en los apartados 1 y 5 de la parte dispositiva de la citada Resolución N° 402-2018 (COMIECO-LXXXIII) de fecha 28 de junio de 2018.
- III. Que, en cumplimiento de lo indicado en dicha Resolución, se procede a su publicación.

Por tanto:

DECRETAN:

Publicación de la Resolución N° 402-2018 (COMIECO-LXXXIII) de fecha 28 de junio de 2018 y su Anexo: “Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos”.

Artículo 1.- Publíquense la Resolución N° 402-2018 (COMIECO-LXXXIII) del Consejo de Ministros de Integración Económica de fecha 28 de junio de 2018 y su Anexo: “Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos”, que a continuación se transcriben:

RESOLUCIÓN No. 402-2018 (COMIECO-LXXXIII)

EL CONSEJO DE MINISTROS DE INTEGRACIÓN ECONÓMICA

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con los artículos 38, 39 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana (Protocolo de Guatemala), modificado por la Enmienda del 27 de febrero de 2002, el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO) tiene bajo su competencia los asuntos de la Integración Económica Centroamericana y, como tal, le corresponde aprobar los actos administrativos del Subsistema Económico;

Que de acuerdo con los artículos 7 y 26 de ese mismo instrumento jurídico, los Estados Parte han convenido en establecer un proceso de armonización regional de la normativa técnica;

Que mediante la Resolución No. 243-2009 (COMIECO-LV), del 19 de mayo de 2009, el COMIECO aprobó el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 ALIMENTOS, CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS;

Que los Estados Parte han alcanzado acuerdos para actualizar la reglamentación técnica sobre criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos;

Que los Estados Parte, en su calidad de Miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC), notificaron al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y al Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio, de conformidad con lo establecido en el Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, el proyecto de Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos;

Que los Estados Parte concedieron un plazo prudencial a los Estados Miembros de la OMC para hacer observaciones al proyecto de Reglamento notificado tal y como lo exige la literal d) del numeral 5) del Anexo B sobre Transparencia de las Reglamentaciones Sanitarias y Fitosanitarias del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y el artículo 2, párrafo 9 numeral 4) del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, observaciones que, en su caso, fueron debidamente analizadas y atendidas en lo pertinente;

Que de conformidad con el párrafo 3 del Artículo 55 del Protocolo de Guatemala, se recabó la opinión del Comité Consultivo de Integración Económica, cuyas observaciones fueron analizadas y atendidas en lo pertinente;

Que las instancias correspondientes han presentado a este Foro una propuesta para modificar el Reglamento Técnico Centroamericano sobre criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos,

POR TANTO:

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 1, 3, 5, 7, 15, 26, 30, 36, 37, 38, 46, 52 y 55 del Protocolo de Guatemala,

RESUELVE:

1. Aprobar el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, en la forma que aparece en el Anexo de la presente Resolución y que forma parte integrante de la misma, el cual modifica, por sustitución total, el RTCA 67.04.50:08 ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, aprobado mediante la Resolución No. 243-2009 (COMIECO-LV), del 19 de mayo de 2009.
2. Quedan sin efecto los criterios microbiológicos establecidos en el Anexo No. 2 “Cuadro de determinaciones analíticas para registro sanitario por grupo de alimentos” y en el Anexo No. 3 “Cuadro de determinaciones analíticas para vigilancia por grupo de alimentos”, de la Resolución No. 121-2004 (COMIECO), del 29 de julio de 2004.
3. Quedan sin efecto los criterios microbiológicos establecidos en los siguientes Reglamentos Técnicos Centroamericanos (RTCA) específicos:
 - a. RTCA 67.04.40:07 Alimentos y Bebidas Procesados. Grasas y Aceites. Especificaciones, contenidos en el numeral 3.2.2 “Características Microbiológicas”, aprobado por la Resolución No. 215-2007 (COMIECO-XLVII), del 11 de diciembre de 2007; y
 - b. RTCA 67.04.48:08 Alimentos y Bebidas Procesados. Néctares de Frutas. Especificaciones, contenidos en el numeral 4.2 “Características de calidad e inocuidad” y en la tabla 4 “Criterios microbiológicos”, aprobado por la Resolución No. 226-2008 (COMIECO-XLIX), del 25 de abril de 2008.
4. Quedan sin efecto los criterios microbiológicos establecidos en el numeral 4 del RTCA 67.01.15:07 Harinas. Harina de Trigo Fortificada. Especificaciones, contenidos en el numeral 4.5 “Criterios microbiológicos”, aprobado mediante la Resolución No. 201-2007 (COMIECO-XLV), del 27 de julio de 2007.
5. Se deroga la Resolución No. 243-2009 (COMIECO-LV), del 19 de mayo de 2009.

6. La presente Resolución entrará en vigencia el 1 de enero de 2019 y será publicada por los Estados Parte.

San José, Costa Rica, 28 de junio de 2018



Duayner Salas
Ministro de Comercio Exterior a.i.
de Costa Rica



Julián Ernesto Salinas Ventura
Viceministro, en representación de la
Ministra de Economía
de El Salvador



Julio Dougherty
Viceministro, en representación del
Ministro de Economía
de Guatemala



Alejandra María Chang Vides
Subsecretaria, en representación del
Secretario de Estado en el
Despacho de Desarrollo Económico
de Honduras



Jesús Bermúdez
Viceministro, en representación del
Ministro de Fomento, Industria y Comercio
de Nicaragua



Diana Salazar
Viceministra, en representación del
Ministro de Comercio e Industrias
de Panamá

infrascrito Secretario General de la Secretaría de Integración Económica Centroamericana (SIECA) CERTIFICA: Que las tres (3) fotocopias que anteceden a la presente hoja de papel bond, impresas únicamente en su anverso, así como las treinta y dos (32) hojas del anexo adjunto, impresas de ambos lados, todas rubricadas y selladas con el sello de la SIECA, reproducen fielmente la Resolución No. 402-2018 (COMIECO-LXXXIII), adoptada por el Consejo de Ministros de Integración Económica, el veintiocho de junio de dos mil dieciocho, de cuyos originales se reprodujeron. Y para remitir a los Estados Parte para su correspondiente publicación, extendiendo la presente copia certificada en la ciudad de Guatemala, el seis de julio de dos mil dieciocho. -----



Melvin Redondo
Secretario General

ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento Técnico no tiene correspondencia con una norma internacional.

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO
 - Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, OSARTEC
 - Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
 - Secretaría de Desarrollo Económico, SDE
 - Ministerio de Economía Industria y Comercio, MEIC
 - Ministerio de Comercio e Industrias, MICI
-

INFORME

Los respectivos técnicos de reglamentación técnica a través de los entes de reglamentación técnica de los países de la región centroamericana y sus sucesores, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de los reglamentos técnicos. Están conformados por representantes de los sectores académico, consumidor, empresa privada y gobierno.

Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, por el Subgrupo de Alimentos y Bebidas y el Subgrupo de Medidas de Normalización. La oficialización de este reglamento técnico conlleva la aprobación por el Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES

Por Guatemala
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Por El Salvador
Ministerio de Salud
Ministerio de Agricultura y Ganadería

Por Nicaragua
Ministerio de Salud

Por Honduras
Agencia de Regulación Sanitaria

Por Costa Rica
Ministerio de Salud
Servicio Nacional de Salud Animal

Por Panamá
Ministerio de Salud
Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos
Instituto Conmemorativo Gorgas de Estudios de la Salud

1. OBJETO

Establecer los parámetros microbiológicos de la inocuidad de los alimentos y sus límites de aceptación para el registro sanitario y la vigilancia en los puntos de comercialización.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a todo alimento para consumo final en los puntos de comercialización dentro del territorio de los países de la región centroamericana.

3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

Para la adecuada interpretación y aplicación del presente RTCA, se debe consultar el siguiente documento:

RTCA 67.01.31:07 Alimentos Procesados. Procedimiento para Otorgar el Registro Sanitario y la Inscripción Sanitaria, en su versión vigente.

4. DEFINICIONES

Para los efectos de la interpretación de este RTCA, se tendrán en consideración las definiciones siguientes:

- 4.1 Alimento:** toda sustancia procesada, semiprocada o no procesada, que se destina a la ingesta humana incluidas las bebidas, goma de mascar y cualesquiera otra sustancia que se utilicen en la elaboración, preparación y tratamiento del mismo, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.
- 4.2 Alimento procesado:** alimento que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y consumo ulterior.
- 4.3 Alimento semiprocado:** alimento que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y que requiere de un tratamiento previo a su consumo ulterior.
- 4.4 Alimento no procesado:** alimento que no ha sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles.
- 4.5 Mezcla de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible:** producto obtenido por la sustitución total o parcial de la grasa láctea, recombinado con aceite o grasa vegetal comestible.

4.6 Categoría: grado de riesgo que representan los microorganismos en relación con las condiciones previsibles de manipulación y consumo del alimento.

4.7 Criterio microbiológico de inocuidad: define la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basado en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, por unidad o unidades de masa, volumen, superficie o lote y es aplicable a productos comercializados.

NOTA 1. Para fines de este RTCA no aplica lo relacionado a otros contaminantes microbiológicos como toxinas y sus metabolitos.

4.8 Inocuidad de los alimentos: garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

4.9 Indicador microbiológico: microorganismos no patógenos frecuentemente asociados a patógenos, utilizados para reflejar el riesgo de la presencia de agentes causantes de enfermedades.

4.10 Límite máximo permitido: valor del parámetro microbiológico máximo permitido en el alimento.

4.11 Parámetros microbiológicos: determinaciones específicas practicadas a cada alimento, tales como, microorganismos indicadores, microorganismos patógenos, u otros que causen infección y enfermedad.

4.12 Plan de muestreo: procedimiento en que se estipula el tamaño de la muestra y el criterio de aceptación o rechazo, basándose en los resultados de análisis.

4.12.1 Componentes del plan de muestreo:

- a) "**n**": número de unidades de muestra requeridas para realizar el análisis, que se eligen separada e independientemente, de acuerdo con normas nacionales o internacionales referidas a alimentos y bebidas apropiadas para fines microbiológicos.
- b) "**c**": número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre **m** y **M** para que el alimento sea aceptable.
- c) "**m**": criterio microbiológico por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud
- d) "**M**": criterio microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.

4.12.2 Tipos de plan de muestreo:

- a) Plan de muestreo de 2 clases: plan de muestreo por atributos, donde de acuerdo con los criterios microbiológicos puede dividirse en dos grados, “aceptable y rechazable”, comprobando la presencia o ausencia de microorganismos, o si el límite microbiológico es superior o inferior a un nivel crítico establecido. Un plan de 2 clases queda descrito por **n** y **c**.

NOTA 1. El criterio establecido para **m** en la tabla 2 para el plan de muestreo de 2 clases es el límite por encima del cual se establece el rechazo del producto.

- b) Plan de muestreo de 3 clases: un plan de muestreo por atributos, donde de acuerdo con los criterios microbiológicos puede dividirse en tres grados, “aceptable”, “medianamente aceptable” y “rechazable”. La clase aceptable tiene como límites **m**, la clase medianamente aceptable tiene como límites **m** y **M**, y la rechazable aquellos valores superiores a **M**. Un plan de 3 clases queda descrito por **n**, **m**, **M** y **c**.

4.13 Registro sanitario: procedimiento establecido, por el cual los alimentos procesados son aprobados por la autoridad sanitaria de cada Estado Parte para su comercialización.

4.14 Riesgo: función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

4.15 Similares: alimento que se parece a un alimento usual por su apariencia, textura, aroma u olor y que se destina a ser utilizado como un sustituto del alimento al que se parece.

4.16 Vigilancia Sanitaria: es la permanente y sistemática evaluación de las condiciones sanitarias de los alimentos, ejercida por la autoridad sanitaria competente de cada Estado Parte con el objeto principal de proteger la salud de la población.

5. SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS

5.1 n = número de unidades de muestras a ser analizadas.

5.2 m = Criterio microbiológico por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud.

5.3 c = número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre **m** y **M** para que el alimento sea aceptable.

5.4 M = Criterio microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.

5.5 NMP = Número más probable.

5.6 spp. = especies de un género de microorganismos.

5.7 UFC = Unidades Formadoras de Colonias.

6. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

6.1 La clasificación siguiente obedece a la necesidad de priorizar los análisis microbiológicos para el registro y la vigilancia de los alimentos, basándose en la probabilidad de causar daño a la salud.

6.1.1 Alimento tipo A: comprende los alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que va dirigida, tienen una alta probabilidad de causar daño a la salud.

6.1.2 Alimento tipo B: comprende los alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que va dirigida, tienen una mediana probabilidad de causar daño a la salud.

6.1.3 Alimento tipo C: comprende los alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que va dirigida, tienen una baja probabilidad de causar daño a la salud.

6.2 Para la vigilancia de los alimentos el presente RTCA los clasifica por los distintos factores de riesgo:

6.2.1 Factores de Riesgo:

Grado de preocupación respecto a la utilidad y el riesgo para la salud	Condiciones normales en las que se supone será manipulado y consumido el alimento tras el muestreo			
	Ejemplos	Riesgo reducido	Sin cambio de riesgo	Puede aumentar el riesgo
Utilidad: sin peligro directo para la salud, contaminación general, reduce la vida útil, deterioro incipiente.	Recuento de colonias aerobias, mohos y levaduras,	Categoría 1 3 clases n = 5, c = 3	Categoría 2 3 clases n = 5, c = 2	Categoría 3 3 clases n = 5, c = 1
Indicador: bajo, peligro indirecto.	<i>Enterobacteriaceae</i> , <i>E. coli</i> genérico,	Categoría 4 3 clases n = 5, c = 3	Categoría 5 3 clases n = 5, c = 2	Categoría 6 3 clases n = 5, c = 1
Peligro moderado: usualmente no representa riesgo para la vida, usualmente no deja secuelas, normalmente de corta duración, síntomas autolimitados, pueden presentar molestias	<i>S. aureus</i> , <i>B. cereus</i> , <i>C.perfringens</i> , <i>V. parahaemolyticus</i>	Categoría 7 3 clases n = 5, c = 2	Categoría 8 3 clases n = 5, c = 1	Categoría 9 3 clases n = 10, c = 1

Grado de preocupación con respecto a la utilidad y el riesgo para la salud	Condiciones normales en las que se supone será manipulado y consumido el alimento tras el muestreo			
	Ejemplos	Riesgo reducido	Sin cambio de riesgo	Puede aumentar el riesgo
graves.				
Peligro serio: incapacitante pero usualmente no es un peligro para la vida, secuelas son poco frecuentes, duración moderada.	<i>Salmonella</i> , <i>L. monocytogenes</i> .	Categoría 10 2 clases n = 5, c = 0	Categoría 11 2 clases n = 10, c = 0	Categoría 12 2 clases n = 20, c = 0
Peligro grave: para la población en general o en los alimentos destinados para poblaciones vulnerables, causando peligro a la vida o secuelas crónicas o enfermedad de larga duración.	Para la población en general: <i>E. coli</i> O157: H7, <i>C. neurotoxina</i> botulínica. Para poblaciones vulnerables: <i>Salmonella</i> , <i>Cronobacter</i> spp., <i>L. monocytogenes</i> .	Categoría 13 2 clases n = 15, c = 0	Categoría 14 2 clases n = 30, c = 0	Categoría 15 2 clases n = 60, c = 0

Fuente: International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). *Microorganisms in Foods 8. Use of data for assessing process control and product acceptance*. 2011.

7. GRUPOS DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL ORIGEN O TECNOLOGÍA APLICADA EN SU ELABORACIÓN

Los términos utilizados en las definiciones de los grupos de alimentos de este RTCA han sido definidos con el único propósito de clasificar y agrupar los diferentes tipos de alimentos con fin de establecer los criterios microbiológicos y no aplican para fines de etiquetado en cuanto a denominación del producto.

Grupo 1. Leche y productos lácteos: incluye todo tipo de productos lácteos derivados de la leche de cualquier animal que suele ser ordeñado (p. ej. vaca, oveja, cabra, búfala). En esta categoría, un producto “simple” es un producto que no está aromatizado, no contiene frutas, hortalizas u otros ingredientes que no sean lácteos, ni está mezclado con otros ingredientes que no sean lácteos, a no ser que las normas pertinentes lo autoricen. No estará sujeto a análisis el dulce de leche.

-
- 1.1 Subgrupo del alimento:** leche pasteurizada, con o sin saborizantes, con o sin aromatizantes, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.
- 1.2 Subgrupo del alimento:** leche UAT (UHT) y crema UAT (UHT) en empaque aséptico, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.
- 1.3 Subgrupo del alimento:** leche evaporada, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.
- 1.4 Subgrupo del alimento:** leche condensada, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.
- 1.5 Subgrupo del alimento:** leche en polvo, mezclas en polvo para helados, crema en polvo, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.
- 1.6 Subgrupo del alimento:** crema dulce, crema ácida (natilla), crema batida, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.
- 1.7 Subgrupo del alimento:** mantequilla y mantequilla con especias (grasa butírica), sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.
- 1.8 Subgrupo del alimento:** quesos madurados, procesados, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.
- 1.9 Subgrupo del alimento:** quesos frescos, no madurados, requesón, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.
- 1.10 Subgrupo del alimento:** leches fermentadas, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.
- 1.11 Subgrupo del alimento:** helados a base de leche, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Grupo 2. Grasas, aceites y emulsiones grasas: incluye todos los productos a base de grasa de origen vegetal, animal o sus mezclas.

2.1 Subgrupo del alimento: margarina y otras grasas emulsionadas.

2.2 Subgrupo del alimento: mantequilla de maní y productos similares (pastas de semillas altas en grasa).

Grupo 3. Hielo y postres a base de agua: esta categoría comprende hielo comestible, postres, dulces y golosinas a base de agua congelados, como el helado de fruta, helados elaborados a base de agua con constituyentes lácteos y el helado aromatizado.

3.1 Subgrupo del alimento: hielo comestible.

3.2 Subgrupo del alimento: helados a base de agua.

3.3 Subgrupo del alimento: helados elaborados a base de agua con constituyentes lácteos.

Grupo 4. Frutas y vegetales: esta categoría se divide en: frutas y hortalizas (incluidas raíces, tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) frescas empacadas y procesadas, hongos comestibles y setas, algas marinas.

4.1 Subgrupo del alimento: frutas y vegetales frescos:

4.1.1 Enteros empacados.

4.1.2 Pelados y cortados, empacados.

4.2 Subgrupo del alimento: frutas y vegetales procesados.

4.2.1 Frutas y vegetales congelados (enteros, pelados o troceados).

4.2.2 Frutas y vegetales desecados o deshidratados.

4.2.3 Conservas de vegetales y frutas, envasados y tratados térmicamente.

4.2.4 Jaleas, mermeladas y rellenos a base de frutas, utilizados para pastelería.

4.2.5 Productos a base de soya (ejemplos: preformados y proteína de soya).

4.2.6 Productos a base de cuajada de soya (Tofu).

Grupo 5. Productos de confitería: comprende todos los productos de cacao, chocolate con o sin nueces, turrone, mazapán, dulces típicos, dulce de panela y otros productos que contienen principalmente azúcar y sus equivalentes dietéticos.

5.1 Subgrupo del alimento: productos de cacao, chocolates y similares, con o sin nueces.

5.2 Subgrupo del alimento: turrone, mazapán, dulces típicos, dulce de panela y otros productos que contienen principalmente azúcar y sus equivalentes dietéticos. No estarán sujetos a análisis los confites duros, polvos acidulados, goma de mascar, gomitas y malvaviscos.

Grupo 6. Cereales y derivados: cereales y productos a base de cereales, excluidos los productos de panadería del grupo de alimentos 7.

6.1 Subgrupo del alimento: cereales en hojuelas, en barras, molidos o en polvo y cereales para desayuno. Ejemplos: avena y cebada en hojuelas, molidos o en polvo y otros cereales que requieren cocción.

Grupo 7. Pan y productos de panadería y pastelería: incluye las categorías relativas al pan y los productos de panadería ordinaria y mezclas en polvo. Frescos o congelados y los productos de panadería fina, dulces y salados.

7.1 Subgrupo del alimento: pan, productos de panadería ordinaria y mezclas en polvo. Frescos o congelados.

7.2 Subgrupo del alimento: panadería fina con o sin relleno, dulce o salada, queques, pasteles, tortas, donas, panecillos y muffins, frescos o congelados. No estarán sujetos a análisis los productos crudos ni las galletas.

7.3 Subgrupo del alimento: galletas que contengan mantequilla de maní como relleno o sus mezclas. No estarán sujetas a análisis las demás galletas.

Grupo 8. Carnes y productos cárnicos: esta categoría incluye todos los tipos de productos cárnicos, de aves de corral y caza, en piezas y cortados o picados, refrigerados o congelados, empacados y procesados, incluyendo empanizados, marinados, tenderizados, rebozados y carnes enlatadas.

8.1 Subgrupo del alimento: productos cárnicos crudos empacados, refrigerados o congelados en cortes, piezas, picados, molidos, embutidos crudos o formados, incluyendo empanizados y rebozados, marinados, tenderizados. No incluye materias primas, ni productos de aves de corral y caza.

8.2 Subgrupo del alimento: productos cárnicos crudos empacados de aves de corral y caza, refrigerados (frescos) o congelados, enteros, en cortes, piezas, picados, molidos, curados-crudos embutidos crudos o formados crudos, incluyendo empanizados y rebozados. No incluye materias primas.

NOTA 1. Para los formados crudos se deberá incluir en un lugar visible de la etiqueta las instrucciones de cocción necesarias para mitigar el riesgo, en cumplimiento con el RTCA etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados).

8.3 Subgrupo del alimento: cárnicos cocidos, incluyendo los curados o ahumados. Ejemplos: embutidos, formados, tocina, paté, chuleta ahumada, costillas ahumadas, cortes cocidos de aves de corral y caza, vacunos, porcinos, entre otros.

8.4 Subgrupo del alimento: carnes curadas crudas desecadas o fermentadas, se exceptúan productos de aves de corral. Ejemplos: chorizo o longaniza china, chorizo español y jamones curados desecados listos para consumo, entre otros.

8.5 Subgrupo del alimento: carne envasada y tratada térmicamente.

Grupo 9. Pescados, derivados, productos marinos y de agua dulce: este grupo se subdivide en grupos para el pescado fresco y para diversos productos marinos elaborados. Se incluyen en ella entre otros los moluscos (p. ej., almejas y caracoles), los crustáceos (p. ej., camarones cangrejos, langostas). Los productos marinos se pueden recubrir, p. ej., con glaseados o especias, antes de su comercialización para el consumo (p. ej., filetes de pescado congelados y glaseados).

9.1 Subgrupo del alimento: pescados, productos marinos y de agua dulce, crudos, refrigerados o congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos, empacados.

9.2 Subgrupo del alimento: pescados precocidos, cocidos, salados o ahumados.

9.3 Subgrupo del alimento: moluscos y crustáceos, precocidos, cocidos, salados o ahumados.

9.4 Subgrupo del alimento: pescados, moluscos, equinodermos y crustáceos envasados tratados térmicamente (comercialmente estériles).

9.5 Subgrupo del alimento: productos marinos y de agua dulce envasados pasteurizados.

9.6 Subgrupo del alimento: preparados a base de pescado, moluscos, crustáceos y equinodermos, empacados listos para consumo. Ejemplo: ceviche, coctel, carpaccios, sashimi, entre otros.

Grupo 10. Huevos y derivados: incluye los huevos frescos en su cáscara empacados; huevo entero, claras, yemas, huevos pasteurizados líquidos o deshidratados.

10.1 Subgrupo del alimento: huevos frescos en su cáscara empacados.

NOTA 1. El análisis del huevo se realizará al contenido interno del mismo.

10.2 Subgrupo del alimento: huevos enteros, claras, yemas, pasteurizados líquidos o deshidratados.

Grupo 11. Miel de abeja.

11.1 Subgrupo del alimento: miel de abeja.

Grupo 12. Salsas, aderezos y especias: se trata de una categoría que incluye sustancias que se añaden a un alimento para acentuar su aroma y sabor.

12.1 Subgrupo del alimento: mayonesas y aderezos (a base de huevo). No estarán sujetos a análisis los aderezos que no contengan huevo.

12.2 Subgrupo del alimento: especias, hierbas deshidratadas y condimentos.

12.3 Subgrupo del alimento: salsas de tomate, mostaza y salsas para sazonar.

Grupo 13. Alimentos para usos nutricionales especiales: por alimentos para regímenes especiales se entienden los elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades especiales de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares, por enfermedades o trastornos específicos. La composición de estos alimentos deberá ser fundamentalmente diferente de los alimentos ordinarios con los que se comparan, en caso de que dichos alimentos existan. Los alimentos dietéticos distintos de los de esta categoría se incluyen en las categorías de los alimentos ordinarios homólogos.

13.1 Subgrupo del alimento: fórmulas infantiles o de inicio, lácteas y no lácteas, para lactantes (0 a 6 meses). Alimentos dietéticos deshidratados o líquidos para usos nutricionales especiales destinados a lactantes menores de 6 meses, incluidos los productos para el enriquecimiento de la leche materna. Ejemplos: fórmulas en polvo y fórmulas líquidas.

13.2 Subgrupo del alimento: alimentos complementarios y fórmulas de continuación o de seguimiento destinados a lactantes de mayor edad (6 a 12 meses) y niños pequeños (12 a 36 meses), alimentos dietéticos deshidratados o líquidos destinados a usos especiales. Ejemplos: fórmulas de seguimiento y complementarias en polvo o líquidas, cereales, cereales para papilla, entre otros.

13.3 Subgrupo del alimento: alimentos para bebés llenados asépticamente en recipientes herméticos. Ejemplos: jugos y colados.

13.4 Subgrupo del alimento: preparados dietéticos para regímenes de control de peso.

13.5 Subgrupo del alimento: alimentos para regímenes especiales: los elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades especiales de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares, para utilizarse como complemento o suplemento dentro de una dieta equilibrada. Ejemplos: mezclas alimenticias en polvo o líquidas para mujeres embarazadas, adulto mayor, diabéticos, personas con deficiencia nutricional, entre otros.

Grupo 14. Bebidas no alcohólicas: se divide en los subgrupos de bebidas envasadas no carbonatadas, néctares, jugos pasteurizados y no pasteurizados, agua envasada, té y bebidas de hierbas y frutas para infusión, bebidas líquidas artificiales, bebidas a base de cereales. Las bebidas lácteas figuran en las categorías 1.1 y 1.2.

14.1 Subgrupo del alimento: bebidas envasadas no carbonatadas, pasteurizadas (jugos, productos concentrados, bebidas líquidas artificiales, entre otros). No estarán sujetos a análisis las mezclas en polvo para preparar bebidas instantáneas.

14.2 Subgrupo del alimento: néctares de frutas.

14.3 Subgrupo del alimento: jugos y bebidas no pasteurizados.

14.4 Subgrupo del alimento: agua envasada.

14.5 Subgrupo del alimento: té, bebidas de flores, hierbas y frutas para infusión.

14.6 Subgrupo del alimento: bebidas a base de cereales.

Grupo 15. Bocadillos, boquitas, semillas y nueces: comprende todos los tipos de alimentos como aperitivo, semillas y nueces.

15.1 Subgrupo del alimento: frituras y bocadillos (snacks).

15.2 Subgrupo del alimento: semillas y nueces.

Grupo 16. Caldos, sopas, cremas y consomés deshidratados:

16.1 Subgrupo del alimento: caldos, sopas, cremas, salsas, puré de vegetales y consomés, deshidratados que requieren cocción.

Grupo 17. Comidas preparadas:

17.1 Subgrupo del alimento: comidas preparadas refrigeradas o congeladas: son una mezcla de múltiples componentes (ejemplos: carne, salsas, cereales, quesos, hortalizas) que se venden refrigerados o congelados al consumidor. Algunos ejemplos son: lasaña, guisos, pizza, platillos principales (ejemplos: fideos con hortalizas en salsa de queso, pollo con pasta en salsa Alfredo), pastel de carne, estofados de res y hortalizas, desayunos (ejemplos: media luna rellena de huevos revueltos con queso y salchicha), variedades de tamales, pupusas y otros platos típicos.

17.2 Subgrupo del alimento: alimentos preparados que han recibido tratamiento térmico y están listos para el consumo: son una mezcla de múltiples componentes (ejemplos: carne, salsas, cereales, queso, verduras) en lata o en otra presentación de conserva, el consumidor puede o no calentar antes de su consumo. Algunos ejemplos son: espagueti en conserva con albóndigas, carne desmenuzada de res con patatas en lata (hash).

17.3 Subgrupo del alimento: alimentos preparados deshidratados: son una mezcla de múltiples componentes secos (ejemplos: carne, salsas, cereales, quesos, hortalizas) que se reconstituyen con agua o leche antes de consumirlos. Algunos ejemplos son: platillos secos

(tallarines con pollo, brócoli y salsa) y acompañantes secos (frijoles condimentados, arroz y puré de papas).

Grupo 18. Postres preparados listos para el consumo

18.1 Subgrupo del alimento: postres preparados listos para consumo. Ejemplos: flanes, pudines y gelatinas.

8. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA EL REGISTRO SANITARIO Y LA VIGILANCIA DE ALIMENTOS

- 8.1** Todo alimento que se comercialice en el territorio centroamericano deberá cumplir con los criterios microbiológicos establecidos en la Tabla 1 Criterios microbiológicos para el registro sanitario y Tabla 2 Criterios microbiológicos para la vigilancia.
- 8.2** En los Estados Parte, en que el procedimiento de registro sanitario de alimentos requiera que se realicen análisis previos del producto, sólo será necesario realizar análisis a una muestra del producto que tenga la cantidad de unidades requeridas para alcanzar el peso o volumen especificado en cada uno de los Estados Parte. Cuando un producto incumpla con los criterios establecidos para el registro sanitario en el presente RTCA, será necesario ampliar el número de muestras según se establece en el plan de muestreo de la Tabla 2 Criterios microbiológicos para la vigilancia, para efecto de confirmar el resultado obtenido.
- 8.3** Se realizarán sólo los parámetros microbiológicos definidos en este RTCA, los cuales se expresarán en función de la metodología utilizada con las unidades correspondientes.
- 8.4** Ante brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), alertas sanitarias y denuncias, a todos los alimentos contemplados en este RTCA, se les podrá realizar análisis adicionales, con el fin de detectar y/o cuantificar microorganismos patógenos; además se podrá realizar análisis microbiológicos a otros alimentos que no están contemplados en este RTCA cuando exista un riesgo eminente para la salud.

TABLA 1. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA REGISTRO SANITARIO¹

1.0. Grupo de Alimento: leche y productos lácteos.

1.1. Subgrupo del alimento: leche pasteurizada, con o sin saborizantes, con o sin aromatizantes, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	A	< 3 NMP/mL o < 10 UFC/mL
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25 mL
<i>Staphylococcus aureus</i>	8		10 UFC/mL
<i>Listeria monocytogenes</i>	10		Ausencia/25 mL

1.2. Subgrupo del alimento: leche UAT (UHT) y crema UAT (UHT) en empaque aséptico, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
Aerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días).	N/A	C	Ausencia/mL o g
Anaerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días).	N/A		Ausencia/mL o g

1.3. Subgrupo del alimento: leche evaporada, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
Aerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días).	N/A	C	Ausencia/mL
Anaerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días).	N/A		Ausencia/mL

¹ El límite permitido será “m” para el registro sanitario.

1.4. Subgrupo del alimento: leche condensada, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Staphylococcus aureus</i> (previa incubación a 37 °C por 3 días)	N/A	C	< 10 UFC/g

1.5. Subgrupo del alimento: leche en polvo, mezclas en polvo para helados, crema en polvo, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Salmonella</i> spp.	10	C	Ausencia/25 g

1.6. Subgrupo del alimento: crema dulce, crema ácida (natilla), crema batida, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Salmonella</i> spp.	10	A	Ausencia/25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	8		10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	N/A		< 3 NMP/g o < 10 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10		Ausencia/25 g

1.7. Subgrupo del alimento: mantequilla y mantequilla con especias (grasa butírica), sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Salmonella</i> spp. (para el producto con especias)	10	A	Ausencia/25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	8		10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	N/A		< 3 NMP/g o < 10 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10		Ausencia/25 g

1.8. Subgrupo del alimento: quesos madurados, procesados, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	6	B	10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	8		10 ² UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10		Ausencia/25 g
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25 g

1.9. Subgrupo del alimento: quesos frescos, no madurados, requesón, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	6	A	10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	8		10 ² UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10		Ausencia/25 g
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25 g

NOTA 1. En el caso de Panamá, se aplicará el siguiente criterio microbiológico para el *Staphylococcus aureus*: m = 10 UFC/g.

1.10. Subgrupo del alimento: leches fermentadas, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	B	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g

1.11. Subgrupo del alimento: helados a base de leche, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	A	10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	8		10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10		Ausencia/25 g

2.0. Grupo de Alimento: grasas, aceites y emulsiones grasas.

2.1. Subgrupo del alimento: margarina y otras grasas emulsionadas.			
Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	C	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g
<i>Salmonella</i> spp. (sólo para productos que contienen leche o especias)	10		Ausencia/25g
<i>Staphylococcus aureus</i> (sólo para productos que contienen leche o especias)	8		10 ² UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i> (sólo para productos que contienen leche)	10		Ausencia/25 g

2.2. Subgrupo del alimento: mantequilla de maní y productos similares (pastas de semillas altas en grasa).			
Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	A	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.	10		Ausencia/25 g

3.0. Grupo de Alimento: hielo y postres a base de agua.

3.1. Subgrupo del alimento: hielo comestible.			
Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	A	< 1.1 NMP/100 mL o < 1 NMP/100 mL o < 1 UFC/100 mL

3.2. Subgrupo del alimento: helados a base de agua.			
Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	A	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g

3.3 Subgrupo del alimento: helados elaborados a base de agua con constituyentes lácteos.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	A	10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25 g

4.0. Grupo de Alimento: frutas y vegetales

4.1. Frutas y vegetales frescos

4.1.1. Subgrupo del alimento: enteros empacados.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Salmonella spp.</i>	10	C	Ausencia/25 g
<i>Escherichia coli O157:H7</i>	10		Ausencia/25 g

4.1.2 Subgrupo del alimento: pelados y cortados, empacados.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Salmonella spp.</i>	10	B	Ausencia/25 g
<i>Escherichia coli O157:H7</i> (sólo en vegetales)	10		Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10		Ausencia/25 g

4.2. Subgrupo del alimento: frutas y vegetales procesados.

4.2.1. Subgrupo del alimento: frutas y vegetales congelados (enteros, pelados o troceados).

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	B	10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10		Ausencia/25 g

4.2.2. Subgrupo del alimento: frutas y vegetales desecados o deshidratados.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	6	B	10 ² UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25 g

4.2.3. Subgrupo del alimento: conservas de vegetales y frutas, envasados y tratados térmicamente.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
Aerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días).	N/A	B	Ausencia/g
Anaerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días).	N/A		Ausencia/g

4.2.4. Subgrupo del alimento: jaleas, mermeladas y rellenos a base de frutas, utilizados para pastelería.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	C	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g
<i>Salmonella</i> spp. (para rellenos)	10		Ausencia/25g

4.2.5. Subgrupo del alimento: productos a base de soya (ejemplos: preformados y proteína de soya).

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Salmonella</i> spp.	10	C	Ausencia/25g
<i>Escherichia coli</i>	N/A		< 3 NMP/g o < 10 UFC/g

4.2.6 Subgrupo del alimento: productos a base de cuajada de soya (Tofu).

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Salmonella</i> spp.	10	C	Ausencia/25g
<i>Escherichia coli</i>	N/A		< 3 NMP/g o < 10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	8		10 ² UFC/g

5.0. Grupo de Alimento: productos de confitería.

5.1 Subgrupo de Alimento: productos de cacao, chocolates y similares, con o sin nueces.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Salmonella</i> spp.	10	C	Ausencia/25 g

5.2 Subgrupo de Alimentos: turrónes, mazapán, dulces típicos, dulce de panela y otros productos que contienen principalmente azúcar y sus equivalentes dietéticos. No estarán sujetos a análisis los confites duros, polvos acidulados, goma de mascar, gomitas y malvaviscos.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Salmonella</i> spp. (sólo para productos que contienen huevo o maní).	10	B	Ausencia/25 g
<i>Staphylococcus aureus</i> (sólo para productos que contienen leche).	8		10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	N/A		< 3 NMP/g o < 10 UFC/g

6.0. Grupo de Alimento: cereales y derivados.

6.1. Subgrupo del alimento: cereales en hojuelas, en barras, molidos o en polvo y cereales para desayuno. Ejemplos: avena y cebada en hojuelas, molidos o en polvo y otros cereales que requieren cocción.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	C	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.	10		Ausencia/25 g

7.0. Grupo de Alimento: pan y productos de panadería y pastelería.

7.1. Subgrupo del alimento: pan, productos de panadería ordinaria y mezclas en polvo. Frescos o congelados.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	B	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g

7.2. Subgrupo del alimento: panadería fina con o sin relleno, dulce o salada: queques, pasteles, tortas, donas, panecillos y muffins, frescos o congelados. No estarán sujetos a análisis los productos crudos ni las galletas.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	B	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i> (productos con relleno a base de derivados lácteos).	8		10 UFC/g
<i>Salmonella</i> spp. (productos con relleno a base de derivados lácteos, cacao o carne).	10		Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> (productos con relleno a base de derivados lácteos, cacao o carne).	10		Ausencia/25 g

7.3. Subgrupo del alimento: galletas que contengan mantequilla de maní como relleno o sus mezclas. No estarán sujetas a análisis las demás galletas.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Salmonella</i> spp.	10	C	Ausencia/25 g

8.0. Grupo del Alimento: carnes y productos cárnicos.

8.1. Subgrupo del alimento: productos cárnicos crudos empacados, refrigerados o congelados en cortes, piezas, picados, molidos, embutidos crudos o formados, incluyendo empanizados y rebozados, marinados, tenderizados. No incluye materias primas, ni productos de aves de corral y caza.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i> O157:H7 (carne molida, picada y tortas para hamburguesas, embutidos crudos o formados, carnes marinadas, rebozadas, tenderizadas y empanizadas).	10	A	Ausencia/25 g
<i>Escherichia coli</i> (excepto carne molida, picada y tortas para hamburguesas, embutidos crudos o formados, carnes marinadas, rebozadas, tenderizadas y empanizadas).	7		10 UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.	10		Ausencia/25 g

8.2 Subgrupo de alimento: productos cárnicos crudos empacados de aves de corral y caza, refrigerados (frescos) o congelados, enteros, en cortes, piezas, picados, molidos, curados-crudos, embutidos crudos o formados crudos, incluyendo empanizados y rebozados. No incluye materias primas.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Salmonella</i> spp.	10	A	Ausencia/25 g
<i>Escherichia coli</i>	6		10 ² UFC/g

NOTAS:

- Para los formados crudos se deberá incluir en un lugar visible de la etiqueta las instrucciones de cocción necesarias para mitigar el riesgo.
- En el caso de El Salvador, Guatemala y Panamá, para los productos crudos de carne de gallo, gallina, pollo no se aplicará la tabla del subgrupo 8.2.

8.3 Subgrupo del alimento: productos cárnicos cocidos, incluyendo los curados o ahumados. Ejemplos: embutidos, formados, tocineta, paté, chuleta ahumada, costillas ahumadas, cortes cocidos de aves de corral y caza, vacunos, porcinos, entre otros.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	A	10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10		Ausencia/25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	8		10 ² UFC/g
<i>Clostridium perfringens</i> (productos cárnicos cocidos no curados).	8		10 ² UFC/g

8.4. Subgrupo del alimento: carnes curadas crudas desecadas o fermentadas, se exceptúan productos de aves de corral. Ejemplos: chorizo o longaniza china, chorizo español y jamones curados desecados listos para consumo, entre otros.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	A	10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25 g

8.5. Subgrupo del alimento: carne envasada y tratada térmicamente.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
Aerobios mesófilos (previa incubación 35 °C por 10 días).	N/A	A	Ausencia/g
Anaerobios mesófilos (previa incubación 35 °C por 10 días).	N/A		Ausencia/g

9.0 Grupo de Alimento: pescados, derivados, productos marinos y de agua dulce.

9.1. Subgrupo del alimento: pescados, productos marinos y de agua dulce, crudos, refrigerados o congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos, empacados.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	6	A	10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	8		10 ² UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25 g
<i>Vibrio cholerae</i> toxigénico O1 / O139	10		Ausencia/25g

9.2. Subgrupo del alimento: pescados precocidos, cocidos, salados o ahumados.			
Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Escherichia coli</i>	6	A	10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.	10		Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> (para productos ahumados).	10		Ausencia/25 g

9.3 Subgrupo del alimento: moluscos y crustáceos, precocidos, cocidos, salados o ahumados.			
Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	A	10 ² UFC/ g
<i>Salmonella</i> spp.	10		Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10		Ausencia/25 g

9.4. Subgrupo del alimento: pescados, moluscos, equinodermos y crustáceos envasados tratados térmicamente (comercialmente estériles).			
Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
Aerobios mesófilos (previa incubación 35 °C por 10 días).	N/A	A	Ausencia/g
Anaerobios mesófilos (previa incubación 35 °C por 10 días).	N/A		Ausencia/g

9.5. Subgrupo del alimento: productos marinos y de agua dulce envasados pasteurizados.			
Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	A	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	8		10 UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.	10		Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10		Ausencia/25 g

9.6 Subgrupo del alimento: preparados a base de pescado, moluscos, crustáceos y equinodermos, empacados listos para consumo. Ejemplo: ceviche, coctel, carpaccios, sashimi, entre otros.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Escherichia coli</i>	6	A	10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	8		10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10		Ausencia/25 g
<i>Vibrio cholerae</i> toxigénico O1 / O139	10		Ausencia/25 g

NOTA 1. En el caso de Panamá se aplicarán los valores establecidos en la tabla, adicional se analizará *Vibrio parahaemolyticus*, categoría 8, tipo de alimento A, con un límite de ausencia en 25g.

10.0. Grupo del Alimento: huevos y derivados.

10.1. Subgrupo del alimento: huevos frescos en su cáscara empacados.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Salmonella spp.</i>	10	A	Ausencia/25 g

NOTA 1: El análisis del huevo se realizará al contenido interno del mismo.

10.2. Subgrupo del alimento: huevos enteros, claras, yemas, pasteurizados líquidos o deshidratados.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Salmonella spp.</i>	10	A	Ausencia/25 g o mL

11.0. Grupo del Alimento: miel de abeja.

11.1. Subgrupo del alimento: miel de abeja.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
Recuento de bacterias anaerobias sulfito reductoras.	N/A	C	10 UFC/g

12.0. Grupo del Alimento: salsas, aderezos y especias.

12.1. Subgrupo del alimento: mayonesas y aderezos (a base de huevo). No estarán sujetos a análisis los aderezos que no contengan huevo.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Salmonella</i> spp.	10	B	Ausencia/25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	8		10 UFC/g

12.2. Subgrupo del alimento: especias, hierbas deshidratadas y condimentos.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Salmonella</i> spp.	10	C	Ausencia/25 g

12.3. Subgrupo del alimento: salsas de tomate, mostaza y salsas para sazonar.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	C	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g
<i>Salmonella</i> spp. (salsas para sazonar).	10		Ausencia/25 g
Aerobios mesófilos, previa incubación 35 °C por 10 días (para productos enlatados).	N/A		Ausencia/g
Anaerobios mesófilos, previa incubación 35 °C por 10 días (para productos enlatados).	N/A		Ausencia/g

13.0. Grupo del Alimento: alimentos para usos nutricionales especiales.

13.1. Subgrupo del alimento: fórmulas infantiles o de inicio, lácteas y no lácteas, para lactantes (0 a 6 meses). Alimentos dietéticos deshidratados o líquidos para usos nutricionales especiales destinados a lactantes menores de 6 meses, incluidos los productos para el enriquecimiento de la leche materna. Ejemplos: fórmulas en polvo y fórmulas líquidas.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Salmonella</i> spp.	10	A	Ausencia/25 g
<i>Cronobacter</i> spp.	10		Ausencia/10 g
Aerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días (para fórmulas líquidas).	N/A		Ausencia/g
Anaerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días (para fórmulas líquidas).	N/A		Ausencia/g

NOTA 1: En el caso de Panamá, se aplicarán los valores establecidos en esta tabla, adicional se analizará *Enterobacteriaceae*, categoría NA, tipo de alimento A, con un límite de < 10 UFC/g.

13.2. Subgrupo del alimento: alimentos complementarios y fórmulas de continuación o de seguimiento destinados a lactantes de mayor edad (6 a 12 meses) y niños pequeños (12 a 36 meses), alimentos dietéticos deshidratados o líquidos destinados a usos especiales. Ejemplos: fórmulas de seguimiento y complementarias en polvo o líquidas, cereales, cereales para papilla, entre otros.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Salmonella</i> spp.	10	A	Ausencia/25g
Aerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días (para fórmulas líquidas).	N/A		Ausencia/g
Anaerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días (para fórmulas líquidas).	N/A		Ausencia/g

NOTA 1. En el caso de Panamá, se aplicarán los valores establecidos en esta tabla, adicional se analizará *Bacillus cereus* (para los alimentos que contengan arroz), categoría 8, tipo de alimento A, con un límite de < 10² UFC/g.

13.3 Subgrupo del alimento: alimentos para bebés, llenados asépticamente en recipientes herméticos. Ejemplos: jugos y colados.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
Aerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días.	N/A	A	Ausencia/g
Anaerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días.	N/A		Ausencia/g

13.4. Subgrupo del alimento: preparados dietéticos para regímenes de control de peso.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
Aerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días (para productos líquidos comercialmente estériles).	N/A	A	Ausencia/g
Anaerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días (para productos líquidos comercialmente estériles).	N/A		Ausencia/g
<i>Salmonella</i> spp. (sólo para productos no comercialmente estériles).	10		Ausencia/25 g

13.5. Subgrupo del alimento: alimentos para regímenes especiales: los elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades especiales de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares, para utilizarse como complemento o suplemento dentro de una dieta equilibrada. Ejemplos: mezclas alimenticias en polvo o líquidas para mujeres embarazadas, adulto mayor, diabéticos, personas con deficiencia nutricional, entre otros.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
Aerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días (para productos líquidos comercialmente estériles).	N/A	A	Ausencia/g
Anaerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días (para productos líquidos comercialmente estériles).	N/A		Ausencia/g
<i>Salmonella</i> spp.	10		Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> (alimentos destinados a mujeres embarazadas y listos para consumo).	10		Ausencia/25 g

14.0. Grupo del Alimento: bebidas no alcohólicas.

14.1 Subgrupo del alimento: bebidas envasadas no carbonatadas, pasteurizadas (jugos, productos concentrados, bebidas líquidas artificiales, entre otros). No estarán sujetos a análisis las mezclas en polvo para preparar bebidas instantáneas.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	C	< 3 NMP/mL o g < 10 UFC/mL o g

14.2. Subgrupo del alimento: néctares de frutas.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	C	< 3 NMP/mL o g < 10 UFC/mL o g

14.3 Subgrupo del alimento: jugos y bebidas no pasteurizados.			
Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	A	< 3 NMP/mL o g < 10 UFC/mL o g
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25 mL o g

14.4 Subgrupo del alimento: agua envasada.			
Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
Coliformes totales	N/A	A	< 1.1 NMP/100 mL o < 1 NMP/100 mL o < 1 UFC/100 mL
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	N/A		Ausencia/100 mL

14.5 Subgrupo del alimento: té, bebidas de flores, hierbas y frutas para infusión.			
Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	C	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25g

14.6 Subgrupo del alimento: bebidas a base de cereales.			
Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	C	< 3 NMP/mL o g < 10 UFC/mL o g
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25 mL o g

15.0. Grupo del Alimento: bocadillos, boquitas, semillas y nueces.

15.1. Subgrupo del alimento: frituras y bocadillos (snacks).			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	C	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25g

15.2. Subgrupo del alimento: semillas y nueces.			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite permitido
<i>Escherichia coli</i>	N/A	B	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25 g

16.0. Grupo del Alimento: caldos, sopas, cremas y consomés deshidratados.

16.1. Subgrupo del alimento: caldos, sopas, cremas, salsas, puré de vegetales y consomés, deshidratados que requieren cocción.			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite permitido
<i>Salmonella spp.</i>	10	C	Ausencia/25 g

17.0. Grupo del Alimento: comidas preparadas

17.1. Subgrupo del alimento: comidas preparadas refrigeradas o congeladas: son una mezcla de múltiples componentes (ejemplos: carne, salsas, cereales, quesos, hortalizas) que se venden refrigerados o congelados al consumidor. Algunos ejemplos son: lasaña, guisos, pizza, platillos principales (ejemplos: fideos con hortalizas en salsa de queso, pollo con pasta en salsa Alfredo), pastel de carne, estofados de res y hortalizas, desayunos (ejemplos: media luna rellena de huevos revueltos con queso y salchicha), variedades de tamales, pupusas y otros platos típicos.			
Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Escherichia coli</i> (para ensaladas de múltiples ingredientes).	N/A	A	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	8		10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	10		Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10		Ausencia/25 g

17.2. Subgrupo del alimento: alimentos preparados que han recibido tratamiento térmico y están listos para el consumo: son una mezcla de múltiples componentes (ejemplos: carne, salsas, cereales, queso, verduras) en lata o en otra presentación de conserva, el consumidor puede o no calentar antes de su consumo. Algunos ejemplos son: espagueti en conserva con albóndigas, carne desmenuzada de res con patatas en lata (hash).

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
Aerobios mesófilos, previa incubación 35 °C por 10 días.	N/A	C	Ausencia/g
Anaerobios mesófilos, previa incubación 35 °C por 10 días.	N/A		Ausencia/g

17.3. Subgrupo del alimento: alimentos preparados deshidratados: son una mezcla de múltiples componentes secos (ejemplos: carne, salsas, cereales, quesos, hortalizas) que se reconstituyen con agua o leche antes de consumirlos. Algunos ejemplos son: platillos secos (tallarines con pollo, brócoli y salsa) y acompañantes secos (frijoles condimentados, arroz y puré de papas).

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Salmonella</i> spp.	10	C	Ausencia/25 g

Grupo 18. Grupo de Alimentos: postres preparados listos para el consumo

18.1. Subgrupo del alimento: postres preparados listos para consumo. Ejemplos: flanes, pudines y gelatinas.

Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite permitido
<i>Staphylococcus aureus</i> (postres que contengan leche).	8	C	10 UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.	10		Ausencia/25 g

TABLA 2. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA VIGILANCIA

1.0. Grupo de Alimento: Leche y productos lácteos.

1.1 Subgrupo del alimento: leche pasteurizada con o sin saborizantes, con o sin aromatizantes, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	2	5	0	< 3 NMP/mL o <10 UFC/mL	----
<i>Salmonella</i> spp.		2		0	Ausencia/25 mL	----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/mL	10 ² UFC/mL
<i>Listeria monocytogenes</i>		2		0	Ausencia/25 mL	----

1.2. Subgrupo del alimento: leche UAT (UHT) y crema UAT (UHT) en empaque aséptico, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
Aerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días).	C	2	5	0	Ausencia/mL o g	----
Anaerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días).		2	5	0	Ausencia/mL o g	----

1.3. Subgrupo del alimento: leche evaporada, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
Aerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días).	C	2	5	0	Ausencia/mL	----
Anaerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días).		2		0	Ausencia/mL	----

1.4. Subgrupo del alimento: leche condensada, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Staphylococcus aureus</i> (previa incubación a 37 °C por 3 días).	C	2	5	0	< 10 UFC/g	----

1.5. Subgrupo del alimento: leche en polvo, mezclas en polvo para helados, crema en polvo, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	C	2	5	0	Ausencia/25g	----

1.6. Subgrupo del alimento: crema dulce, crema ácida (natilla), crema batida, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	A	2	5	0	Ausencia/25 g	----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>		2		0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----
<i>Listeria monocytogenes</i>		2		0	Ausencia/25 g	----

1.7. Subgrupo del alimento: mantequilla y mantequilla con especias (grasa butírica), sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp. (para el producto con especias).	A	2	5	0	Ausencia/25 g	----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>		2		0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----
<i>Listeria monocytogenes</i>		2		0	Ausencia/25 g	----

1.8. Subgrupo del alimento: quesos madurados, procesados, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	B	3	5	1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>		2		0	Ausencia/25 g	----
<i>Salmonella spp.</i>		2		0	Ausencia/25 g	----

1.9. Subgrupo del alimento: quesos frescos, no madurados, requesón, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	3	5	1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>		2		0	Ausencia/25 g	----
<i>Salmonella spp.</i>		2		0	Ausencia/25 g	----

NOTA 1. En el caso de Panamá, se aplicará el siguiente criterio microbiológico para el *Staphylococcus aureus*: n = 5; c = 1; m = 10 UFC/g; y M = 10² UFC/g.

1.10. Subgrupo del alimento: leches fermentadas, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	B	2	5	0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----

1.11. Subgrupo del alimento: helados a base de leche, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Enterobacteriaceae</i>	A	3	5	2	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>		2		0	Ausencia/25 g	----
<i>Listeria monocytogenes</i>		2		0	Ausencia/25 g	----

2.0. Grupo de Alimento: grasas, aceites y emulsiones grasas.

2.1. Subgrupo del alimento: margarina y otras grasas emulsionadas.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	C	2	5	0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----
<i>Salmonella</i> spp. (sólo para productos que contienen leche o especias).		2		0	Ausencia/25g	----
<i>Staphylococcus aureus</i> (sólo para productos que contienen leche o especias).		3		1	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i> (sólo para productos que contienen leche).		2		0	Ausencia/25 g	----

2.2. Subgrupo del alimento: mantequilla de maní y productos similares (pastas de semillas altas en grasa).

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	2	5	0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----
<i>Salmonella</i> spp.		2		0	Ausencia/25 g	----

3.0. Grupo de Alimento: hielo y postres a base de agua.

3.1. Subgrupo del alimento: hielo comestible.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	2	5	0	< 1.1 NMP/100 mL o < 1 NMP/100 mL o < 1 UFC/100 mL	----

3.2. Subgrupo del alimento: helados a base de agua.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	2	5	0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----

3.3 Subgrupo del alimento: helados elaborados a base de agua con constituyentes lácteos.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Enterobacteriaceae</i>	A	3	5	2	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>		2		0	Ausencia/25 g	----

4.0. Grupo de Alimento: frutas y vegetales.

4.1. Frutas y vegetales frescos

4.1.1. Subgrupo del alimento: enteros empacados.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella spp.</i>	C	2	5	0	Ausencia/25 g	----
<i>Escherichia coli</i> <i>O157:H7</i>		2		0	Ausencia/25 g	----

4.1.2 Subgrupo del alimento: pelados y cortados, empacados.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella spp.</i>	B	2	5	0	Ausencia/25 g	---
<i>Escherichia coli</i> <i>O157:H7</i> (sólo en vegetales).		2		0	Ausencia/25 g	---
<i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>		2		0	Ausencia/25 g	---

4.2. Subgrupo del alimento: frutas y vegetales procesados.

4.2.1. Subgrupo del alimento: frutas y vegetales congelados (enteros, pelados o troceados).

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	B	3	5	2	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.		2		0	Ausencia/25 g	---
<i>Listeria monocytogenes</i>		2		0	Ausencia/25 g	---

4.2.2. Subgrupo del alimento: frutas y vegetales desecados o deshidratados.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	B	3	5	1	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.		2		0	Ausencia/25 g	----

4.2.3. Subgrupo del alimento: conservas de vegetales y frutas, envasados y tratados térmicamente.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
Aerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días).	B	2	5	1	Ausencia/g	----
Anaerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días).		2		1	Ausencia/g	----

4.2.4. Subgrupo del alimento: jaleas, mermeladas y rellenos a base de frutas, utilizados para pastelería.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	C	2	5	0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----
<i>Salmonella</i> spp. (para rellenos).		2		0	Ausencia/25 g	----

4.2.5. Subgrupo del alimento: productos a base de soya (ejemplos: preformados y proteína de soya).

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	C	2	5	0	Ausencia/25 g	----
<i>Escherichia coli</i>		2		0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----

4.2.6 Subgrupo del alimento: productos a base de cuajada de soya (Tofu).

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	C	2	5	0	Ausencia/25 g	----
<i>Escherichia coli</i>		2		0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g

5.0. Grupo de Alimento: productos de confitería.

5.1 Subgrupo de Alimento: productos de cacao, chocolates y similares, con o sin nueces.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	C	2	5	0	Ausencia/25 g	----

5.2 Subgrupo de Alimentos: turrónes, mazapán, dulces típicos, dulce de panela y otros productos que contienen principalmente azúcar y sus equivalentes dietéticos. No estarán sujetos a análisis los confites duros, polvos acidulados, goma de mascar, gomitas y malvaviscos.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp. (sólo para productos que contienen huevo o maní).	B	2	5	0	Ausencia/25 g	----
<i>Staphylococcus aureus</i> (solo para productos que contienen leche).		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>		2		0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----

6.0. Grupo de Alimento: cereales y derivados.

6.1. Subgrupo del alimento: cereales en hojuelas, en barras, molidos o en polvo y cereales para desayuno. Ejemplos: avena y cebada en hojuelas, molidos o en polvo y otros cereales que requieren cocción.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	C	2	5	0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----
<i>Salmonella</i> spp.		2		0	Ausencia/25 g	----

7.0. Grupo de Alimento: pan y productos de panadería y pastelería.

7.1. Subgrupo del alimento: pan, productos de panadería ordinaria y mezclas en polvo. Frescos o congelados.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	B	2	5	0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----

7.2. Subgrupo del alimento: panadería fina con o sin relleno, dulce o salada: queques, pasteles, tortas, donas, panecillos y muffins, frescos o congelados. No estarán sujetos a análisis los productos crudos ni las galletas.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	B	2	5	0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----
<i>Staphylococcus aureus</i> (productos con relleno a base de derivados lácteos).		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> spp. (productos con relleno a base de derivados lácteos, cacao o carne).		2		0	Ausencia/25 g	----
<i>Listeria monocytogenes</i> (productos con relleno a base de derivados lácteos, cacao o carne).		2		0	Ausencia/25 g	----

7.3. Subgrupo del alimento: galletas que contengan mantequilla de maní como relleno o sus mezclas. No estarán sujetas a análisis las demás galletas.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	C	2	5	0	Ausencia/25 g	----

8.0. Grupo del Alimento: carnes y productos cárnicos.

8.1. Subgrupo del alimento: productos cárnicos crudos empacados, refrigerados o congelados en cortes, piezas, picados, molidos, embutidos crudos o formados, incluyendo empanizados y rebozados, marinados, tenderizados. No incluye materias primas, ni productos de aves de corral y caza.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i> O157:H7 (carne molida, picada y tortas para hamburguesas, embutidos crudos o formados, carnes marinadas, rebozadas, tenderizadas y empanizadas).	A	2	5	0	Ausencia/25 g	----
<i>Escherichia coli</i> (excepto carne molida, picada y tortas para hamburguesas, embutidos crudos o formados, carnes marinadas, rebozadas, tenderizadas y empanizadas).		3		2	10 UFC/g	10 ² UFC /g
<i>Salmonella</i> spp.		2		0	Ausencia/25 g	----

8.2 Subgrupo de alimento: productos cárnicos crudos empacados de aves de corral y caza, refrigerados (frescos) o congelados, enteros, en cortes, piezas, picados, molidos, curados-crudos, embutidos crudos o formados crudos, incluyendo empanizados y rebozados. No incluye materias primas.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	A	2	5	1	Ausencia/25 g	----
<i>Escherichia coli</i>		3		1	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g

NOTAS:

1. Para los formados crudos se deberá incluir en un lugar visible de la etiqueta las instrucciones de cocción necesarias para mitigar el riesgo.
2. En el caso de El Salvador, Guatemala y Panamá, para los productos crudos de carne de gallo, gallina, pollo no se aplicará la tabla del subgrupo 8.2.

8.3 Subgrupo del alimento: productos cárnicos cocidos, incluyendo los curados o ahumados. Ejemplos: embutidos, formados, tocineta, paté, chuleta ahumada, costillas ahumadas, cortes cocidos de aves de corral y caza, vacunos, porcinos, entre otros.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	3	5	2	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.		2		0	Ausencia/25 g	----
<i>Listeria monocytogenes</i>		2		0	Ausencia/25 g	----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g
<i>Clostridium perfringens</i> (productos cárnicos cocidos no curados)		3		1	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g

8.4. Subgrupo del alimento: carnes curadas crudas desecadas o fermentadas, se exceptúan productos de aves de corral. Ejemplos: chorizo o longaniza china, chorizo español y jamones curados desecados listos para consumo, entre otros.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	3	5	2	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.		2		0	Ausencia/25 g	----

8.5. Subgrupo del alimento: carne envasada y tratada térmicamente.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
Aerobios mesófilos (previa incubación 35 °C por 10 días).	A	2	5	0	Ausencia/g	----
Anaerobios mesófilos (previa incubación 35 °C por 10 días).		2		0	Ausencia/g	----

9.0. Grupo del Alimento: pescados, derivados, productos marinos y de agua dulce.

9.1. Subgrupo del alimento: pescados, productos marinos y de agua dulce, crudos, refrigerados o congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos, empacados.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	3	5	1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>		2		0	Ausencia/25 g	----
<i>Vibrio cholerae</i> toxigénico O1 / O139		2		0	Ausencia/25 g	-----

9.2. Subgrupo del alimento: pescados precocidos, cocidos, salados o ahumados.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	3	5	1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		2	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>		2		0	Ausencia/25 g	----
<i>Listeria monocytogenes</i> (para productos ahumados).		2		0	Ausencia/25 g	----

9.3 Subgrupo del alimento: moluscos y crustáceos, precocidos, cocidos, salados o ahumados.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Staphylococcus aureus</i>	A	3	5	1	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.		2		0	Ausencia/25 g	----
<i>Listeria monocytogenes</i>		2		0	Ausencia/25 g	----

9.4. Subgrupo del alimento: pescados, moluscos, equinodermos y crustáceos envasados tratados térmicamente (comercialmente estériles).

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
Aerobios mesófilos (previa incubación 35 °C por 10 días).	A	2	5	0	Ausencia/g	----
Anaerobios mesófilos (previa incubación 35 °C por 10 días).		2		0	Ausencia/g	----

9.5. Subgrupo del alimento: productos marinos y de agua dulce envasados pasteurizados.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	2	5	0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.		2		0	Ausencia/25 g	----
<i>Listeria monocytogenes</i>		2		0	Ausencia/25 g	----

9.6 Subgrupo del alimento: preparados a base de pescado, moluscos, crustáceos y equinodermos, empacados listos para consumo. Ejemplo: ceviche, coctel, carpaccios, sashimi, entre otros.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	3	5	1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.		2		0	Ausencia/25 g	----
<i>Listeria monocytogenes</i>		2		0	Ausencia/25 g	----
<i>Vibrio cholerae</i> toxigénico O1 / O139		2		0	Ausencia/25 g	----

NOTA 1. En el caso de Panamá, se aplicarán los valores establecidos en la tabla, adicional se analizará *Vibrio parahaemolyticus*, tipo de riesgo A, Clase 3, n=5, c=1, con un límite de ausencia en 25g.

10.0. Grupo del Alimento: huevos y derivados.

10.1. Subgrupo del alimento: huevos frescos en su cáscara empacados.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	A	2	5	0	Ausencia/25 g	----

NOTA 1. El análisis del huevo se realizará al contenido interno del mismo.

10.2. Subgrupo del alimento: huevos enteros, claras, yemas, pasteurizados líquidos o deshidratados.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	A	2	5	0	Ausencia/25 g o mL	----

11.0. Grupo del Alimento: miel de abeja.

11.1. Subgrupo del alimento: miel de abeja.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
Recuento de bacterias anaerobias sulfito reductoras	C	3	5	1	10 UFC/g	10 ² UFC/g

12.0. Grupo del Alimento: salsas, aderezos y especias.

12.1. Subgrupo del alimento: mayonesas y aderezos (a base de huevo). No estarán sujetos a análisis los aderezos que no contengan huevo.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	B	2	5	0	Ausencia/25 g	----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g

12.2. Subgrupo del alimento: especias, hierbas deshidratadas y condimentos.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	C	2	5	0	Ausencia/25 g	----

12.3. Subgrupo del alimento: salsas de tomate, mostaza y salsas para sazonar.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	C	2	5	0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----
<i>Salmonella</i> spp. (salsas para sazonar).		2		0	Ausencia/25 g	----
Aerobios mesófilos, previa incubación 35 °C por 10 días (para productos enlatados).		2		0	Ausencia/g	----
Anaerobios mesófilos, previa incubación 35 °C por 10 días (para productos enlatados).		2		0	Ausencia/g	----

13.0. Grupo del Alimento: alimentos para usos nutricionales especiales.

13.1 Subgrupo del alimento: fórmulas infantiles o de inicio, lácteas y no lácteas, para lactantes (0 a 6 meses). Alimentos dietéticos deshidratados o líquidos para usos nutricionales especiales destinados a lactantes menores de 6 meses, incluidos los productos para el enriquecimiento de la leche materna. Ejemplos: fórmulas en polvo y fórmulas líquidas.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	A	2	5	0	Ausencia/25 g	----
<i>Cronobacter</i> spp.		2		0	Ausencia/10 g	----
Aerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días (para fórmulas líquidas).		N/A		0	Ausencia/g	----
Anaerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días (para fórmulas líquidas).		N/A		0	Ausencia/g	----

NOTA 1. En el caso de Panamá, se aplicarán los valores establecidos en esta tabla, adicional se analizará *Enterobacteriaceae*, tipo de alimento A, clase 2, n=5, c=0, con un límite de < 10 UFC/g.

13.2. Subgrupo del alimento: alimentos complementarios y fórmulas de continuación o de seguimiento destinados a lactantes de mayor edad (6 a 12 meses) y niños pequeños (12 a 36 meses), alimentos dietéticos deshidratados o líquidos destinados a usos especiales. Ejemplos: fórmulas de seguimiento y complementarias en polvo o líquidas, cereales, cereales para papilla, entre otros.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	A	2	5	0	Ausencia/25 g	----
Aerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días (para fórmulas líquidas).		N/A		0	Ausencia/g	----
Anaerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días (para fórmulas líquidas).		N/A		0	Ausencia/g	----

NOTA 1. En el caso de Panamá, se aplicarán los valores establecidos en esta tabla, adicional se analizará *Bacillus cereus* (para los alimentos que contengan arroz), tipo de alimento A, clase 3, n=5, c=1, con un límite de < 10² UFC/g.

13.3 Subgrupo del alimento: alimentos para bebés, llenados asépticamente en recipientes herméticos. Ejemplos: jugos y colados.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
Aerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días.	A	2	5	0	Ausencia/g	----
Anaerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días.		2		0	Ausencia/g	----

13.4. Subgrupo del alimento: preparados dietéticos para regímenes de control de peso.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
Aerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días (para productos líquidos comercialmente estériles).	A	2	5	0	Ausencia/g	----
Anaerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días (para productos líquidos comercialmente estériles).		2		0	Ausencia/g	----
<i>Salmonella</i> spp. (sólo para productos no comercialmente estériles).		2		0	Ausencia/25 g	----

13.5. Subgrupo del alimento: alimentos para regímenes especiales: los elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades especiales de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares, para utilizarse como complemento o suplemento dentro de una dieta equilibrada. Ejemplos: mezclas alimenticias en polvo o líquidas para mujeres embarazadas, adulto mayor, diabéticos, personas con deficiencia nutricional, entre otros.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
Aerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días (para productos líquidos comercialmente estériles).	A	2	5	0	Ausencia/g	----
Anaerobios mesófilos, previa incubación 35°C por 10 días (para productos líquidos comercialmente estériles).		2		0	Ausencia/g	----
<i>Salmonella</i> spp.		2		0	Ausencia/25 g	----
<i>Listeria monocytogenes</i> (alimentos destinados a mujeres embarazadas y listos para consumo).		2		0	Ausencia/25 g	----

14.0. Grupo del Alimento: bebidas no alcohólicas.

14.1 Subgrupo del alimento: bebidas envasadas no carbonatadas, pasteurizadas (jugos, productos concentrados, bebidas líquidas artificiales, entre otros). No estarán sujetos a análisis las mezclas en polvo para preparar bebidas instantáneas.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	C	2	5	0	< 3 NMP/mL o g < 10 UFC/mL o g	----

14.2. Subgrupo del alimento: néctares de frutas						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	C	2	5	0	< 3 NMP/mL o g < 10 UFC/mL o g	----

14.3 Subgrupo del alimento: jugos y bebidas no pasteurizados.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	2	5	0	< 3 NMP/mL o g < 10 UFC/mL o g	----
<i>Salmonella spp.</i>		2		0	Ausencia/25 mL o g	----

14.4 Subgrupo del alimento: agua envasada.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
Coliformes totales	A	2	5	0	< 1.1NMP/100 mL o < 1 NMP/100 mL o < 1 UFC/100 mL	----
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>				0	Ausencia/100 mL	----

14.5 Subgrupo del alimento: té, bebidas de flores, hierbas y frutas para infusión.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	C	2	5	0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----
<i>Salmonella spp.</i>				0	Ausencia/25 g	----

14.6 Sub-grupo del alimento: bebidas a base de cereales.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	C	2	5	0	< 3 NMP/mL o g < 10 UFC/mL o g	----
<i>Salmonella spp.</i>				0	Ausencia/25 mL o g	----

15.0. Grupo del Alimento: bocadillos, boquitas, semillas y nueces.

15.1. Subgrupo del alimento: frituras y bocadillos (snacks).						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	C	2	5	0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----
<i>Salmonella spp.</i>		2		0	Ausencia/25 g	----

15.2. Subgrupo del alimento: semillas y nueces.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	B	2	5	0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----
<i>Salmonella spp.</i>		2		0	Ausencia/25 g	----

16.0. Grupo del Alimento: caldos, sopas, cremas y consomés deshidratados.

16.1. Subgrupo del alimento: caldos, sopas, cremas, salsas, puré de vegetales y consomés, deshidratados que requieren cocción.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella spp.</i>	C	2	5	0	Ausencia/25 g	----

17.0. Grupo del Alimento: comidas preparadas.

17.1. Subgrupo del alimento: comidas preparadas refrigeradas o congeladas: son una mezcla de múltiples componentes (ejemplos: carne, salsas, cereales, quesos, hortalizas) que se venden refrigerados o congelados al consumidor. Algunos ejemplos son: lasaña, guisos, pizza, platillos principales (ejemplos: fideos con hortalizas en salsa de queso, pollo con pasta en salsa Alfredo), pastel de carne, estofados de res y hortalizas, desayunos (ejemplos: media luna rellena de huevos revueltos con queso y salchicha), variedades de tamales, pupusas y otros platos típicos.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i> (para ensaladas de múltiples ingredientes)	A	2	5	0	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>		2		0	Ausencia/25 g	----
<i>Listeria monocytogenes</i>		2		0	Ausencia/25 g	----

17.2. Subgrupo del alimento: alimentos preparados que han recibido tratamiento térmico y están listos para el consumo: son una mezcla de múltiples componentes (ejemplos: carne, salsas, cereales, queso, verduras) en lata o en otra presentación de conserva, el consumidor puede o no calentar antes de su consumo. Algunos ejemplos son: espagueti en conserva con albóndigas, carne desmenuzada de res con patatas en lata (hash).

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
Aerobios mesófilos, previa incubación 35 °C por 10 días.	C	2	5	0	Ausencia/g	----
Anaerobios mesófilos, previa incubación 35 °C por 10 días.		2		0	Ausencia/g	----

17.3. Subgrupo del alimento: alimentos preparados deshidratados: son una mezcla de múltiples componentes secos (ejemplos: carne, salsas, cereales, quesos, hortalizas) que se reconstituyen con agua o leche antes de consumirlos. Algunos ejemplos son: platillos secos (tallarines con pollo, brócoli y salsa) y acompañantes secos (frijoles condimentados, arroz y puré de papas).

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	C	2	5	0	Ausencia/25 g	----

Grupo 18. Grupo de Alimentos: postres preparados listos para el consumo

18.1. Subgrupo del alimento: postres preparados listos para consumo. Ejemplos: flanes, pudines y gelatinas.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
<i>Staphylococcus aureus</i> (postres que contengan leche)	C	3	5	1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.		2		0	Ausencia/25 g	----

9. CONSIDERACIONES PARA EL MUESTREO

Las muestras de alimentos refrigerados no deben analizarse después de 36 horas de su recolección, salvo aquellos casos donde exista una referencia internacional que indique tiempos específicos, durante el transporte al laboratorio, las condiciones (como, por ejemplo, la temperatura) no deben permitir que altere la carga microbiana.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Para la verificación oficial de registro sanitario y la vigilancia, como métodos de referencia se aplicarán los métodos analíticos normalizados y aprobados, listados en este RTCA en su versión actualizada, o métodos equivalentes que estén validados o certificados por terceros conforme a protocolos como el de la norma EN/ISO 16140 u otros protocolos similares internacionalmente aceptados, como por ejemplo los métodos oficiales de análisis (OMA) de la AOAC International y AFNOR. Para los laboratorios donde se utilicen técnicas de biología molecular, sus resultados positivos deberán ser confirmados en agares diferenciales, ensayos bioquímicos, serológicos o genéticos.

DETERMINACIÓN	METODOLOGÍA
<p><i>Cronobacter</i> spp.</p>	<p>Chen Y, Lampel K, and Hammack T. <i>Cronobacter</i>. Chapter 29. Bacteriological Analytical Manual Online. U.S. Food and Drug Administration. http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm289378.htm</p> <p>ISO 22964. Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection of <i>Cronobacter</i> spp.</p> <p>Health Canada MFLP-27. Method for the Detection of <i>Enterobacter sakazakii</i> in Selected Foods In: Compendium of Analytical Methods, Vol. 3. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/analy-meth/microbio/volume3-eng.php</p> <p>AOAC 2018.01-AOAC Official Methods, <i>Cronobacter</i> species in Select Foods and Enviromental Surfaces.</p>
<p>Coliformes totales y <i>Escherichia coli</i></p>	<p>Feng, P., Weagant, S.D., Grant, M.A. and Burkhardt, W. <i>Enumeration of Escherichia coli and the coliform bacteria</i>. Chapter 4. Bacteriological Analytical Manual Online. U.S. Food and Drug Administration. http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm064948.htm</p> <p>American Public Health Association (APHA), American Water Works Association (AWWA) and Water Environment Federation (WEF). Standard methods for the examination of water and wastewater. 9221 Multiple-Tube fermentation technique for members of the coliform group. 22nd Edition, United States of America, 2012.</p> <p>American Public Health Association (APHA), American Water Works Association (AWWA) and Water Environment Federation (WEF). Standard methods for the examination of water and wastewater. 9222 Membrane filter technique for members of the coliform group. 22nd Edition, United States of America, 2012.</p> <p>American Public Health Association (APHA), American Water Works Association (AWWA) and Water Environment Federation (WEF). Standard methods for the examination of water and wastewater. 9223 Enzyme Substrate Coliform Test. 22nd Edition, United States of America, 2012.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International (2016) 20th Ed., AOAC International, Gaithersburg, MD, USA, Official Methods: 991.14, 991.15,998.08, 2009.02.</p> <p>ISO 16649-2. Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> -- Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide</p> <p>ISO 16649-3. Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of β-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> —Part 3: Most</p>

DETERMINACIÓN	METODOLOGÍA
	<p>probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-Dglucuronide.</p> <p>ISO 7251. Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the detection and enumeration of presumptive <i>Escherichia coli</i> — Most probable number technique.</p> <p>Kornacki J.L. Gurtler J.B., and Stawick B.A. <i>Enterobacteriaceae</i>, Coliforms, and <i>Escherichia coli</i> as Quality and Safety Indicators. Chapter 9. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th Edition. Washington, DC. 2015.</p>
<p><i>Escherichia coli</i> O157:H7</p>	<p>Feng, P., Weagant S, Jinneman K. Diarrheagenic <i>Escherichia coli</i>. Chapter 4A. Bacteriological Analytical Manual Online. U.S. Food and Drug Administration. http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm070080.htm</p> <p>Meng, J., Fratamico P.M., and Feng P. Pathogenic <i>Escherichia coli</i>. Chapter 34. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th Edition. Washington, DC. 2015.</p> <p>ISO 16654. Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the detection of <i>Escherichia coli</i> O157.</p> <p>USDA/FSIS MLG 5. Detection, Isolation and Identification of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 from Meat Products and Carcass and Environmental Sponges. Microbiology Laboratory Guidebook on line. http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/51507fdb-dded-47f7-862d-ad80c3ee1738/MLG-5.pdf?MOD=AJPERES</p> <p>USDA/FSIS MLG 5A. FSIS. Procedure for the Use of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 Screening Tests for Meat Products and Carcass and Environmental Sponges. Microbiology Laboratory Guidebook on line. http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/6d1b7f96-1db7-4b0d-8081-e861206aedab/MLG-5A.pdf?MOD=AJPERES</p> <p>Health Canada. MFLP-16. Detection of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 in Foods. The Compendium of Analytical Methods. Vol 3. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/analy-meth/microbio/volume3-eng.php</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International (2016) 20th Ed., AOAC International, Gaithersburg, MD, USA, Official Methods: 2005.04, 2017.01.</p> <p>AFNOR. Official Method of Analysis BIO – 12/25-05/09. <i>E. coli</i> 0157 (including H7) in all human food products and production environment samples.</p> <p>AFNOR. NF Validation-QUA-18/07-07/10-Real-Time PCR Assay <i>E. coli</i> O157:H7.</p>

DETERMINACIÓN	METODOLOGÍA
	Raw beef and vegetables.
<i>Clostridium perfringens</i> y otros anaerobios sulfito reductores	<p>Rhodehamel J. and Harmon S.M. <i>Clostridium perfringens</i>. Chapter 16. Bacteriological Analytical Manual Online. U.S. Food and Drug Administration. http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm070878.htm</p> <p>McNamara A.M. and Lattuada C. Examination of meat and poultry products for <i>Clostridium perfringens</i>. Chapter 13. USDA/FSIS Microbiology Laboratory Guidebook on line. Third edition. 1998. http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/87a04da8-5c60-4983-84a5-8b4d0b24db87/Mlgchp13.pdf?MOD=AJPERES</p> <p>ISO 7937. Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of <i>Clostridium perfringens</i> -- Colony-count technique.</p> <p>AOAC. Official Method of Analysis 976.30. <i>Clostridium perfringens</i> in foods.</p> <p>Ronald G. Labbe. <i>Clostridium perfringens</i>. Chapter 33. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th Edition. Washington, DC. 2015.</p>
<i>Staphylococcus aureus</i>	<p>Bennett R.W. and Lancette G.A. <i>Staphylococcus aureus</i>. Chapter 12. Bacteriological Analytical Manual Online. U.S. Food and Drug Administration. http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm071429.htm</p> <p>ISO 6888-1. Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International (2016) 20th Ed., AOAC International, Gaithersburg, MD, USA, Official Method: 975.55, 2003.07, 2003.08, 2003.11.</p> <p>AFNOR/ISO 16140. BIO 12/28-04/10: <i>Staphylococcus aureus</i>.</p> <p>Bennett R.W., Hait J.M. and Tallent S.M. <i>Staphylococcus aureus</i> and Staphylococcal Enterotoxins. Chapter 39. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th Edition. Washington, DC. 2015.</p>
<i>Salmonella</i> spp.	<p>Andrews W.H., Wang H., Jacobson A. and Hammack T. <i>Salmonella</i>. Chapter 5. Bacteriological Analytical Manual Online. U.S. Food and Drug Administration. http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm070149.htm</p> <p>ISO 6579-1. Microbiology of the food chain. Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of <i>Salmonella</i>, Part 1. Detection of <i>Salmonella</i> spp.</p>

DETERMINACIÓN	METODOLOGÍA
	<p>USDA/FSIS. MLG 4. Isolation and Identification of <i>Salmonella</i> from Meat, Poultry, Pasteurized Egg, and Catfish Products and Carcass and Environmental Sponges. Microbiology Laboratory Guidebook on line. http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/700c05fe-06a2-492a-a6e1-3357f7701f52/MLG-4.pdf?MOD=AJPERES</p> <p>USDA/FSIS MLG 4C. Procedure for the Use of a Polymerase Chain Reaction (PCR) Assay for Screening <i>Salmonella</i> in Meat, Poultry, Pasteurized Egg, and Catfish Products and Carcass and Environmental Sponges. Microbiology Laboratory Guidebook on line. http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/b7f78261-7977-4d00-9c1f-ded224560058/MLG-4C.pdf?MOD=AJPERES</p> <p>Health Canada MFHPB-20 Isolation and Identification of <i>Salmonella</i> from Food and Environmental Samples. HPB Methods for the Microbiological Analysis of Foods Vol. 2. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/analy-meth/microbio/volume2-eng.php</p> <p>Cox N.A., Frye J.G., McMahon W., Jackson C.R., Richardson J., Cosby D.E., Mead G. and Doyle M.P. <i>Salmonella</i>. Chapter 36. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th Edition. Washington, DC. 2015.</p> <p>AOAC Official Method of Analysis 2009.03. <i>Salmonella</i> method for foods.</p> <p>AOAC. Official Method of Analysis 2013.02. Method for Detecting <i>Salmonella</i> in a variety of foods and environmental surfaces.</p> <p>AOAC. Official Method 2016.01. <i>Salmonella</i> spp. in Select Foods and Environmental Surfaces. Molecular Detection Assay (MDA) 2–<i>Salmonella</i> Method.</p> <p>AOAC. Official Method 2004.03. <i>Salmonella</i> in Foods. Enzyme-Linked Fluorescent Assay (ELFA). Screening Method.</p> <p>AFNOR. QUA 18/03-11/02.</p>
<p><i>Vibrio parahaemolyticus</i>, <i>Vibrio cholerae</i></p>	<p>Kaysner C.A. and DePaola A.Jr. <i>Vibrio</i>. Chapter 9. Bacteriological Analytical Manual Online. U.S. Food and Drug Administration. http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm070830.htm</p> <p>ISO/TS 21872-1. Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of potentially enteropathogenic <i>Vibrio</i> spp. -- Part 1: Detection of <i>Vibrio parahaemolyticus</i> and <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>AOAC. Official Methods of Analysis 988.20 <i>Vibrio cholerae</i> in oysters.</p>

DETERMINACIÓN	METODOLOGÍA
	<p>AOAC. Official Method of Analysis Performance Tested Method. Certificate No. 050902, Real Time PCR Assay for <i>Vibrio cholerae</i>, <i>Vibrio parahaemolyticus</i> and <i>Vibrio vulnificus</i>².</p> <p>DePaola A. and Jones J.L. <i>Vibrio</i>. Chapter 40. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th Edition. Washington, DC. 2015.</p>
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	<p>American Public Health Association (APHA), American Water Works Association (AWWA) and Water Environment Federation (WEF). Standard methods for the examination of water and wastewater. 9213E. Membrane Filter Technique for <i>Pseudomonas aeruginosa</i>. 22nd Edition, United States of America, 2012.</p> <p>American Public Health Association (APHA), American Water Works Association (AWWA) and Water Environment Federation (WEF). Standard methods for the examination of water and wastewater. 9213F. Multiple Tube Technique for <i>Pseudomonas aeruginosa</i>. 22nd Edition, Washington, 2012.</p> <p>ISO 16266. Water quality -- Detection and enumeration of <i>Pseudomonas aeruginosa</i> -- Method by membrane filtration.</p>
<i>Listeria monocytogenes</i>	<p>Hitchins A.D. (ret) and Jinneman K. and Chen Y. Detection and Enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i>. Chapter 10. Bacteriological Analytical Manual Online. U.S. Food and Drug Administration. http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm071400.htm</p> <p>USDA/FSIS MLG 8. Isolation and Identification of <i>Listeria monocytogenes</i> from red meat, poultry and egg products, and environmental samples. Microbiology Laboratory Guidebook online. http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/1710bee8-76b9-4e6c-92fc-fdc290dbfa92/MLG-8.pdf?MOD=AJPERES</p> <p>USDA/FSIS. MLG 8A. FSIS Procedure for the Use of a <i>Listeria monocytogenes</i> Polymerase Chain Reaction (PCR) Screening Test. Microbiology Laboratory Guidebook online. https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/1b6843c4-147f-4228-ae6a-c0993c0cf5fa/MLG-8A.pdf?MOD=AJPERES</p> <p>Health Canada. MFHPB-07: Isolation of <i>Listeria monocytogenes</i> and other <i>Listeria</i> spp. from Foods and Environmental Samples. The Compendium of Analytical Methods. HPB Methods for the Microbiological Analysis of Foods. Vol 2. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/analy-meth/microbio/volume2-eng.php</p>

² Debido a la importancia del *Vibrio cholerae* en la salud pública y que a la fecha de revisión de este RTCA no se dispone de un método de biología molecular aprobado para este microorganismo, según los protocolos AOAC (OMA) y AFNOR, se podrá utilizar esta técnica con la verificación del método de cada laboratorio.

DETERMINACIÓN	METODOLOGÍA
	<p>Health Canada. MFLP-07. Detection of <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods and Environmental Surfaces. The Compendium of Analytical Methods. Vol 3. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/analy-meth/microbio/volume3-eng.php</p> <p>AOAC. Official Method of Analysis Performance Tested Method PTM 070702. <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> <p>ISO 11290-1. Microbiology of the Food Chain – Horizontal Method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> – Part 1: Detection Method.</p> <p>AOAC. Official Method of Analysis 2003.12 <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods.</p> <p>AOAC. Official Method 2016.08. <i>Listeria monocytogenes</i> in Select Foods and Environmental Surfaces. Molecular Detection Assay (MDA) 2-<i>Listeria monocytogenes</i> Method.</p> <p>AFNOR. Official Method of Analysis BIO-12/9-07/02. <i>Listeria monocytogenes</i> II (LMO2). Protocol for human food products (excluding raw products) and environmental samples.</p>
Anaerobios mesófilos	<p>Landry W.L., Schwab A.H. and Lancette G.A. Examination of Canned Foods. Chapter 21A. Bacteriological Analytical Manual Online. U.S. Food and Drug Administration. http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm109398.htm</p> <p>Health Canada MFHPB-01 Determination of Commercial Sterility and the Presence of Viable Microorganisms in Canned Foods. In: The Compendium of Analytical Methods. HPB Methods for the Microbiological Analysis of Foods. Vol 2. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/analy-meth/microbio/volume2-eng.php</p>
Aerobios mesófilos	<p>Maturin L. (ret) and Peeler J.T. Aerobic Plate Count. Chapter 3. Bacteriological Analytical Manual Online. U.S. Food and Drug Administration. http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm063346.htm</p> <p>Health Canada MFHPB-01 Determination of Commercial Sterility and the Presence of Viable Microorganisms in Canned Foods. The Compendium of Analytical Methods. HPB Methods for the Microbiological Analysis of Foods. Vol 2. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/analy-meth/microbio/volume2-eng.php</p>
<i>Bacillus cereus</i>	<p>Tallent S.M., Rhodehamel E.J. (ret), Harmon S.M. (ret), and Bennett R.W. <i>Bacillus cereus</i>. Chapter 14. Bacteriological Analytical Manual Online. U.S. Food and Drug Administration. http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm070875.htm</p>

DETERMINACIÓN	METODOLOGÍA
	Bennett R.W., Tallent S.M. and Hait J.M. Bacillus cereus and Bacillus cereus toxins. Chapter 31. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th Edition. Washington, DC. 2015.
Recuento de <i>Enterobacteriaceae</i>	<p>Kornacki J.L., Gurtler J.B. and Stawick B.A. <i>Enterobacteriaceae</i>, Coliforms, and <i>Escherichia coli</i> as Quality and Safety Indicators. Chapter 9. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th Edition. Washington, DC. 2015.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International (2016) 20th Ed., AOAC International, Gaithersburg, MD, USA, Official Methods 2003.01.</p> <p>ISO 21528-2. Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Enterobacteriaceae</i> -- Part 2: Colony-count technique.</p> <p>AFNOR/ISO 16140. BIO 12/21-12/06. Enumeration of <i>Enterobacteriaceae</i>.</p>

11. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

La vigilancia y verificación de este [Reglamento Técnico Centroamericano](#) corresponde a las autoridades sanitarias competentes de cada Estado Parte.

12. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN

Los criterios microbiológicos establecidos en el presente Reglamento Técnico Centroamericano deberán revisarse y ser modificados o complementados, si procede, con el fin de tener en cuenta la evolución en el ámbito de la inocuidad alimentaria y la microbiología de alimentos, que incluye progresos científicos, tecnológicos y metodológicos, los cambios en los niveles de prevalencia y de contaminación, los cambios en la población de consumidores vulnerables, así como los posibles resultados de evaluaciones del riesgo. Un estado parte podrá solicitar la revisión cuando exista evidencia científica que justifique la misma.

13. BIBLIOGRAFÍA

- CAC/GL 08-1991. Rev. 1 (2013) Directrices sobre Preparados Alimenticios Complementarios para Niños de Pecho de Más Edad y Niños de Corta Edad.
- CAC/GL 21-1997. Rev. 1 (2013) Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos.

- CAC/RCP 66-2008. Rev. 1 (2009) Código de Práctica de Higiene para los Preparados en Polvo para Lactantes y Niños Pequeños.
- International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). *Microorganisms in Foods 8. Use of data for assessing process control and product acceptance*. 2011.
- Reglamento (CE) No. 2073/2005. Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO-

Artículo 2.- Deróguese el Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG del 15 de junio de 2009, publicado en el Diario Oficial La Gaceta N° 184 del 22 de septiembre de 2009, denominado “*Publicación de la Resolución N° 243-2009 (COMIECO-LV) de fecha 19 de mayo del 2009, que aprobó el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos*”, de conformidad con los apartados 1 y 5 de la parte dispositiva de la Resolución N° 402-2018 (COMIECO-LXXXIII) de fecha 28 de junio de 2018 y su Anexo: “*Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos*”, a partir de la entrada en vigencia de la Resolución que se publica mediante el presente Decreto Ejecutivo.

Artículo 3.- Modifíquese el Decreto Ejecutivo N° 32121 del 13 de julio de 2004, publicado en el Diario Oficial La Gaceta N° 235 del 01 de diciembre de 2004, mediante el que se publicó la Resolución N° 121-2004 (COMIECO) del 29 de julio de 2004, de conformidad con el apartado 2 de la parte dispositiva de la Resolución N° 402-2018 (COMIECO-LXXXIII) de fecha 28 de junio de 2018 y su Anexo: “*Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos*”, a partir de la entrada en vigencia de la Resolución que se publica mediante el presente Decreto Ejecutivo.

Artículo 4.- Modifíquese el Decreto Ejecutivo N° 34477 del 09 de enero de 2008, publicado en el Diario Oficial La Gaceta N° 85 del 05 de mayo de 2008, mediante el que se publicó la Resolución N° 215-2007 (COMIECO-XLVII) del 11 de diciembre de 2007, denominada “*Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.40:07 Alimentos y Bebidas Procesadas. Grasas y Aceites. Especificaciones*”, de conformidad con el apartado 3.a. de la parte dispositiva de la Resolución N° 402-2018 (COMIECO-LXXXIII) de fecha 28 de junio de 2018 y su Anexo: “*Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos*”, a partir de la entrada en vigencia de la Resolución que se publica mediante el presente Decreto Ejecutivo.

Artículo 5.- Modifíquese Decreto Ejecutivo N° 34666-COMEX-SALUD-MEIC del 26 de mayo de 2008, publicado en el Diario Oficial La Gaceta N° 152 del 07 de agosto de 2008, mediante el que se publicó la Resolución N° 226-2008 (COMIECO-XLIX) del 25 de abril de 2008, denominada “*Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.48:08 Alimentos y Bebidas Procesados. Néctares de Frutas. Especificaciones*”, de conformidad con el apartado 3.b. de la parte dispositiva de la Resolución N° 402-2018 (COMIECO-LXXXIII) de fecha 28 de junio de 2018 y su Anexo: “*Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos*”, a partir de la entrada en vigencia de la Resolución que se publica mediante el presente Decreto Ejecutivo.

Artículo 6.- Modifíquese Decreto Ejecutivo N° 34080 del 16 de agosto de 2007, publicado en el Diario Oficial La Gaceta N° 218 del 13 de noviembre de 2007, mediante el que se publicó la Resolución N° 201-2007 (COMIECO-XLV) del 27 de julio de 2007, denominada “*Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.15:07 Harinas, Harina de Trigo Fortificada. Especificaciones*”, de conformidad con el apartado 4 de la parte dispositiva de la Resolución N° 402-2018 (COMIECO-LXXXIII) de fecha 28 de junio de 2018 y su Anexo:

“Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos”, a partir de la entrada en vigencia de la Resolución que se publica mediante el presente Decreto Ejecutivo.

Artículo 7.- Rige a partir del 01 de enero de 2019.

Dado en la Presidencia de la República, a los dieciséis días del mes de julio del año dos mil dieciocho.

PUBLÍQUESE.



Dyalá Jiménez Figueres
DYALÁ JIMÉNEZ FIGUERES
Ministra de Comercio Exterior

Carlos Alvarado Quesada
CARLOS ALVARADO QUESADA



Carlos Mora Gómez
CARLOS MORA GÓMEZ
Ministro a.i. de Economía, Industria y Comercio



Giselle Amador Muñoz
GISELLE AMADOR MUÑOZ
Ministra de Salud

Renato Alvarado Rivera
RENATO ALVARADO RIVERA
Ministro de Agricultura y Ganadería



REGLAMENTOS

INSTITUTO DE FOMENTO Y ASESORÍA MUNICIPAL

La Junta Directiva del Instituto de Fomento y Asesoría Municipal (IFAM), mediante acuerdo segundo, artículo uno de la sesión extraordinaria No.4472, celebrada el día 31 de octubre del 2018, aprobó la publicación del Reglamento de Financiamiento del Instituto de Fomento y Asesoría Municipal:

REGLAMENTO DE FINANCIAMIENTO DEL INSTITUTO DE FOMENTO Y ASESORÍA MUNICIPAL

Definiciones

Para los fines de este Reglamento, los siguientes términos se entienden como:

Administración de riesgo: Proceso que consiste en la valoración del riesgo mediante la identificación, evaluación, selección y ejecución de medidas para de gestión de riesgos.

Amenaza antropogénica o antrópica: Peligro latente generado por la actividad humana en la producción, distribución, transporte, consumo de bienes y servicios, y la construcción y uso de infraestructura y edificios. Comprenden una gama amplia de peligros como lo son las distintas formas de contaminación de aguas, aire y suelos, los incendios, las explosiones, los derrames de sustancias tóxicas, los accidentes de los sistemas de transporte, la ruptura de presas de retención de agua, entre otros.

Amenaza natural: Peligro latente asociado con la posible manifestación de un fenómeno de origen natural, por ejemplo, un terremoto, una erupción volcánica, un tsunami o un huracán; cuya génesis se encuentra totalmente en los procesos naturales de transformación y modificación de la Tierra y el ambiente. Suelen clasificarse de acuerdo con sus orígenes terrestres o atmosféricos, permitiendo identificar, entre otras, amenazas geológicas, geomorfológicos, climatológicas, hidrometeorológicas, oceánicas y bióticas.

Aplazamiento de pago: Un aplazamiento de pago o una suspensión temporal de cobro permite suspender temporalmente el pago de intereses de gracia y la amortización del principal y sus intereses ordinarios.

Asistencia técnica: Conjunto de actividades de apoyo, seguimiento y asesoría profesional proporcionadas al IFAM, con el propósito de superar la problemática identificada en forma participativa. Mediante una propuesta de trabajo, se procurará obtener estabilización, crecimiento posterior y reconversión

Avalúos: Estimación del valor comercial de un bien mueble o inmueble expresado en cifras monetarias, a través de un dictamen técnico pericial, y tomando en cuenta las condiciones físicas y urbanas del bien.

Aviso de cobro: Acción administrativa emprendida por el IFAM para solicitar al sujeto de financiamiento el pago de cuotas prontas a vencer, o bien, de cuotas atrasadas.

Ciclo de vida: Proceso de transformación o maduración que experimenta todo proyecto de inversión, desde la expresión de una idea de inversión hasta que entra en operación para materializar los beneficios esperados en la formulación. El ciclo de vida de un proyecto de inversión está conformado por fases y estas, a su vez, por etapas (perfil, prefactibilidad, factibilidad, diseño, ejecución y operación).

Cobro administrativo: Es toda acción cobratoria que realice el IFAM para normalizar situaciones irregulares que presentan las operaciones de financiamiento, antes de recurrir al cobro por la vía judicial.

Cobro judicial: Es toda acción cobratoria que se realice el IFAM por la vía judicial, para la recuperación de las obligaciones crediticias a cargo de los sujetos de financiamiento, en estado irregular.

Comisión Técnica: Comisión establecida mediante acuerdo tercero, artículo cinco de la sesión extraordinaria N° 2662 de la Junta Directiva del IFAM, que será presidida por el Director Ejecutivo y estará integrada por los funcionarios que determine el Reglamento para el

Funcionamiento de la Comisión Técnica, a la cual corresponde, entre otras cosas, estudiar y dictaminar sobre las solicitudes de préstamo presentadas por las municipalidades.

Cómputo de plazos para el cumplimiento de requerimientos: Para efecto de este reglamento los plazos comenzarán a correr a partir del día siguiente a la fecha en que el requerimiento sea notificado. Los plazos por días se entienden que han de ser hábiles. Los plazos por meses o semanas se contarán según el calendario, o sea, de fecha a fecha. Cuando el ordinal del día de partida no exista en el mes de vencimiento, el plazo concluirá el último de éste. Si el día final de un plazo fuere no hábil, se tendrá por prorrogado hasta el día hábil siguiente.

Cómputo de plazos para el cobro de intereses financieros: El cómputo de los plazos para efectos del cálculo de intereses legales se realizará de manera continua, esto es, de fecha a fecha, independientemente de los días feriados o inhábiles.

Contrato de crédito: Contrato privado suscrito entre el sujeto de financiamiento y el IFAM, mediante el cual se regulan los derechos y obligaciones de las partes, así como las condiciones que aplicarán al financiamiento otorgado.

Corto plazo: Se refiere a operaciones de financiamiento cuyo plazo otorgado para el repago es igual o menor a un año.

Cuota: Es el monto que se debe pagar para amortizar el crédito, esta cuota incluye tanto el servicio a la deuda como a los intereses financieros ordinarios. También se contempla como cuota mensual aquella que se genera producto de los intereses generados por la deuda durante el período de gracia del préstamo.

Cuota nivelada (anualidad cierta ordinaria): Sistema mediante el cual la cuota es constante durante toda la vigencia del préstamo. Los intereses se calculan sobre el saldo adeudado y como la cuota incluye amortización al principal e intereses, en la medida que disminuye el saldo se reduce el monto de intereses e incrementa el monto destinado al pago del principal.

Desastre: Proceso social que se desencadena como resultado de la manifestación de un fenómeno de origen natural, socio-natural o antrópico que, al encontrar condiciones propicias de

vulnerabilidad en una población y en su estructura productiva e infraestructura, causa alteraciones intensas, graves y extendidas en las condiciones normales de funcionamiento del país, región, zona o comunidad afectada, las cuales no pueden ser enfrentadas o resueltas de manera autónoma utilizando los recursos disponibles a la unidad social directamente afectada, requiriendo de una respuesta inmediata de las autoridades y de la población para atender a los afectados y restablecer umbrales aceptables de bienestar y oportunidades de vida.

Desembolso: Es un desembolso es la entrega de dinero mediante cheque o transferencia electrónica de fondos y se realiza después de que un financiamiento ha sido aprobado por la Junta Directiva del IFAM.

Dictamen de la Comisión Técnica: la opinión o recomendación técnica emitida por parte de la Comisión de Técnica.

Dictamen técnico: criterio o recomendación emitida inicialmente por la Unidad de Gestión de Servicios Técnicos y de Financiamiento del IFAM sobre una propuesta de financiamiento formal, con el propósito de remitirla al conocimiento y valoración de la Comisión Técnica, órgano colegiado que, a su vez, emite su propio dictamen técnico para efectuar su recomendación a la Junta Directiva

Emergencia: estado relacionado con ocurrencia de un desastre o fenómeno, que requiere de una reacción inmediata de las autoridades conllevando la atención extraordinaria de las instituciones del Estado, medios de comunicación y de la comunidad en general.

Error material: Los errores materiales de hecho o aritméticos, son aquellos cuya corrección no implica un juicio valorativo, ni exige operaciones de calificación jurídica, por evidenciarse el error directamente, al deducirse con plena certeza del propio texto de la resolución, sin necesidad de hipótesis o deducciones.

Factibilidad: es un estudio completo con toda la información y análisis sobre las variables y los posibles escenarios en que podría actuar el proyecto analizado. Desde el punto de vista de evaluación incorpora indicadores financieros, económicos, ambientales y de riesgo a desastres; así como el análisis de sensibilidad sobre variables críticas o incertidumbres para visualizar su

comportamiento y viabilidad técnica en apoyo a la toma de decisiones.

Fideicomisario: Es la persona física o jurídica que se constituye como beneficiaria del fideicomiso.

Fideicomiso de garantía: Contrato por medio del cual se realiza el traspaso o la transferencia en propiedad fiduciaria de determinados activos o bienes, para garantizar una operación de crédito a un tercero. Una vez cancelado el crédito o cumplidas las obligaciones, el fiduciario estará autorizado para devolver los bienes al transmitente original o a quien éste designe. Por el contrario, en los casos de incumplimiento de las obligaciones garantizadas, el fiduciario puede proceder a ejecutar los bienes otorgados como garantía.

Fideicomiso: por medio del fideicomiso el fideicomitente trasmite al fiduciario la propiedad de bienes o derechos; el fiduciario queda obligado a emplearlos para la realización de fines lícitos y predeterminados en el acto constitutivo por el fideicomitente. (Artículo 633 Código de Comercio).

Fideicomitente: Es la persona física o jurídica, capaz de contraer derechos u obligaciones, en el caso de los fideicomisos de garantía, constituyéndose en el constituyente del fideicomiso y/o deudor de las obligaciones contraídas, para cumplir con los fines del contrato.

Fiduciario: Es aquella persona física o jurídica encargada de un fideicomiso y de la propiedad de los bienes que lo integran, a solicitud de un fideicomitente y en beneficio de un tercero, sea este fideicomisario o beneficiario.

Financiamiento: Es toda aquella operación formalizada por el IFAM, cualquiera que sea la modalidad como se instrumente o documento, mediante la cual dicho Instituto, bajo la asunción de un riesgo, provea fondos o facilidades crediticias a un Sujeto de Financiamiento.

Fuentes de financiamiento: Constituye el origen de los recursos que serán otorgados en préstamo a los sujetos de financiamiento para el desarrollo de los proyectos que pretenden ser puestos en operación. Los recursos pueden provenir de los fondos creados por ley que actualmente constituyen la cartera de financiamiento del IFAM; préstamos de bancos nacionales o internacionales y donaciones de recursos atados o no, provistas por entidades nacionales o

internacionales.

Grados de afinidad: Es un tipo de parentesco (denominado parentesco político) que se produce por un vínculo legal a través del matrimonio, entre aquellas personas que, sin tener plazo de consanguinidad entre sí, a su vez sí lo tienen con alguno de los esposos. Por ejemplo: los padres del esposo con los padres de la esposa adquieren afinidad en razón del casamiento.

Grados de consanguinidad: Es la relación de sangre entre dos personas: los parientes consanguíneos son aquellos que comparten sangre por tener algún pariente común; los parientes no consanguíneos son aquellos que no presentan un vínculo de sangre, pero que son parientes por un vínculo legal (matrimonio o adopción). A esta otra relación de parentesco se le denomina afinidad.

IFAM: Instituto de Fomento y Asesoría Municipal.

Impacto: Son los resultados favorables o desfavorables que se obtienen con la ejecución de un plan, programa o proyecto a financiar.

Interés corriente vencido: Corresponde al cargo financiero que devenga un principal otorgado y desembolsado en un crédito durante determinado tiempo, el cual no es cancelado en el plazo establecido.

Interés moratorio: Corresponde a la tasa de interés que devengan las amortizaciones atrasadas del principal de un crédito. Este se computa a partir del día siguiente de la fecha de pago de la cuota. Cuando la operación se dé por vencida, el interés moratorio se calculará desde la última fecha de pago, considerando el saldo total de la operación, los mismos se aplicarán sobre los montos de las amortizaciones sin pagar, desde el día de vencimiento hasta la fecha de su cancelación.

Inversión pública: Conjunto de recursos de origen público, destinado a mantener o incrementar el capital físico y humano que cada institución pretende ejecutar, como parte de las políticas enunciadas en el Plan Nacional de Desarrollo, que proporcione la ampliación de la capacidad de producción de bienes y servicios, con fundamento en una metodología que faculte su

identificación, ejecución y evaluación. (Decreto 34694-PLAN-H) (Decreto N° 30058-H-MPPLAN. Reglamento de la Ley de Administración Financiera de la República y Presupuestos Públicos, capítulo I, disposiciones generales).

Largo plazo: Se refiere a operaciones de financiamiento cuyo plazo de repago es mayor a cinco años, pero menor o igual a veinte años.

Mediano plazo: Se refiere a operaciones de financiamiento cuyo plazo de repago es mayor a un año, pero igual o menor a cinco años.

Modalidades de financiamiento: Se refiere a las diferentes formas de financiamiento con que se dispone para la ejecución de los proyectos de inversión pública, (concesión de obra, contrato llave en mano, fideicomiso, gestión interesada, entre otras).

Mora: Es el incumplimiento del pago de capital y/o de intereses en las fechas establecidas en el contrato de financiamiento.

Nivel de riesgo: Grado de exposición al riesgo que se determina a partir del análisis de la probabilidad de ocurrencia del evento y de la magnitud de su consecuencia potencial sobre el cumplimiento de los objetivos fijados.

Nombre del proyecto: Es la denominación que el sujeto de financiamiento le da al proyecto, la cual debe ser clara y concisa, deberá indicar el proceso que se va a realizar, el objeto y la localización.

Operaciones al día: Son aquellas operaciones donde el sujeto financiado ha cumplido en el plazo establecido con el pago de las cuotas pactadas en una operación de crédito.

Plan de inversión del IFAM: Es el instrumento en el cual se consigna la tipología de los proyectos a ser financiados por el IFAM en el ejercicio presupuestario, indicando el porcentaje de las fuentes de financiamiento que le dará contenido y las necesidades propias de las regiones, articulándolo con la estrategia de desarrollo nacional formulada en el Plan Nacional de Desarrollo.

Plan Nacional de Desarrollo (PND): Marco orientador que define las políticas que normarán la acción de Gobierno para promover el desarrollo del país, por medio del aumento de la producción y la productividad, la distribución del ingreso, el acceso a los servicios sociales y la participación ciudadana para la mejora en la calidad de vida de la población. Establece de forma vinculante para las instituciones las prioridades, objetivos, y estrategias derivadas de esas políticas, que han sido fijadas por el Gobierno de la República. (Decreto Ejecutivo Número 32988 – H – MP - PLAN, Reglamento a la Ley de la Administración Financiera y Presupuestos Públicos).

Planes, programas y proyectos de inversión: Es el conjunto de procedimientos y actividades planificadas y relacionadas entre sí que permiten ejecutar una inversión pública y cuyos componentes están vinculados como una unidad funcional, el cual permite dar una solución integral a una necesidad o exigencia social, promover el desarrollo o mejorar la prestación de un servicio o actividad pública. Es la utilización que el Sujeto de Financiamiento se compromete a darle a los recursos financiados por el IFAM.

Plazos: El IFAM operará con tres modalidades básicas de Financiamiento:

- Corto plazo: 12 meses o menos
- Mediano plazo: Superior a 12 meses y máximo 5 años
- Largo plazo: Superior a 5 años

Política de financiamiento: Lineamientos dictados por la Junta Directiva del IFAM, que orientan la acción institucional, acorde con el marco jurídico actual, para Fortalecer el desarrollo y la gestión del régimen municipal, mediante el financiamiento de planes, programas y proyectos que promuevan un mayor bienestar de las personas y del ambiente en los distintos cantones del territorio nacional.

Pre-inversión: Comprende la elaboración de los estudios de un proyecto (perfil, prefactibilidad, factibilidad y el diseño), que abarcan todos los análisis que se deben realizar sobre un proyecto desde que el mismo es identificado a nivel de idea hasta que se toma la decisión de su ejecución, postergación o abandono.

Prevención de riesgos: Medidas y acciones dispuestas con anticipación que buscan prevenir

nuevos riesgos o impedir que aparezcan. Significa trabajar en torno a amenazas y vulnerabilidades probables. (Glosario de términos y nociones relevantes para la gestión del riesgo).

Prioridad institucional: Compromisos de carácter estratégico que se definen a nivel institucional y permiten centrar los recursos y las prioridades de la gestión, sobre los cuales debe responder a la ciudadanía; tomando como referencia el PND y las políticas institucionales.

Recuperabilidad: Conjunto de disposiciones y acciones técnicas y legales tendientes a garantizar la recuperación de los recursos otorgados en Financiamiento por el IFAM.

Rendimiento real: Es la tasa que toma en cuenta la pérdida de valor que sufre el dinero a causa de la inflación. Corresponde a la diferencia existente entre la tasa de interés nominal y la tasa de inflación acumulada.

Responsabilidad social: Es el compromiso contraído por las acciones u omisiones de cualquier individuo o grupo que generen un impacto en la sociedad; pudiendo recaer éstas en una persona, organización, gobierno o empresa. Dichas acciones suelen traer consigo una valoración positiva o negativa por parte de la comunidad. También puede definirse como la contribución activa y voluntaria al mejoramiento social, económico y ambiental por parte de las empresas, generalmente con el objetivo de mejorar su situación competitiva y valorativa y su valor agregado.

Revaloraciones de bienes en garantía: Es el valor razonable de un bien mueble o inmueble que será su valor de mercado, el cual será determinado por medio de una tasación, llevada a cabo por un perito y la condición actual de bien.

Salario mínimo: Se considera el salario mínimo legal establecido por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social para la servidora doméstica.

Seguro o póliza: Es un medio para la cobertura de los riesgos al transferirlos a una aseguradora que se va a encargar de garantizar o indemnizar todo o parte del perjuicio producido por la aparición de determinadas situaciones accidentales.

Solicitudes completas: Son todas aquellas solicitudes que cumplen con la totalidad de requisitos

necesarios establecidos en el presente reglamento, más cualquier otro indispensable para el trámite del préstamo.

Sostenibilidad institucional: Conjunto de disposiciones y acciones tendientes a mantener el uso eficiente de los recursos y al mismo tiempo cumplir con su mandato legal, de conceder recursos a los sujetos de financiamiento en condiciones y proporciones especialmente favorables para el adecuado desarrollo y gestión del régimen municipal.

SUGEF: Superintendencia General de Entidades Financieras

Sujeto de financiamiento: Se debe considerar toda solicitud de financiamiento presentada formalmente por los gobiernos locales del país.

Tasa básica pasiva: Tasa de referencia utilizada por el Banco Central de Costa Rica.

Tasa o tipo de interés: Costo del dinero establecido por IFAM con revisión diaria, esta se expresa normalmente por medio de un porcentaje anual.

Tasa de interés efectiva anual: Es un indicador expresado como tanto por ciento anual, que muestra el costo o rendimiento efectivo de un producto financiero.

Tasa de interés nominal o tasa nominal: Es el porcentaje que se agregará al capital cedido como remuneración durante un periodo determinado. El Tipo de Interés Nominal no tiene en cuenta otros gastos de la operación como pueden ser las comisiones o las vinculaciones que conlleva el producto.

Tasa de interés real: Es la rentabilidad nominal o tasa de interés de un activo descontando la pérdida de valor del dinero a causa de la inflación. Su valor aproximado puede obtenerse restando la tasa de inflación al tipo de interés nominal.

Unidad Ejecutora: Órgano dentro de una entidad o institución que tiene o tendrá a su cargo la ejecución y administración de un plan, programa o proyecto.

Zona de riesgos: Se consideran zonas de riesgos toda aquella zona que posea conflictos a nivel

social (focos de delincuencia cercanos), zonas con deslizamientos, inundaciones, rebalses, zonas sísmicas, o cualquier tipo de afectación natural que exponga la garantía en forma negativa. A estas zonas se les evaluará de forma distinta de acuerdo con el tipo de afectación y podrá ser afectado tanto el porcentaje de aprobación sobre el bien, así como la negación de dichos trámites.

REGLAMENTO DE FINANCIAMIENTO DEL INSTITUTO DE FOMENTO Y ASESORÍA MUNICIPAL

TÍTULO I

La función de fomento del IFAM

CAPÍTULO I

Generalidades acerca de la función de fomento del IFAM

Artículo 1-. La función de financiamiento del IFAM.

El presente reglamento regula las operaciones de financiamiento que otorgue el Instituto de Fomento y Asesoría Municipal (IFAM), a tenor de lo establecido en su Ley de Organización y Funcionamiento, N° 4716 del 9 de febrero de 1971, específicamente en el artículo 4 y en los incisos a) y b) del artículo 5°, así como en el Artículo 95 del Código Municipal, Ley N° 7794 del 30 de abril de 1998, y sus reformas y en la normativa legal vigente y aplicable.

Artículo 2-. De la cartera de financiamiento a las municipalidades, de su organización y de las condiciones establecidas legalmente para el uso de los recursos contenidos en cada uno de los fondos que la integran.

La cartera de recursos que el IFAM mantiene disponible para brindar financiamiento a las municipalidades está integrada por cinco diferentes fondos, creados por ley, estableciendo cada una de ellas condiciones particulares para el uso de los recursos contenidos en cada uno de ellos. Además, podrá estar integrada por otras fuentes de financiamiento que la Institución pueda incorporar en el futuro.

Los funcionarios encargados de la gestión de financiamiento deben observar y acatar esas condiciones en cuanto al tipo de proyecto a financiar, a la tasa de interés, al plazo y a cualquier

otra especificidad indicada en las leyes creadoras de los fondos.

- **Fondos propios**

Está constituido por recursos excedentes tanto de ingresos ordinarios como de superávit libre que en su momento el Instituto haya asignado a cartera crediticia con el propósito de financiar proyectos de inversión de los Gobiernos Locales. Se trata de recursos que pertenecen al IFAM y que, por tanto, puede disponer libremente de ellos, toda vez que previamente se cuente con la respectiva aprobación de la Junta Directiva, que ostenta la potestad legal autorizar la inversión de los fondos disponibles.

Mediante acuerdo de Junta Directiva, el IFAM podrá destinar parte de los ingresos ordinarios y de su superávit libre a fortalecer este fondo de financiamiento.

- **Fondos ventas**

El fundamento legal para la creación del “Fondo Ventas” y los lineamientos para la utilización de los recursos en él contenidos para brindar financiamiento a los Gobiernos Locales, están consagrados en el artículo 16 de la Ley N° 5662, “Ley de Asignaciones Familiares”, del 23 de diciembre de 1974 y se mantienen vigentes a la fecha según lo dispuesto en el artículo transitorio IV de la Ley N° 6826, “Ley del Impuesto General sobre las Ventas”.

Los recursos contenidos en el fondo tienen un uso restringido que está definido en la misma ley que le dio origen y deben ser utilizados para financiar, por medio de créditos a los gobiernos locales, estudios y programas de obras sanitarias y de saneamiento ambiental, tales como cañerías, alcantarillado pluvial y sanitario; sistemas de recolección, transporte, tratamiento y disposición final de basuras; entubamiento de ríos, arroyos y acequias; cordón y caño, aceras y pavimentación de calles en pueblos y ciudades; mataderos, mercados, terminales de autobuses y otras similares con proyección sanitaria.

Ese capital podrá servir, además, para respaldar emisiones de bonos o para garantizar empréstitos nacionales o internacionales destinados al financiamiento masivo de los programas u obras dichos.

Los créditos que el IFAM conceda a las municipalidades para la financiación de las obras

referidas en este artículo no deben devengar intereses superiores al 6%, ni tener plazos menores de diez años y los proyectos respectivos deberán contar con la aprobación técnica del Ministerio de Salud Pública o del Servicio Nacional de Acueductos y Alcantarillados, en su caso.

▪ **Fondos IBI**

El origen de los recursos que aglutina este fondo está consagrado en el Transitorio I de la versión original de la Ley N° 7509, “Ley de Impuesto sobre Bienes Inmuebles”. De acuerdo con la norma en referencia, los recursos contenidos en este fondo no tienen restricción en cuanto a las actividades o proyectos municipales que pueden financiarse.

▪ **Fondos Territorial**

Este fondo fue creado a través de la Ley N° 4340, “Distribución de Impuesto Territorial”, concretamente en el artículo 7°. Se trata de recursos evolutivos de un fondo especial destinado exclusivamente para el financiamiento de cartera crediticia. Los recursos del fondo serán destinados al financiamiento de:

1. Estudios y programas para mejorar la estructura y recaudación del Impuesto Territorial.
2. Mejorar la recaudación del detalle de caminos y la tributación municipal en general, coordinando programas con el Catastro Nacional.
3. Programas de construcción y mantenimiento de caminos vecinales o municipales. Estos programas serán administrados por las municipalidades individual o colectivamente, con la asesoría del Ministerio de Obras Públicas y Transportes. La maquinaria que se adquiera para estos fines del Fondo que por esta ley se crea, será de propiedad exclusiva de la o las municipalidades involucradas en dichos programas.
4. Proyecto de obras y servicios públicos locales o regionales, ya sea directamente o por medio de emisiones de bonos municipales respaldados por el Fondo.
5. Estudios de programas de desarrollo urbano y regional.
6. Las contrapartidas nacionales indispensables para la contratación de empréstitos externos.

▪ **Fondos BID**

El fondo se creó mediante la Ley N° 6888, “Préstamo N° 700/SF-CR Resolución DE-189-82 – CONTRATO DE PRÉSTAMO ENTRE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA Y EL BANCO INTERAMERICANO DE DESARROLLO (Programa de Desarrollo Municipal) 21 de diciembre de 1982”, del 14 de septiembre de 1983. Se deriva de un contrato de préstamo suscrito entre la República de Costa Rica y el Banco Interamericano de Desarrollo, cuyo propósito es cooperar con la ejecución de un programa de desarrollo municipal y el IFAM funge como organismo ejecutor.

Respecto de la utilización de los recursos del financiamiento (IFAM-BID) la citada ley, en su cláusula 6.01, establece los siguientes lineamientos:

- a) Con los recursos de Financiamiento el Organismo Ejecutor podrá conceder subpréstamos que deberán destinarse a financiar proyectos que se ajusten al Reglamento de Operaciones del Programa, tales como caminos locales, mercados, alcantarillados pluviales, recolección y disposición de residuos sólidos, mataderos y centros comunales.
- b) Con los recursos del Programa, el Organismo Ejecutor no podrá (i) financiar en un mismo municipio proyectos cuyo costo total exceda del 10% del costo total del programa o (ii) otorgar subpréstamos que individualmente excedan del 90% del costo total de cada proyecto.
- c) Salvo que el Banco exprese que no lo objeta, con los recursos del Programa el Organismo Ejecutor no podrá conceder a un mismo subprestatario subpréstamos que por cada proyecto excedan el equivalente de trescientos quince mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$ 315.000).
- d) Con los recursos del Financiamiento no podrán concederse subpréstamos para: (i) gastos generales y de administración de los subpréstamos; (ii) capital de trabajo; (iii) compra o arrendamiento de inmuebles; (iv) financiamiento de deudas; o (v) compra de acciones, bonos u otros valores mobiliarios.
- e) En cuanto al uso de los fondos provenientes de las recuperaciones de los subpréstamos, la cláusula 6.05 de la Ley N°6888, estipula que los fondos provenientes de las

amortizaciones de los subpréstamos concedidos con los recursos del Programa sólo podrán utilizarse para el otorgamiento de nuevos subpréstamos que se ajusten sustancialmente a las normas establecidas en este contrato y en el Reglamento de Operaciones del Programa.

- f) La financiación de los proyectos del B.I.D., tiene por objeto contribuir al desarrollo de los municipios en el interior de Costa Rica, con lo que se podrán beneficiar aproximadamente 72 municipios.

Artículo 3-. De la aplicación de normativa especial

Cuando el financiamiento otorgado por el IFAM se realice con recursos provenientes de leyes específicas, o de un empréstito concedido a éste por una organización nacional, internacional o extranjera; se aplicarán todas aquellas regulaciones contenidas en el presente reglamento que no violenten, contradigan o se opongan a las consignadas en esas leyes específicas o convenios que dieron origen a los fondos utilizados, es decir, se privilegiarán las disposiciones contenidas específicamente en las leyes especiales o en los convenios que dieron origen a los recursos colocados, sobre las consignadas en el presente reglamento.

Artículo 4-. De la estratificación de las municipalidades.

Las municipalidades del país se clasificarán en estratos relativamente homogéneos con el fin de brindar una tasa de interés diferenciada para cada uno de ellos, que estará en función de sus recursos, reflejado en el presupuesto ordinario, bajo el principio de equidad, sostenibilidad y equilibrio financiero.

Artículo 5-. De la metodología de cálculo de los estratos presupuestarios.

Para efectos de actualizar la estratificación de las municipalidades se debe aplicar la metodología desarrollada en el Anexo 3 del presente reglamento, el cual forma parte integral del mismo, considerando los siguientes indicadores:

Presupuesto municipal: Es el principal indicador de la fortaleza financiera municipal y una de las variables más usadas en el campo económico para determinar el tamaño aparente de cualquier corporación.

Tasa básica pasiva: Principal referente en cuanto a la función de financiamiento a nivel país, e

indicador marco vinculado al coste mínimo del valor del dinero en el tiempo, desde el plano financiero.

Tasa promedio activa: Principal referente en cuanto a competitividad financiera; vista como el límite superior de la banda de las tasas de interés que debe de tener el IFAM.

La función de fortalecimiento municipal: Las tasas de interés para financiar proyectos municipales por parte del IFAM deberán ser siempre menores a la tasa activa promedio, toda vez que no exista disposición legal en contrario, caso en el cual prevalecerá esta última.

Competitividad: En la estratificación, la tasa del último estrato (el estrato con mayor capacidad presupuestaria) estará por debajo de la tasa de interés promedio activa, con la intención de que las tasas de interés del IFAM sean competitivas con relación a ese indicador financiero, excepto en aquellos casos en que la tasa de interés esté definida por ley, situación en la cual, debe aplicarse esta última.

Artículo 6.- De la periodicidad en la revisión y actualización de la estratificación de municipalidades.

La estratificación de las municipalidades será revisada y, de ser necesario ajustada y publicada por el Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal en el mes de enero, de manera bianual, o en el momento en que ocurran en el país distorsiones macroeconómicas importantes que así lo ameriten, con base en el presupuesto ordinario aprobado por la Contraloría General de la República para cada municipalidad, aplicando la “Metodología de Estratificación” contemplada en el Anexo 3 y que debe estar desarrollada en los procedimientos de financiamiento.

Artículo 7.- De la aprobación de la actualización de la estratificación municipal.

La actualización de la estratificación municipal debe ser aprobada por la Junta Directiva del IFAM, antes de su entrada en vigencia.

Artículo 8.- De la obligatoriedad de observar la estratificación municipal en el proceso de otorgamiento de financiamiento.

El IFAM otorgará financiamiento a las municipalidades y definirá las condiciones de este, en estricta observancia y acatamiento de la estratificación de municipalidades realizada. La ubicación

de cada municipalidad en un determinado estrato dependerá del valor de la variable presupuesto ordinario para cada municipalidad en particular.

Artículo 9-. De la obligatoriedad de provocar un crecimiento real de los recursos contenidos en la cartera de financiamiento

Todos los funcionarios involucrados en la tramitación de las solicitudes de financiamiento y, en general, en la administración de la gestión de fomento municipal, ya sea directa o indirectamente, tienen la responsabilidad de velar porque el cúmulo de recursos financieros institucionales destinado a la cartera para el financiamiento de proyectos municipales no se drene ni pierda valor real en el tiempo.

Cada decisión de financiamiento que se tome y cada operación de financiamiento que se tramite debe, necesariamente, aportar al crecimiento real en el largo plazo de la cartera de financiamiento.

Artículo 10-. Del Plan de Inversión. El plan de inversión es el instrumento en el cual se consigna la tipología de los planes, programas y proyectos a ser financiados por el IFAM en el ejercicio presupuestario, indicando el porcentaje de cada una de las carteras de fondos que le darán contenido y las necesidades propias de las regiones, articulándolo con la estrategia de desarrollo nacional formulada en el Plan Nacional de Desarrollo.

El Plan de Inversión debe contener tanto los nuevos proyectos municipales a financiar como los proyectos en ejecución, que por su naturaleza y dimensión, trascienden más de un ejercicio económico.

Artículo 11.- De los objetivos del Plan de inversión

Los objetivos más importantes del Plan de Inversión son los siguientes:

- a) Brinda los lineamientos prioritarios para discriminar cuáles proyectos debe financiar el IFAM, considerando en todo momento las líneas estratégicas definidas en el Plan Nacional de Desarrollo.
- b) Fija el porcentaje de recursos que se utilizará de cada uno de los fondos de recursos existentes, en la financiación de proyectos en el siguiente ejercicio económico.

- c) Establece un descuento de un cuarto de punto porcentual en la tasa de interés tipificada en la estratificación de tasas de interés, para aquellos proyectos definidos como prioritarios, excepto en aquellos casos en que la tasa de interés esté definida por ley, situación en la cual debe aplicarse esta última.

Artículo 12.- De la priorización del tipo de proyectos en el Plan de Inversión

El carácter prioritario de los proyectos que podrán hacerse acreedores del descuento de un cuarto de punto porcentual estará definido por:

- a) Aquellos proyectos que versen sobre la potencialización de servicios relacionados con la satisfacción de necesidades básicas humanas, como son: Acueducto y alcantarillado, protección del ambiente y el recurso hídrico, recolección y manejo de residuos sólidos, mantenimiento y construcción de infraestructura vial cantonal.
- b) Aquellos proyectos de inversión que sean contestes con las líneas estratégicas definidas en el Plan Nacional de Desarrollo.

Artículo 13.- De los responsables de diseñar el Plan de Inversión

La Dirección Ejecutiva es responsable de instruir oportunamente la elaboración del Plan de Inversión y de ejercer la correspondiente supervisión técnica.

La realización del Plan de Inversión estará a cargo de la Unidad de Planificación Institucional, del Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal y del Departamento de Administración Hacendaria, todos ellos coordinados por la Dirección Ejecutiva. Las responsabilidades que tiene a su cargo cada una de las dependencias participantes en la elaboración del Plan de Inversión, son las siguientes:

- **Unidad de Planificación Institucional**

Es responsable por comunicar las grandes líneas estratégicas del Plan Nacional de Desarrollo y de velar porque los proyectos de financiamiento definidos como prioritarios en el Plan de Inversión, realmente sean contestes con las líneas estratégicas establecidas para impulsar el desarrollo nacional.

- **Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal**

Le compete identificar, a través del equipo de promotores municipales, las necesidades más urgentes que requieren ser atendidas en cada municipio y su complejidad para establecer una priorización de financiamiento de proyectos. Además, es responsable por la debida ejecución del Plan de Inversión.

- **Departamento de Administración Hacendaria**

Bajo los principios de equilibrio financiero y sostenibilidad deberá realizar las estimaciones de ingresos que percibirá cada una de las fuentes de financiamiento disponibles, a lo largo del ejercicio económico para el cual se está diseñando el Plan de Inversión. Además, debe administrar el flujo de efectivo que permita cumplir en tiempo los compromisos de financiamiento asumidos por el IFAM, que no deberán exceder el monto de las estimaciones de ingresos presupuestados.

- **Dirección Ejecutiva**

En virtud del carácter estratégico del Plan de Inversión Institucional, corresponde a la Dirección Ejecutiva convocar oportunamente a los diferentes participantes en el desarrollo de éste, para dar inicio con esa labor.

El Plan de Inversión debe ser aprobado por la Junta Directiva del IFAM, a más tardar el último día hábil de cada ejercicio económico.

Artículo 14.- Del momento de elaboración del Plan de Inversión

Por ser considerado de extrema relevancia estratégica, el Plan de Inversión para el siguiente ejercicio económico debe ser elaborado en el cuarto trimestre de cada año y debe ser remitido por la Dirección Ejecutiva a la Junta Directiva, al menos con quince días hábiles de antelación para que sea conocido y aprobado antes del final de la primera semana de diciembre.

Artículo 15.- De la Programación de Desembolsos

El adecuado control y seguimiento de la ejecución de los recursos financieros presupuestados para el financiamiento de proyectos de inversión municipal, asociados con el Plan de Inversión, corresponde al Departamento Gestión de Fortalecimiento Municipal.

Dicho control y seguimiento involucra la definición de los tiempos y cuantías en que se requerirán los recursos financieros necesarios para honrar los compromisos de desembolso adquiridos, según

el cronograma de ejecución y el avance de cada proyecto de financiamiento otorgado por el IFAM.

El Departamento de Gestión Fortalecimiento Municipal deberá elaborar en enero la programación anual de desembolsos, la cual deberá ajustar mensualmente, en la primera semana de cada mes, conforme la dinámica de ejecución de los proyectos financiados.

La programación anual de desembolsos deberá ser remitida a la Unidad Financiera en el transcurso de los primeros cinco días hábiles de cada mes, a los efectos de que ésta realice las previsiones de disponibilidad de recursos financieros.

TÍTULO II

Del proceso de financiamiento a las municipalidades

Capítulo I

Normas Generales

Artículo 16-. Objeto del financiamiento del IFAM

El IFAM podrá conceder préstamos a las municipalidades a corto, mediano y largo plazo para financiar proyectos de obras y servicios municipales, a efectos de fortalecer el régimen municipal, estimulando el funcionamiento eficiente del gobierno local para promover el mejoramiento de la administración pública municipal.

Artículo 17-. De la obligación de observar la normativa aplicable y vigente

Las operaciones de financiamiento del IFAM se otorgarán y administrarán en estricta observancia y aplicación de la normativa y disposiciones establecidas en el presente Reglamento, en sus anexos que son parte integral del mismo y en la Política de financiamiento para financiar proyectos de obras y servicios municipales.

Artículo 18-. Sujetos de Financiamiento.

Serán sujetos de financiamiento las municipalidades y los concejos municipales de distrito, que dispongan del aval de la municipalidad a la que está adscrito, exclusivamente.

En adelante, cuando en un artículo se mencione “sujeto(s) de financiamiento”, “prestatario(s)” o “deudor(es)”, se debe entender que se hace referencia a las corporaciones municipales y a los concejos municipales de distrito.

Artículo 19-. De la solicitud de financiamiento

Para tramitar una operación de financiamiento es requisito indispensable la presentación de una solicitud formal ante el Departamento Gestión y Fortalecimiento Municipal, por parte del sujeto de financiamiento que requiere del préstamo de recursos, adjuntando los requisitos establecidos para cada tipo de proyecto en las “*Guías para la Formulación de Proyectos de Inversión Financiables y de Solicitudes de Financiamiento*” diseñadas por el IFAM.

En el anexo 4 del presente reglamento se consigna el diagrama de flujo del procedimiento de solicitud, análisis, aprobación, ejecución y fiscalización de operaciones de financiamiento.

Artículo 20-. De las Guías para la formulación de solicitudes de financiamiento

El Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal diseñará y actualizará, al menos bianualmente, o cuando se considere necesario, un compendio de “*Guías para la Formulación de Proyectos de Inversión Financiables y de Solicitudes de Financiamiento*”, en diversas áreas de inversión específicas, cuyo propósito es orientar, paso a paso, a las municipalidades solicitantes de financiamiento en la forma de plantear un proyecto de inversión a los efectos de que sea susceptible de financiamiento y en los requisitos que debe cumplir para que la respectiva solicitud de financiamiento sea procesada.

En caso de que el área de inversión del proyecto para el que se requiere financiamiento no coincida con las desarrolladas en las guías diseñadas, deberá emplearse la “*Guía General para Formulación de Proyectos de Inversión Financiables y de Solicitudes de Financiamiento*”, que se contempla en el Anexo 1 del presente reglamento.

Artículo 21-. De los requisitos necesarios para tramitar una solicitud de financiamiento.

Las solicitudes de financiamiento de los sujetos definidos en el artículo dieciocho del presente reglamento, deben ser tramitadas observando y cumpliendo los siguientes requisitos:

- a) Solicitud emitida por el sujeto de financiamiento, con el respectivo acuerdo del Concejo

Municipal o del Concejo Municipal de Distrito, con el respectivo aval de la municipalidad a la que está adscrito, según corresponda.

- b) Perfil del Proyecto a financiar, el cual debe contemplar los requerimientos técnicos incluidos en las “*Guías para la Formulación de Proyectos de Inversión Financiables y de Solicitudes de Financiamiento*” en áreas de específicas de inversión, o bien, en la “*Guía General para Formulación de Proyectos de Inversión Financiables y de Solicitudes de Financiamiento*” contenida en el Anexo 1, que es parte integral del presente reglamento.
- c) Certificación de deudas vigente del sujeto de financiamiento con otras entidades financieras.
- d) Estados Financieros del sujeto de financiamiento, al menos debe presentar los siguientes:
 - Estado de Situación Financiera
 - Estado de Resultados
 - Estado de Flujo de Efectivo
 - Proyección del Flujo de Caja

Todos ellos con corte a la fecha más próxima de cierre a la presentación de la solicitud de financiamiento y de los últimos 3 años.

- e) Presupuesto ordinario vigente y extraordinarios, en caso de que los hubiera.
- f) Certificación del pendiente de cobro de las rentas municipales que están siendo ofrecidas como garantía de pago a la última fecha de corte.
- g) Informe histórico de recuperación de las rentas municipales ofrecidas como garantía de pago, de los últimos cinco años.
- h) Cualquier otro requisito que técnicamente se considere procedente de acuerdo con la naturaleza del proyecto a financiar.

Artículo 22.- Requerimiento de información adicional

En el caso de que la información proporcionada junto con la solicitud de financiamiento sea insuficiente o errónea, el funcionario responsable del IFAM podrá requerir al solicitante, por una vez y dentro de los cinco días hábiles siguientes a la recepción de la solicitud, que aporte los elementos o documentos necesarios para dar trámite a la misma. El solicitante contará con un plazo de diez días hábiles, contados a partir del día siguiente de la recepción del requerimiento de información adicional, para atenderlo.

El sujeto de financiamiento podrá, dentro del plazo originalmente otorgado, de diez días hábiles,

solicitar una prórroga del plazo debidamente motivada, pudiéndosele otorgar hasta cinco días adicionales para el cumplimiento de los requisitos.

De no dar respuesta en dicho plazo, sin que hubiese solicitado ampliación de este, o bien, si vencido el plazo prorrogado, sin que se hubiera cumplido con los requisitos antes indicados, se tendrá por no presentada la solicitud de financiamiento correspondiente y el trámite será archivado.

Artículo 23-. Del inicio en el cómputo de los plazos para la tramitación de la solicitud de financiamiento

La solicitud de financiamiento se tendrá por recibida hasta el momento en que se hayan completado todos los requisitos solicitados al sujeto de financiamiento. Los plazos establecidos para tramitar la solicitud de financiamiento correrán a partir del momento en que la solicitud se tenga por recibida.

Artículo 24-. Del departamento a cargo del trámite de las operaciones de financiamiento

La gestión de financiamiento estará a cargo del Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal, en lo que se refiere a la revisión de las solicitudes; a la verificación del cumplimiento de los requisitos; al análisis de la información aportada por las municipalidades y los Concejos Municipales de Distrito, incluyendo los estudios técnicos; a la determinación de la procedencia del financiamiento; a la preparación del expediente administrativo; al desarrollo de un informe técnico que respalde la recomendación de otorgamiento del financiamiento, cuya estructura se detalla en el Anexo 2 y, de su exposición formal ante la Comisión Técnica.

Artículo 25-. De la necesaria coordinación que debe existir entre las diferentes unidades administrativas del IFAM para el adecuado manejo de la gestión del financiamiento

El Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal y el Departamento de Administración Hacendaria deben mantener una estrecha coordinación que propicie la efectiva y eficiente gestión del fomento que lleva a cabo el IFAM.

Corresponde al Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal identificar las necesidades de financiamiento, tramitar las solicitudes recibidas, decidir sobre la distribución de los recursos en las diferentes operaciones de financiamiento, para lo cual debe diseñar el “Plan de

Inversión” consagrado en el artículo 9 del presente reglamento y desarrollar las asistencias técnicas requeridas y que sean solicitadas por el sujeto de financiamiento para efectos de la valoración del proyecto a financiar.

Será responsabilidad del Departamento de Administración Hacendaria mantener disponibles los recursos necesarios para atender la programación de desembolsos, en los tiempos y cuantías establecidos por el Departamento Gestión de Fortalecimiento Municipal, todo ello, de acuerdo con la disponibilidad presupuestaria del Instituto.

La gestión de cobro y de registro contable de cartera crediticia y estará a cargo del Departamento de Administración Hacendaria.

Cualquier cambio o imprevisto acaecido debe ser comunicado con suficiente antelación entre las dos dependencias, a los efectos de que, en conjunto, se diseñe una solución.

Artículo 26-. Del dictamen de la Comisión Técnica

Una vez procesadas las solicitudes de financiamiento, por parte de la Unidad de Servicios Técnicos y Financiamiento, corresponde a la Comisión Técnica dictaminar la procedencia o no de la recomendación técnica realizada por el Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal y de la recomendación legal efectuada por la Unidad de Asesoría Jurídica, a los efectos de recomendar a la Junta Directiva su aprobación o improbación, instancia que conocerá y resolverá sobre el asunto, sea su aprobación o denegación.

Estará a cargo del Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal las aclaraciones, adiciones o correcciones que pueda solicitar la Comisión Técnica o la Junta Directiva, en relación con determinada operación de financiamiento.

Artículo 27-. Del expediente de la solicitud de financiamiento

La Unidad de Servicios Técnicos y de Financiamiento creará un expediente en carpeta individualizada para cada solicitud de financiamiento que procese, el cual debe estar ordenado cronológicamente, debidamente foliado y actualizado permanentemente.

El Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal debe disponer de un área o lugar

para archivar y custodiar adecuadamente los expedientes de financiamiento.

Artículo 28.- De la información que debe ser preparada por la Unidad de Servicios Técnicos y Financiamiento.

La recomendación que brinde la Unidad de Servicios Técnicos y Financiamiento, perteneciente al Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal, respecto del otorgamiento o no del financiamiento, debe ser presentada a la Comisión Técnica en los diez días hábiles posteriores a que la solicitud de financiamiento sea presentada con cumplimiento cabal de todos los requisitos solicitados.

Dicha recomendación debe estar soportada en el análisis técnico, riguroso y detallado del perfil del proyecto, del estudio de prefactibilidad y del estudio de factibilidad, aportados previamente por el sujeto de financiamiento, como parte de los requisitos solicitados.

En el caso de los proyectos de tipo social debe incluirse necesariamente el análisis de los siguientes estudios: financiero, técnico y de costos y, también deben contemplarse los análisis de responsabilidad social y de riesgos.

Artículo 29.- De la recomendación a la Junta Directiva acerca de la procedencia o improcedencia en el otorgamiento del financiamiento

Una vez procesadas las solicitudes de financiamiento, por parte de la Unidad de Servicios Técnicos y Financiamiento, corresponde a la Comisión Técnica dictaminar la procedencia o improcedencia de los financiamientos, a los efectos de recomendar a la Junta Directiva su aprobación o improbación, instancia que conocerá y resolverá sobre el asunto.

La comisión técnica podrá solicitar formalmente a la Unidad de Servicios Técnicos y Financiamiento realizar los ajustes o enmiendas que considere necesarios, los cuales deben ser atendidos diligentemente para que sean analizados nuevamente en la sesión siguiente a aquella en que fueron solicitadas las enmiendas.

Artículo 30-. De la documentación que debe ser remitida por la Unidad de Servicios Técnicos y Financiamiento y por la Unidad de Asesoría Jurídica a la Comisión Técnica, junto con la recomendación brindada.

La Unidad de Servicios Técnicos y Financiamiento debe remitir a la Comisión Técnica la recomendación para el otorgamiento de financiamiento, junto con la siguiente información de respaldo:

- a) Recomendación técnica sobre la procedencia o improcedencia del otorgamiento del financiamiento solicitado, debidamente firmada por los funcionarios que tuvieron a cargo el análisis técnico de toda la información suministrada por el solicitante, con base en el cual se efectuó la recomendación. La recomendación también debe ser firmada por el jefe del área, superior de los funcionarios actuantes, que en conjunto asumen la responsabilidad de la recomendación efectuada.
- b) Resumen ejecutivo de la operación de financiamiento, cuya estructura y contenido se detallan en el Anexo 2 del presente reglamento, que forma parte integral del mismo.
- c) Certificación emitida por la Unidad Financiera sobre la disponibilidad de recursos en cartera para otorgar el financiamiento respectivo, conforme con el requerimiento de la Unidad de Servicios Técnicos y Financiamiento y con la proyección de desembolsos del crédito.
- d) Expediente completo de la operación de financiamiento debidamente actualizado y foliado.
- e) Otros requisitos específicos según la naturaleza del proyecto, la línea de crédito o el tipo de proyecto de que se trate.
- f) El dictamen legal emitido por la Unidad de Asesoría Jurídica respecto de la solicitud de financiamiento y su cumplimiento de la normativa vigente y aplicable.

Todo lo anterior debe estar a disposición de la Comisión Técnica durante la sesión en la que se dictamine la respectiva operación de financiamiento.

Así mismo, los funcionarios actuantes en las diferentes etapas de la formulación, análisis, evaluación y recomendaciones del proyecto deben estar a disposición de la Comisión Técnica para presentar los resultados de su trabajo y para ampliar detalles o aclarar las dudas que puedan surgir.

Artículo 31-. Del otorgamiento del Financiamiento

La resolución o el otorgamiento de las solicitudes de financiamiento corresponde exclusivamente a la Junta Directiva del IFAM, conforme con la normativa aplicable en esta materia. Para ese propósito requiere necesariamente del dictamen y de la recomendación emitidos por la Comisión Técnica, pudiendo aprobar o improbar la concesión del financiamiento solicitado.

Artículo 32-. De la facultad del IFAM de modificar o rechazar solicitudes de financiamiento

El IFAM se reserva el derecho de proponer modificaciones o de rechazar una solicitud de financiamiento, cuando contravenga los principios establecidos en la política de financiamiento o en las disposiciones consagradas en el presente reglamento, o cuando eventualmente considere que, desde el punto de vista técnico, un proyecto no conviene a los intereses de los sujetos de financiamiento en las condiciones originalmente formuladas.

Artículo 33-. De la prohibición de financiar gasto corriente o capital de trabajo

En acatamiento de las disposiciones consagradas en el artículo 6 de la Ley N° 8131, Ley de la Administración Financiera de la República y Presupuestos Públicos, no podrán otorgarse financiamientos para cubrir gasto corriente o capital de trabajo de las municipalidades o de los concejos municipales de distrito.

Artículo 34-. De la obligación de desglosar detalladamente la inversión a financiar

El solicitante del financiamiento debe desglosar detalladamente los rubros componentes de la inversión a financiar, a los efectos de evitar la financiación de gastos corrientes o de rubros no susceptibles a financiamiento, de acuerdo con las regulaciones que debe acatar el IFAM.

No será admisible que se incluya bajo un rubro único la inversión que requiera de varios elementos componentes distintos entre sí, aun cuando todos ellos tengan relación directa con el proyecto de inversión financiado o con el componente principal de éste.

Artículo 35-. De la prohibición de utilizar el financiamiento para un fin distinto al solicitado

El financiamiento otorgado por el IFAM no podrá ser utilizado para un fin distinto al que se aprobó.

Artículo 36-. De la fiscalización en la ejecución de los financiamientos otorgados

La realización de todo proyecto financiado será técnica y económicamente fiscalizada por el Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal. Los desembolsos se efectuarán contra el avance alcanzado en la ejecución del proyecto, según debe constar en el informe que para el efecto debe confeccionarse, previa autorización formal del profesional a cargo de la fiscalización.

CAPÍTULO II

De los estudios previos requeridos para el financiamiento de proyectos

Artículo 37-. De la necesidad de estudios técnicos para valorar las solicitudes de financiamiento

Según lo establecen la “*Guías para la Formulación de Proyectos de Inversión Financiáveis y de Solicitudes de Financiamiento*” y la “*Guía General para Formulación de Proyectos de Inversión Financiáveis y de Solicitudes de Financiamiento*”, se requiere de la realización de estudios técnicos previos con el propósito de evaluar la procedencia del financiamiento solicitado.

Artículo 38.- De las asistencias técnicas como medio para el cumplimiento de requisitos de estudios técnicos previos.

Las municipalidades podrán solicitar asistencia técnica al IFAM para la elaboración de los requisitos técnicos solicitados.

Para estos efectos el IFAM tramitará la solicitud conforme con el Reglamento de Asistencias Técnicas. El costo de esas asistencias técnicas podrá ser financiado parcial o totalmente a través de una operación de financiamiento, previa e independiente, de la que eventualmente financiaría el proyecto de inversión, en caso de ser aprobada esta última.

El costo de las asistencias técnicas requeridas por el sujeto de financiamiento en la etapa de ejecución del proyecto de inversión financiado, sí pueden formar parte del plan de inversión de ese proyecto y, por tanto, ser financiadas mediante una única operación.

Artículo 39.- Del financiamiento de los estudios técnicos de pre-inversión

Los servicios de asistencia técnica requeridos en la etapa de pre-inversión podrán ser financiados

por el IFAM. En dicho caso, el financiamiento requerido por el sujeto de financiamiento se tramitará mediante una operación de financiamiento independiente a la que se concedería para el desarrollo del proyecto de inversión.

En caso de que en el expediente del financiamiento otorgado para los estudios de pre-inversión consten documentos vigentes que puedan satisfacer requisitos requeridos en el presente reglamento para la solicitud del financiamiento de la etapa de inversión (desarrollo e implementación del proyecto), deben utilizarse y no ser solicitados nuevamente al sujeto de financiamiento.

El financiamiento de estudios de pre-inversión también procede en el caso de que el sujeto de financiamiento decida contratar los servicios requeridos para realizar los estudios técnicos solicitados como requisito para tramitar el financiamiento, a un consultor privado.

Artículo 40-. Del resarcimiento del costo de los servicios de asistencia técnica

En caso de que el IFAM, a solicitud del sujeto de financiamiento, efectúe labores de asistencia técnica y supervisión durante la ejecución de los proyectos, cobrará los servicios conforme lo establece el Reglamento de Asistencia Técnica de la Institución.

CAPÍTULO III

Condiciones generales del financiamiento

Artículo 41-. De las condiciones de financiamiento y la Política de Crédito

El porcentaje de interés, la fuente de recursos, los plazos para cancelar la Comisión por Administración Financiera, para pagar los intereses y para amortizar los préstamos, se fijarán de acuerdo con lo que determine la Política de Financiamiento y el presente Reglamento.

Artículo 42-. De los estratos municipales

La definición de algunas de las condiciones de financiamiento se basa en el establecimiento de una estratificación que se construye con base en el nivel de presupuesto de las municipalidades.

Los estratos definidos son los siguientes:

Estrato	Presupuesto Municipal (millones de colones)
1	4.158
2	7.175
3	10.192
4	13.209
5	16.227
6	19.224
7	22.261
8	25.279 y más...

Artículo 43-. De la tasa o el tipo de interés

La tasa de interés se establecerá de manera referenciada a la Tasa Básica Pasiva más un “*premium*” que fijará conforme la estratificación diseñada, excepto en aquellos casos en que la tasa de interés esté fijada expresamente por ley, tal como se muestra en la siguiente tabla:

Estrato	TBP +
1	1,50
2	2,00
3	2,15
4	2,30
5	2,35
6	2,40
7	2,45
8	2,50

Artículo 44-. Del establecimiento de la tasa de interés en relación con el estrato presupuestario

La tasa de interés que debe aplicarse a cada una de las operaciones de crédito es la que

corresponde a cada estrato presupuestario establecido, o bien, la que defina la ley especial que dio origen al fondo de recursos que se esté empleando para financiar el crédito, que se privilegia sobre la reglamentaria. Podrán aplicarse los descuentos en las tasas de interés definidos en este reglamento para ciertos estratos específicos, que no aplican de forma general a todos ellos.

No podrá aplicarse ninguna tasa de interés diferente a las establecidas en el presente reglamento, a las resultantes de aplicar los descuentos autorizados de manera expresa para algunos estratos específicos o, a las consagradas en las leyes especiales creadoras de los fondos de recursos que integran la cartera de crédito.

Artículo 45-. Del cálculo de los intereses financieros derivados de la operación de financiamiento

Los intereses financieros que devenga la operación de financiamiento serán calculados sobre los saldos pendientes de pago, computados desde la fecha del último pago de intereses hasta la fecha en que corresponde efectuar el pago de los intereses que se están calculando, a tenor del plan o calendario de pagos establecido.

El saldo pendiente de pago en cada una de las fechas de pago de intereses se determina sustrayendo al total de sumas efectivamente desembolsadas, las amortizaciones efectuadas al principal.

Las amortizaciones al principal se determinan, en cada fecha de pago, restando los intereses financieros correspondientes a la cuota nivelada pagada por el sujeto de financiamiento.

Las anteriores disposiciones aplican para los pagos que se realicen una vez que se haya agotado el período de gracia que eventualmente pudiera conceder el IFAM a un sujeto de financiamiento.

El cálculo de intereses financieros durante el período de gracia se efectuará conforme lo establecido en el artículo 50 del presente reglamento.

Artículo 46-. Aplicación de descuento en la tasa de interés

Será posible aplicar un descuento de un cuarto de punto porcentual de la tasa anual nominal a las solicitudes de financiamiento planteadas por las municipalidades del primer estrato

presupuestario, toda vez que se trate de proyectos de alto impacto social y económico para el cantón, que estén alineados con las prioridades definidas en el Plan Nacional de Desarrollo. Lo anterior, toda vez que no se produzca un rendimiento real negativo para el IFAM con la operación de financiamiento, salvo en los proyectos financiados con recursos del “Fondo Ventas”.

Artículo 47-. De la prohibición de otorgar financiamientos ruinosos para el IFAM

Ninguna operación de financiamiento que otorgue el IFAM podrá generar rendimientos reales negativos.

Artículo 48-. De las garantías ofrecidas por los sujetos de financiamiento

Las operaciones de financiamiento otorgadas por el IFAM estarán garantizadas por las rentas municipales, ya sean las que serán generadas por el proyecto de inversión que se financiará (proyectos productivos), o bien, por otras rentas municipales que estén siendo percibidas con anterioridad al desarrollo del proyecto, con ocasión de impuestos, tasas o precios públicos.

Artículo 49-. Del plazo de las operaciones de financiamiento

Los financiamientos podrán ser a corto, mediano y largo plazo. Estos se determinarán en función del tipo de financiamiento, del plan de inversión, del plazo de agotamiento, de la amortización de intangibles y de la depreciación (vida útil, uso, función, obsolescencia, entre otros) del bien a financiar.

El fin último será que el plazo establecido garantice la ejecución, el repago del proyecto y la recuperación de la inversión.

El plazo será hasta un máximo de 20 años. En el caso de que las leyes especiales, creadoras de los fondos de recursos que integran la cartera de financiamiento, establezcan plazos mínimos o máximos, deben privilegiarse esos sobre los establecidos reglamentariamente.

Artículo 50-. Del período de gracia en las operaciones de financiamiento otorgadas

En caso de que el financiamiento sea solicitado para la adquisición de activos terminados, listos para poner en operación de inmediato, podrá otorgarse hasta un año de período de gracia.

Tratándose de financiamiento para el desarrollo de proyectos de inversión que generarán ingresos,

puede concederse, un período de hasta de 18 meses, pudiendo extenderse, en casos muy especiales y previa justificación técnica hasta por el doble del período originalmente otorgado, toda vez que no se suspenda injustificadamente la ejecución de las labores necesarias para el desarrollo e implementación del mismo, las cuales están siendo financiadas por el IFAM.

Durante el período de gracia, el sujeto de financiamiento únicamente pagará los intereses financieros, computados sobre los saldos de las sumas desembolsadas al cierre de cada mes, desde la fecha del último pago de intereses a la fecha en que corresponde pagar el interés que se está calculando, de acuerdo con los períodos de pago establecidos o con el calendario diseñado para el efecto. Durante ese período no se realizará pago alguno al principal. Una vez fenecido el período de gracia, el sujeto de financiamiento deberá pagar los intereses respectivos más la amortización correspondiente, durante la vida económica restante de la operación de financiamiento, para lo cual se calculará una cuota nivelada.

Artículo 51-. De la periodicidad de los pagos y del plan de pagos

Para el repago o recuperación de la deuda, el sujeto de financiamiento deberá efectuar pagos mensuales en el caso de los intereses de gracia y bimensuales o trimestrales para las cuotas de amortización e intereses ordinarios, de acuerdo con lo establecido en el contrato de préstamo.

Conforme con los saldos por cobrar y las sumas desembolsadas, el Departamento de Administración Hacendaria confeccionará un plan de pagos o de amortización en el que consten la cuantía y los tiempos en que el sujeto de financiamiento cumplirá con el repago de la deuda adquirida.

En caso de que se autorice el aplazamiento temporal del servicio a la deuda o de que se readecúe el plazo de la operación de financiamiento, previa solicitud expresa y justificada por parte del deudor al IFAM, el departamento aludido deberá diseñar un nuevo plan de pagos o de amortización, que será la base de control y seguimiento de la gestión de cobro.

Artículo 52-. De las readecuaciones en el plazo de las operaciones de financiamiento

En casos de desastre por amenazas naturales o antrópicas que afecten la solvencia financiera de la municipalidad o del concejo municipal de distrito, con la debida justificación y respaldo técnico financiero, a solicitud de los sujetos de financiamiento interesados, se podrán autorizar

readecuaciones del plazo de los préstamos, ya sea ampliándolo o suspendiéndolo hasta por un año en ambos casos. Esta readecuación se autorizará por única vez para cada operación de financiamiento.

Estas readecuaciones se registrarán conforme con lo establecido en el Capítulo V de este Reglamento.

Artículo 53-. Del porcentaje de financiamiento máximo permitido por los fondos que integran la cartera de financiamiento

Tomando en consideración la naturaleza de los proyectos, las necesidades municipales y las prioridades establecidas, el IFAM podrá financiar el costo total de los proyectos, teniendo en cuenta los siguientes cuidados:

- a) Puede financiar hasta un 80% del costo total del proyecto con recursos propios (Fondos Propios).
- b) Puede financiar hasta un 90% del costo total del proyecto con recursos provenientes del Fondo BID, hasta alcanzar un máximo de US \$315.000,00.
- c) Puede financiar el 100% del proyecto con los recursos que obtenga de las instituciones financieras nacionales, internacionales o extranjeras.
- d) En el caso de que se utilicen fondos propios o recursos provenientes del Fondo BID debe hacerse una mezcla de recursos de diferentes fondos, hasta alcanzar el 100% del costo total del proyecto a financiar, teniendo presente las condiciones especiales establecidas para cada uno de ellos en cuanto a plazos y tipos de interés.

En el caso de que el IFAM no financie los costos totales del proyecto, le corresponderá al sujeto de financiamiento cubrir la diferencia como aporte al mismo. Este aporte podrá estar constituido, entre otros, por uno o varios de los siguientes rubros: recursos económicos, terrenos, estudios, materiales y equipos, los cuales deberán estar contemplados dentro del presupuesto del proyecto. Dicho aporte, será valorado técnicamente, por las dependencias correspondientes del IFAM.

Artículo 54-. Del tope o límite máximo de financiamiento a los sujetos de financiamiento

Tal como lo establece el artículo 48, las operaciones de financiamiento otorgadas por el IFAM estarán garantizadas por las rentas municipales, ya sean las generadas por el proyecto de inversión que se financiará (proyectos productivos), o bien, por otras rentas municipales que estén siendo percibidas con anterioridad al desarrollo del proyecto.

El tope o límite máximo de financiamiento que puede concederse a los sujetos de financiamiento estará definido de la siguiente manera:

- a) En el caso de las rentas municipales producidas por impuestos, tasas o precios públicos, el límite máximo de financiamiento a otorgar estará definido por el porcentaje histórico de recuperación promedio efectiva de las rentas municipales que se ofrecen como garantía al préstamo durante los últimos cinco años, aplicado a la estimación de generación de esas rentas durante la vida económica del préstamo.

Las garantías ofrecidas con este tipo de rentas podrán cubrir uno varios proyectos de inversión, toda vez que el importe agregado de financiamiento otorgado para ellos no supere el monto total resultante de aplicar el porcentaje promedio de recuperación efectiva de las rentas municipales ofrecidas como garantía, durante la vida económica de las operaciones de financiamiento.

- b) Para proyectos productivos nuevos, desarrollados a partir del financiamiento brindado, sin perjuicio de la valoración financiera del proyecto, se considerará la proyección de los flujos netos futuros de efectivo que se producirán durante el plazo de la operación de financiamiento, estimados con un grado de confianza de al menos el 95%.

En cuanto a las sumas máximas a financiar con cada uno de los fondos que integran la cartera de inversión, se deben observar las regulaciones consagradas en el artículo 53.

Artículo 55-. Del manejo de los excesos en el financiamiento otorgado

Cuando el costo total del proyecto fuere menor que el estimado, las condiciones de financiamiento, relativas a la tasa de interés, al plazo y a las garantías originalmente pactadas, se mantendrán. No obstante, se efectuará el ajuste proporcional para devolver a la municipalidad el

exceso cobrado por concepto de comisión por administración. No procederá, en ninguna circunstancia, girar la totalidad del financiamiento acordado en la eventualidad de que el costo total del proyecto sea menor al inicialmente establecido.

Artículo 56-. De los faltantes de recursos para concluir un proyecto financiado cuyo desarrollo está en ejecución

Cuando el monto del financiamiento para un determinado proyecto sea insuficiente para su finalización y se encuentre en ejecución financiera, el prestatario podrá solicitar una nueva operación de financiamiento, toda vez que el proyecto originalmente presentado al IFAM no haya sufrido reformas o adiciones importantes.

Una vez definido el nuevo importe agregado de financiamiento, corresponde a la Unidad de Servicios Técnicos y Financiamiento la valoración técnica de la capacidad de pago de la municipalidad, del riesgo asociado y de la viabilidad financiera, para lo cual debe emitir un nuevo informe técnico, debidamente firmado por los funcionarios actuantes del Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal.

El monto y las condiciones de ese nuevo financiamiento serán resueltos por la Junta Directiva, previo dictamen de las dependencias administrativas y jurídicas del financiamiento y de la Comisión Técnica, observando los lineamientos contemplados en el presente reglamento.

Artículo 57-. De la modificación en la distribución del plan de inversión aprobado en la operación de financiamiento

En la eventualidad de que el plan de inversión aprobado originalmente para el otorgamiento de la operación de financiamiento deba ser modificado, por alguna razón técnicamente justificada, podrá autorizarse tal variación, siempre que no ponga en riesgo la conclusión del proyecto, que no aumente el costo total de éste, ni que modifique el propósito del proyecto de inversión que se financió.

Tal redistribución de recursos deberá contar de previo con la aprobación expresa del Departamento Gestión de Fortalecimiento Municipal.

Artículo 58-. De la salvaguarda de los bienes y servicios adquiridos con los recursos financiados

Para salvaguardar los bienes y servicios adquiridos con un préstamo otorgado por el IFAM, será responsabilidad del prestatario contratar los seguros correspondientes con las coberturas necesarias que garanticen la integridad de los bienes financiados. Las pólizas deben ser emitidas bajo la modalidad “a la orden”, a los efectos de que puedan ser endosadas por el deudor a favor del IFAM y su vigencia será por el plazo de la operación de financiamiento.

Se incluirá en el contrato de préstamo la obligación del prestatario de suscribir los seguros correspondientes.

CAPÍTULO IV

Control de ejecución y administración del financiamiento

Artículo 59-. De la obligación de la municipalidad de aceptar formalmente el financiamiento otorgado

A partir de la fecha en que el prestatario reciba el documento de préstamo y el acuerdo de aprobación de la Junta Directiva del Instituto, se le concederá un plazo máximo de 30 días naturales para aceptar el financiamiento y comunicarlo formalmente al IFAM, mediante el acuerdo del órgano colegiado respectivo. Vencido ese período, si el IFAM no ha recibido el acuerdo de aprobación, el acuerdo del préstamo podrá ser revocado por la Junta Directiva previo informe de las dependencias del financiamiento.

Artículo 60-. Del contrato de préstamo

Con el acuerdo del prestatario, aceptando el financiamiento y sus condiciones, la Unidad de Asesoría Jurídica elaborará el respectivo contrato y notificará al prestatario para que proceda a su firma. Recibida la notificación, éste dispondrá de un período máximo de 10 días naturales para cumplir con dicho requisito. En caso de incumplimiento, el préstamo será cancelado por la Junta Directiva, previo informe de las dependencias administradoras del financiamiento.

Artículo 61-. De la obligación de la municipalidad de incluir en su presupuesto los recursos recibidos en préstamo

El prestatario deberá incluir, oportunamente, en el documento de presupuesto ordinario o en un

documento de presupuesto extraordinario, donde incorpore los recursos del préstamo y el aporte pecuniario que el sujeto de financiamiento vaya a realizar, así como los intereses respectivos, y tramitar su aprobación ante la Contraloría General de la República.

Para los proyectos que se financien en el primer y cuarto trimestre del año, se le permitirá al prestatario presupuestar solamente los ingresos del préstamo, comprometiéndose a incluir el aporte y los intereses en el primer presupuesto extraordinario que tramite ante la Contraloría General de la República.

En ambos casos, el prestatario deberá comunicar y demostrar formalmente a las dependencias administradoras del financiamiento del IFAM, cuando le sean aprobados esos presupuestos por el Órgano Contralor.

Artículo 62-. De la necesidad de iniciar cuanto antes la ejecución del proyecto financiado

Si habiéndose aprobado el presupuesto por la Contraloría General de la República, transcurre un período de 30 días naturales sin que el prestatario inicie los trámites para la contratación de la obra o adquisición del bien, se le notificará al sujeto de financiamiento que el préstamo podrá ser liquidado por la Junta Directiva en los próximos 15 días naturales después de recibida dicha notificación.

Artículo 63-. De la sujeción de los desembolsos a la disponibilidad de recursos del IFAM

En todos los casos, el desembolso de las sumas comprometidas mediante préstamos queda sujeto a la disponibilidad y liquidez de los recursos del IFAM, condición que debe quedar expresamente consignada en los contratos.

Artículo 64-. Del cronograma de ejecución de los proyectos y de la programación de desembolsos

Los desembolsos se girarán directamente al prestatario a solicitud de su representante legal, previa autorización técnica de la unidad respectiva del IFAM. Los desembolsos de un proyecto se ejecutarán en el plazo estimado de ejecución de éste y se procederá conforme el siguiente procedimiento:

El personal municipal responsable del proyecto, en coordinación con las dependencias

administradoras del préstamo del IFAM, elaborarán un cronograma de actividades del proyecto, para fijar las sumas a desembolsar de acuerdo con el plazo estipulado para su ejecución y sus actividades, dentro de períodos anuales.

Para cada monto anual, el personal municipal a cargo del proyecto hará una estimación mensual de desembolsos, acorde con el avance físico estimado del proyecto.

De forma mensual se revisará lo programado y lo ejecutado, con el fin de implementar las medidas que correspondan.

Se mantendrá un registro y expediente en el cual se documentará el proceso de desembolsos, incluyendo las causas y justificantes del estado de éstos.

En el indicado registro se anotará el avance físico periódico del proyecto, contrastado con el avance financiero.

Artículo 65-. Del primer desembolso y sus requisitos

Los requisitos que el prestatario debe cumplir para optar por el primer desembolso del préstamo son los siguientes:

- a) Acuerdo del concejo municipal en el que consta la aprobación del documento de préstamo según lo dispone el artículo 86 del Código Municipal y el artículo 51 del presente Reglamento.
- b) Firmar y autorizar internamente el contrato de préstamo con el IFAM, conforme lo regulado en el artículo 60 del presente Reglamento.
- c) Documento de aprobación de la Contraloría General de República, en el que consta la incorporación en el presupuesto respectivo el monto del préstamo, del aporte y de los intereses del crédito, excepto lo establecido en el segundo párrafo del Artículo 26 del presente Reglamento.
- d) Designar un representante como responsable del desarrollo, quien se encargará de todos los trámites del crédito y del adecuado desarrollo de éste.

- e) Aportar los contratos de ejecución del proyecto, debidamente autorizados y refrendados, según corresponda.
- f) Estar al día en los pagos de otras obligaciones con el IFAM.
- g) Cualquier otro que el préstamo requiera, y que esté debidamente incorporado en los contratos respectivos.

Artículo 66-. De los informes de avance de ejecución

Cada 60 días naturales y a solicitud de las dependencias administradoras del crédito del IFAM, el prestatario deberá presentar informes de avance de ejecución del proyecto financiado. Este informe no sustituye el control regular de ejecución del proyecto que debe ejercer el Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal.

Artículo 67-. Del incumplimiento de la municipalidad y la suspensión de los desembolsos

Cuando la Unidad de Servicios Técnicos y Financiamiento con apoyo de la Unidad de Asesoría Jurídica detecte algún incumplimiento por parte del prestatario, de cláusulas del contrato firmado o de leyes atinentes al caso, suspenderá de oficio el trámite de los desembolsos y se solicitará al prestatario, la corrección de los mismos.

Cuando dicho incumplimiento persista, la referida Unidad elevará el caso ante la Junta Directiva, con las respectivas recomendaciones técnicas y jurídicas para que ésta resuelva lo correspondiente.

Artículo 68-. De la inspección de los proyectos financiados

El prestatario asume la administración del proyecto, para lo cual podrá contratar consultorías y asesorías externas que realicen la inspección de éste y las actividades necesarias; el costo de esa contratación puede ser incluido dentro del presupuesto del proyecto, lo cual debe estar contemplado dentro del perfil del proyecto y en el plan de inversión.

El IFAM a solicitud del prestatario, podrá brindar la asistencia técnica necesaria en materia de contrataciones e inspecciones, los costos respectivos, deberán estar incorporados en el perfil del proyecto, plan de inversión y en el presupuesto del proyecto según el artículo 38 de este

Reglamento.

Para todo lo relacionado con esa asistencia técnica, se aplicará lo estipulado en el Reglamento de Asistencia Técnica.

Artículo 69-. De los proyectos “Llave en mano”

El IFAM, a tenor del inciso d) del artículo 5° de la Ley N° 4716, además elaborar o formular los proyectos de obras y servicios públicos, locales y regionales, también tendrá la competencia de ejecutarlos, a nombre y por cuenta de las municipalidades, bajo la “modalidad llave en mano”, debiendo cobrar el costo de esos servicios de asistencia técnica.

Artículo 70-. De los procesos de contratación administrativa gestionados por las municipalidades para la ejecución del proyecto financiado

En relación con las contrataciones administrativas del prestatario, se procederá de la siguiente manera:

- a) El IFAM se abstendrá de intervenir directamente en los procesos de contratación administrativa, salvo en los proyectos ejecutados bajo la modalidad “llave en mano”.
- b) En casos excepcionales, las dependencias técnicas del IFAM podrán mediante autorización escrita, asesorar en la tramitación del respectivo proceso de contratación, exceptuando la atención de recursos posteriores a la adjudicación para lo cual se cobrarán los costos de acuerdo con lo establecido en el Reglamento de Asistencia Técnica, según corresponda.

En los procesos de contratación para la adquisición o reconstrucción de maquinaria y equipo, el prestatario, si lo considera necesario, contratará los servicios profesionales que requiera. En este caso, podrá incluir ese costo, dentro del perfil del proyecto y del plan de inversión.

CAPÍTULO V

Aplicaciones especiales sobre recuperación de los préstamos

Artículo 71-. Del informe final de ejecución del proyecto

Cumplido el objetivo del financiamiento, el prestatario, con base en el informe del fiscalizador de

inversiones, deberá emitir un informe final de ejecución del proyecto, debidamente aprobado por acuerdo del órgano superior.

Ese informe final resulta ser de gran importancia, pues evidencia el término de la ejecución financiera del proyecto y, más importante aún, que el proyecto logró ser materializado en su totalidad, de acuerdo con el objetivo y las condiciones estipuladas.

En caso de que el prestatario no entregue el mencionado informe en el plazo de treinta días naturales, después de haber recibido el informe del fiscalizador del proyecto financiado, el IFAM suspenderá el otorgamiento de nuevos financiamientos al prestatario, condición que se mantendrá hasta tanto no sea normalizada la omisión cometida.

Artículo 72-. De la comisión por formalización y administración del financiamiento del IFAM

El IFAM cobrará una comisión del 3% por concepto de formalización y administración de las operaciones de financiamiento otorgadas, calculado sobre el importe total del financiamiento aprobado. Para aquellas operaciones garantizadas al IFAM con recursos provenientes de las leyes N° 8114 y N° 9329, destinadas al mantenimiento y construcción de caminos vecinales, la comisión será del 0,5% sobre el importe total. La comisión se cobrará en un tracto único, que se deducirá del primer desembolso.

Artículo 73-. De la comisión por la reserva de fondos

Si un proyecto no se inicia oportunamente o se interrumpe la ejecución por un período de treinta días naturales a partir del último desembolso sin que el prestatario justifique dicha situación, se le cobrará por una única vez una comisión por compromiso de fondos de un **6,0%** sobre el saldo pendiente de desembolso a la fecha. Si transcurriesen 45 días naturales adicionales a los 30 ya indicados, sin que aún el prestatario haya remitido un informe que justifique la situación del proyecto, el IFAM podrá liquidar el préstamo por el monto que se haya desembolsado hasta esa fecha, informándole previamente al prestatario.

Artículo 74-. De la prohibición de condonar deudas e intereses

EL IFAM no podrá condonar deudas ni intereses a los prestatarios, por no encontrarse facultado legalmente para ello, salvo que una ley especial lo autorice.

Artículo 75-. De los abonos extraordinarios

Los pagos extraordinarios que realice el prestatario se imputarán primero a los intereses financieros acumulados desde la fecha de pago de la última cuota hasta la fecha en que se está efectuando el pago extraordinario y, luego se aplicará la diferencia al principal.

La Unidad Financiera, elaborará una tabla de pagos para distribuir el nuevo saldo en el plazo restante y recalculará los pagos que aún resten del préstamo. O bien, podrá readecuar el plazo, manteniendo la misma cuota nivelada originalmente calculada para amortizar la operación de financiamiento, con lo cual se reduciría el plazo originalmente establecido para el repago de la deuda, conforme la elección que haya tomado el sujeto de financiamiento.

Artículo 76-. De la readecuación del plazo de amortización del financiamiento

El IFAM podrá conceder readecuaciones en el plazo de las deudas a aquellos prestatarios que mediante acuerdo así lo soliciten, ante la ocurrencia de desastres por amenazas naturales o antrópicas, o bien, por imprevistos debidamente demostrados, que afecten la solvencia financiera del prestatario, así justificado y respaldado técnicamente. Estas solicitudes de readecuación serán resueltas por la Junta Directiva, previo análisis y recomendación del Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal, de la Unidad de Asesoría Jurídica y de la Comisión Técnica, mediante una adenda al contrato

Artículo 77-. De los requisitos para la tramitación de la readecuación del plazo de amortización del financiamiento

Para toda readecuación, el prestatario interesado deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

- a) Formalizar la solicitud adjuntando un acuerdo del máximo órgano superior jerárquico de la entidad solicitante, el cual deberá ser dirigido a la Dirección Ejecutiva del IFAM.
- b) Presentar las razones administrativas y financieras que justifican la petición de la readecuación del préstamo. Se debe indicar en la justificación el número de operación de que se trata y adjuntar una certificación emitida por los Departamentos o Secciones de Contabilidad o por la Tesorería Municipal, según corresponda, en la que se muestre la disponibilidad existente de recursos en el presupuesto municipal, para atender la deuda en el plazo extendido.

- c) Presentar una propuesta del nuevo período de pago.

Artículo 78-. De las condiciones para la readecuación del plazo de amortización del financiamiento

Las readecuaciones sobre los términos de un préstamo que se encuentre en la etapa de pago se otorgarán bajo las siguientes condiciones:

- a) El período de ampliación del plazo de pago se determinará mediante un análisis técnico-financiero de la propuesta que al respecto debe presentar el prestatario. El nuevo período de pago deberá ser aprobado por la Junta Directiva del IFAM.
- b) Para un préstamo determinado, se autorizará una readecuación de este tipo por una única vez, salvo en casos muy especiales, debidamente justificados a criterio de la Junta Directiva del IFAM, con fundamento en el criterio de la Asesoría Jurídica y el dictamen de la Comisión Técnica.

Artículo 79-. Del aplazamiento en la atención del préstamo

El deudor podrá solicitar una moratoria de pago bajo las siguientes condiciones:

1. Permiso especial para la cancelación de cuotas de pago:
 - a) En el período de pago de un préstamo, el prestatario puede solicitar permiso para no cancelar las cuotas de amortización e intereses durante el período presupuestario correspondiente a dichas cuotas, con la debida justificación.
 - b) Durante el plazo de la moratoria, se continuarán calculando sobre el monto del préstamo adeudado, hasta la fecha de término del período de aplazamiento autorizado, los intereses ordinarios que dejará de percibir el IFAM. Estos intereses se acumularán durante dicho plazo y se cobrarán al prestatario hasta un máximo de cinco cuotas mensuales adicionales.

Una vez acaecido el término del período de aplazamiento otorgado por el IFAM, el sujeto de financiamiento pagará los intereses acumulados en ese lapso y

posteriormente continuará con el pago de las cuotas del préstamo. Dichas cuotas también deben recalcularse para adicionar, al saldo insoluto del principal, los intereses generados durante el intervalo que transcurrió para pagar los intereses financieros acumulados durante el aplazamiento concedido, con base en el plazo restante, hasta alcanzar el originalmente concedido para amortizar la operación de financiamiento.

Esta autorización se concederá por una única vez durante la vigencia del préstamo.

2. Permisos especiales para la incorporación de los pagos de los préstamos en el presupuesto:

- a) Durante la ejecución de un préstamo, cuando el prestatario justifique que por problemas de liquidez no le es posible incorporar en el presupuesto ordinario todas o algunas de las cuotas de pago de un determinado préstamo, podrá solicitar, con la debida antelación, permiso al IFAM para incorporarlas en el siguiente presupuesto extraordinario. Esta autorización se concederá sólo para el año inmediatamente posterior a aquel en que el prestatario efectúa la petición y por una única vez durante la vigencia del préstamo. Esa autorización tendrá como fin que el ente municipal no se refleje como moroso ante el IFAM, lo cual no es eximente de la generación de los intereses ordinarios y moratorios por el atraso generado en los pagos.

CAPÍTULO VI

De la recuperación y de los controles de los proyectos

Artículo 80-. Del registro contable del proyecto por parte de la municipalidad

El prestatario llevará un expediente y registros contables exclusivos y actualizados de cada proyecto de forma separada. Estos se mantendrán a disposición de los funcionarios del IFAM o de las instituciones que los requieran.

Artículo 81-. De la generación de los ingresos necesarios por parte de la municipalidad para brindar un adecuado servicio a la deuda

El prestatario se obliga a ajustar, a mantener actualizadas y a aplicar, cuando proceda, las tarifas

que se cobrarán por los servicios que se deriven del proyecto financiado, de tal manera que se garantice la recuperación de los costos en que se incurrió con la ejecución.

De igual forma se obliga a realizar una adecuada gestión de cobro que garantice la disponibilidad del capital de trabajo necesario para brindar en condiciones óptimas los servicios correspondientes y, los recursos necesarios para atender la deuda contraída con el IFAM, según lo pactado.

Artículo 82-. Del compromiso de mantener en excelentes condiciones de funcionamiento y conservación los activos adquiridos o construidos.

Tanto para los equipos como para obras financiadas por el IFAM, el prestatario deberá ejecutar el programa de mantenimiento preventivo indicado por el fabricante o por el diseñador, con el fin de garantizar el buen funcionamiento y el estado de conservación a lo largo de la vida útil.

Artículo 83-. De la obligación de rendir un informe de mantenimiento de los activos adquiridos o construidos.

En el caso de que las rentas municipales ofrecidas como garantía de repago del préstamo otorgado se produzcan a partir de la explotación del activo o proyecto desarrollado, el prestatario deberá remitir semestralmente al Departamento Gestión de Fortalecimiento Municipal y durante el período de vigencia del contrato de préstamo, un informe del cumplimiento del programa de mantenimiento, así como del funcionamiento del equipo o instalaciones y de las mejoras de la obra realizada.

Artículo 84-. De la facultad de exigir la cancelación total del préstamo en caso de incumplimiento de las condiciones.

En caso de incumplimiento de las condiciones contractuales, la Junta Directiva del IFAM podrá proceder a la cancelación del financiamiento y exigir la suma adeudada.

CAPÍTULO VII

Otras disposiciones

Artículo 85-. Del impedimento de venta o cesión de los bienes u obras adquiridos por las municipalidades.

El prestatario no podrá ceder a terceros una obra o bien cuyo préstamo aún no haya sido cancelado

al IFAM. Si esta disposición no es acatada por el deudor, éste deberá cancelar la totalidad del crédito.

Artículo 86-. De obligación de colocar la publicidad del IFAM

En todos los proyectos financiados por el IFAM, durante su ejecución, el prestatario deberá colocar una valla informativa, mediante la cual se consigne el nombre del proyecto, el monto del financiamiento y en resaltado deberá consignarse la leyenda. “Financiado por el IFAM”, con el logo de esta Institución. Los detalles y especificaciones de estas vallas se regularán en el documento de crédito y en el contrato respectivo.

Concluidas las obras o en el caso de adquisición de edificaciones, el prestatario deberá colocar una placa con la leyenda indicada en el párrafo anterior.

En el caso de adquisición de terrenos, se deberá colocar una valla informativa en los términos indicados en el párrafo primero del presente artículo.

En la adquisición de vehículos, maquinarias y otros equipos, el prestatario deberá colocar un rótulo con la leyenda “Financiado por el IFAM” con el logo de esta Institución, como mínimo durante la vigencia del crédito.

Artículo 87-. Del cumplimiento de las regulaciones establecidas en materia de control interno

En virtud de las competencias fijadas al IFAM en su Ley de Organización y Funcionamiento en lo relativo a la materia financiera, éste deberá cumplir con lo establecido en la Ley General de Control Interno. Al respecto, la responsabilidad institucional será:

- a) Establecer, mantener, perfeccionar y evaluar el sistema de control interno institucional para efecto de los préstamos otorgados.
- b) Documentar, mantener actualizadas y divulgar internamente, las políticas de financiamiento, reglamentos, las normas de financiamiento y los procedimientos de control que garanticen el cumplimiento del sistema de control interno institucional y la prevención de todo aspecto que conlleve a eventuales incumplimientos de los objetivos y

las metas trazados por la Institución en materia de crédito.

- c) Documentar, mantener actualizados y divulgar internamente las políticas y los procedimientos que definan claramente, entre otros asuntos, la autoridad y responsabilidad de los funcionarios encargados de autorizar y aprobar las operaciones de financiamiento de la Institución.
- d) Conciliar periódicamente con el sujeto de financiamiento y a lo interno los registros para verificar su exactitud, determinar y enmendar errores u omisiones que puedan haberse cometido en los créditos otorgados con anterioridad.
- e) Los que la ley de Organización y Funcionamiento del IFAM y la Ley de Control Interno señalen.

Artículo 88-. De la resolución de situaciones no contempladas en el presente reglamento

Toda situación no contemplada en este Reglamento deberá ser resuelta por la Junta Directiva del IFAM, con fundamento en criterios técnicos y legales.

Artículo 89: De la obligatoriedad de incorporar oportunamente las reformas que sufra el presente reglamento

Corresponde a la Dirección Ejecutiva incorporar toda reforma o adición que se aplique al presente reglamento, previa aprobación de la Junta Directiva del IFAM, una vez que sean debidamente publicadas en el Diario Oficial La Gaceta.

Artículo 90-. De la vinculación del presente reglamento a los contratos de préstamo

Este Reglamento constituye parte integral de los contratos de préstamo que suscriban el IFAM y los prestatarios.

Artículo 91-. De la derogatoria de las versiones anteriores del Reglamento de Financiamiento

El presente Reglamento deroga los anteriores reglamentos de financiamiento y las disposiciones transitorias relacionadas y, rige a partir de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

Transitorio 1-

Hasta que fenezca el plazo concedido por la Dirección General de Contabilidad Nacional a las municipalidades para la emisión obligatoria de estados financieros basados en Normas Internacionales de Contabilidad para el Sector Público (NICSP), estarán dispensadas del requisito de presentación de los estados financieros aquellas municipalidades que no dispongan de ellos.

Transitorio 2-

Se otorga el plazo de un año al Departamento de Gestión para el fortalecimiento Municipal para el desarrollo de las “Guías para la Formulación de Proyectos de Inversión Financiadas y de Solicitudes de Financiamiento”.

Transitorio 3-

Se concede el plazo de un año a la Dirección Ejecutiva para el desarrollo e implementación de un sistema de gestión documental digital que permita mantener un expediente integral con la información sobre los acreedores del IFAM de acuerdo con las políticas, y requerimientos legales y regulatorios establecidos.

Se concede plazo al Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal, hasta el 30 de noviembre de 2019 para que diseñe e implemente un sistema de gestión documental físico que permita mantener ordenados y actualizados los expedientes de financiamiento.

Transitorio 4-

La Unidad de Tecnologías de Información, en conjunto con el Departamento Gestión de Fortalecimiento Municipal diseñará un aplicativo informático que permita a los sujetos de financiamiento tramitar las solicitudes de financiamiento y aportar en formato digital los requisitos solicitados por el IFAM, para lo cual se concede el plazo de un año, contado a partir de la publicación del presente reglamento.

Rige a partir de la publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

Moravia, 10 de diciembre de 2018.—Christian Alpizar Alfaro, Director Ejecutivo.—1 vez.—
(IN2018306885).

ANEXOS

ANEXO 1

“Guía General para Formulación de Proyectos de Inversión Financiados y de Solicitudes de Financiamiento”

El propósito de esta Guía para la elaboración de los estudios de pre-inversión de un proyecto (perfil, prefactibilidad, y factibilidad), que abarcan todos los análisis que se deben realizar desde que el proyecto es identificado a nivel de idea hasta que se toma la decisión de su ejecución, postergación o abandono¹; es orientar y facilitar el proceso de financiamiento de proyectos por parte del Instituto de Fomento y Asesoría Municipal (IFAM) hacia los entes municipales. La guía busca el equilibrio financiero, el uso eficiente de los recursos, la sostenibilidad a largo plazo, la transparencia y fomento de la rendición de cuentas para el IFAM y las municipales.

Para el cumplimiento del objetivo de la Ley de Financiamiento, se determinan dos categorías de proyectos, aquellos que, al generar beneficios y resultados para el régimen municipal, le permitan lucrar a los sujetos de financiamiento al promover el desarrollo o mejorar la prestación de un servicio o actividad pública; y aquellos que únicamente atienden o satisfacen la problemática social, sin generar ingresos.

El presente documento establece los requerimientos técnicos base para la formulación de los estudios de pre-inversión por parte de los sujetos solicitantes para determinar la factibilidad y viabilidad legal, técnico, mercado, administrativo, ambiental, financiera y socioeconómica, de acuerdo con las categorías antes mencionadas bajo el análisis del área de influencia del proyecto, de manera que sea una herramienta para la elaboración del documento final.

Estos estudios formarán parte de la solicitud y deberán confeccionarse de conformidad con las indicaciones que suministren las dependencias administradoras del financiamiento del IFAM. Adicionalmente, los sujetos de financiamiento pueden incorporar la información que se consideren conveniente para la mejor comprensión y justificación del proyecto. Toda la información que se suministre debe ser veraz y consistente.

¹ Decreto Ejecutivo Número 34694-PLAN-H

Como línea base para la elaboración de este documento, se utilizó la Guía metodológica general para la identificación, formulación y evaluación de proyectos de inversión pública del Ministerio de Planificación Nacional y Política Económica (MIDEPLAN), por lo que se recomienda su consulta.

CATEGORÍAS DE PROYECTOS A FINANCIAR

1. Proyectos de inversión pública que generan un retorno financiero fácilmente identificable.
2. Proyectos de inversión pública que no genera un retorno financiero fácilmente identificable.

Estructura del Estudio Técnico para cada categoría

CATEGORÍA 1	CATEGORÍA 2
<p>Información requerida a la municipalidad</p> <p>a) Solicitud de financiamiento emitida por la Municipalidad, con el respectivo acuerdo del Concejo Municipal o del Concejo Municipal de Distrito.</p> <p>b) Perfil del Proyecto a financiar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del proyecto. Es la denominación de la naturaleza del proyecto. Debe ser clara, breve y precisa; definiendo su cobertura temática y geográfica. • Descripción del proyecto: corresponde a una descripción general que refleja en qué consiste el proyecto, destacando las características principales. Se deberá explicar cuál es la problemática que pretende atacar, identificando causas y efectos, así como sus objetivos, las acciones que ejecutará para 	<p>Información requerida a la municipalidad</p> <p>a) Solicitud de financiamiento emitida por la Municipalidad, con el respectivo acuerdo del Concejo Municipal o del Concejo Municipal de Distrito.</p> <p>b) Perfil del Proyecto a financiar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del proyecto. Es la denominación de la naturaleza del proyecto. Debe ser clara, breve y precisa; definiendo su cobertura temática y geográfica. • Descripción del proyecto: corresponde a una descripción general que refleja en qué consiste el proyecto, destacando las características principales. Se deberá explicar cuál es la problemática que pretende atacar, identificando causas y efectos, así como sus objetivos, las acciones que ejecutará para

resolver la problemática y los principales componentes que conlleva su ejecución por la institución.

- Clasificación del proyecto, de acuerdo con las áreas definidas en la política de financiamiento, como “Planes, programas y proyectos a financiar”.

- Localización geográfica: se refiere a la localización geográfica del proyecto, considerando aspectos como la división político-administrativa y de regionalización territorial del país (región, provincia, cantón, distrito y comunidad).

- Institución que tendrá a cargo el proyecto, indicando su capacidad para ejecutarlo, así como si cuenta con las condiciones de emprender la fase de operación. Comprende una descripción de los aspectos más importantes de la organización, marco institucional donde operará el proyecto y la forma de organización para administrar la ejecución y la operación.

- Unidad que elaboró el documento del proyecto: señalar la unidad, departamento o dirección de la institución que elaboró o contrató los estudios de pre-inversión del proyecto.

- Beneficiarios del Proyecto: es una

resolver la problemática y los principales componentes que conlleva su ejecución por la institución.

- Clasificación del proyecto, de acuerdo con las áreas definidas en la política de financiamiento, como “Planes, programas y proyectos a financiar”.

- Localización geográfica: se refiere a la localización geográfica del proyecto, considerando aspectos como la división político-administrativa y de regionalización territorial del país (región, provincia, cantón, distrito y comunidad).

- Institución que tendrá a cargo el proyecto, indicando su capacidad para ejecutarlo, así como si cuenta con las condiciones de emprender la fase de operación. Comprende una descripción de los aspectos más importantes de la organización, marco institucional donde operará el proyecto y la forma de organización para administrar la ejecución y la operación.

- Unidad que elaboró el documento del proyecto: señalar la unidad, departamento o dirección de la institución que elaboró o contrató los estudios de pre-inversión del proyecto.

- Beneficiarios del Proyecto: es una

descripción cualitativa y cuantitativa de la población objetivo que se va a beneficiar directa e indirectamente con el proyecto. Se incluye de una manera breve quiénes son, dónde están y cuántas son las personas o entidades que se beneficiaran con la operación del proyecto.

- Costos e Ingresos totales del proyecto: corresponde a la inclusión de los costos e ingresos totales del proyecto, tanto de la inversión como de operación y mantenimiento del proyecto.

- Posibles fuentes de financiamiento: se debe señalar el financiamiento requerido y las fuentes de financiamiento estudiadas que podrán aportar los recursos para la ejecución y operación del proyecto. En caso de requerir endeudamiento público, se debe realizar una breve descripción de los términos y condiciones del financiamiento en cuanto monto, plazo, tasas de interés, entre otros aspectos.

- Plan de inversión del proyecto
Consiste en el detalle de las actividades, bienes y servicios que son necesarios para el desarrollo del proyecto de inversión, en cuya realización o adquisición se destinarán los recursos brindados por el IFAM en préstamo.

- Cronograma del proyecto: es la

descripción cualitativa y cuantitativa de la población objetivo que se va a beneficiar directa e indirectamente con el proyecto. Se incluye de una manera breve quiénes son, dónde están y cuántas son las personas o entidades que se beneficiaran con la operación del proyecto.

- Costos totales del proyecto: corresponde a la inclusión de los costos totales del proyecto, tanto de la inversión como de operación y mantenimiento del proyecto.

- Posibles fuentes de financiamiento: se debe señalar el financiamiento requerido y las fuentes de financiamiento estudiadas que podrán aportar los recursos para la ejecución y operación del proyecto. En caso de requerir endeudamiento público, se debe realizar una breve descripción de los términos y condiciones del financiamiento en cuanto monto, plazo, tasas de interés, entre otros aspectos.

- Plan de inversión del proyecto
Consiste en el detalle de las actividades, bienes y servicios que son necesarios para el desarrollo del proyecto de inversión, en cuya realización o adquisición se destinarán los recursos brindados por el IFAM en préstamo.

- Cronograma del proyecto: es la

estimación de las fechas de inicio de la ejecución y finalización de cada una de las actividades para la realización de las etapas de acuerdo con el ciclo de vida del proyecto; lo que permite contar con el horizonte del proyecto durante el proceso de generación del bien o prestación del servicio.

c) Certificación de deudas de la Municipalidad solicitante con otras entidades financieras (actualizada).

d) Estados financieros de la Municipalidad solicitante.

e) Presupuesto Ordinario (y extraordinarios, si los hubiera) del año en curso.

f) Pendiente de cobro de las rentas municipales que están siendo ofrecidas como garantía de pago. (vigente).

g) Informe histórico de recuperación de las rentas municipales ofrecidas como garantía de pago.

h) Otros requisitos específicos según la naturaleza del proyecto o la línea de financiamiento que se trate.

estimación de las fechas de inicio de la ejecución y finalización de cada una de las actividades para la realización de las etapas de acuerdo con el ciclo de vida del proyecto; lo que permite contar con el horizonte del proyecto durante el proceso de generación del bien o prestación del servicio.

c) Certificación de deudas de la Municipalidad solicitante con otras entidades financieras (actualizada).

d) Estados financieros de la Municipalidad solicitante.

e) Presupuesto Ordinario (y extraordinarios, si los hubiera) del año en curso.

f) Pendiente de cobro de las rentas municipales que están siendo ofrecidas como garantía de pago. (vigente).

g) Informe histórico de recuperación de las rentas municipales ofrecidas como garantía de pago.

h) Otros requisitos específicos según la naturaleza del proyecto o la línea de financiamiento que se trate.

SI EL PROYECTO ES VIABLE, SE REQUERIRÁ DE LA MUNICIPALIDAD UN ESTUDIO DE PRE-FACTIBILIDAD QUE PUEDE SER DESARROLLADO POR EL

SUJETO DE FINANCIAMIENTO, O BIEN, CONTRATARLO AL IFAM, EL CUAL DEBE INCLUIR AL MENOS LOS SIGUIENTES ELEMENTOS:

Estudio Técnico

- Localización del proyecto
- Tamaño del proyecto: Capacidad de producción (unidad de tiempo) o de prestación de servicios (tamaño de la población servida). También puede estar definido por el tamaño de la obra física, los costos de equipamiento, disponibilidad de insumos y de recursos.
- Tecnología y procesos: No sólo interesa definir el tipo de tecnología, sino justificar las razones de la selección realizada que debe aplicarse a materias primas, equipos (herramientas, mobiliario, vehículos, entre otros), espacio físico, infraestructura de apoyo, recursos humanos y otros materiales requeridos.
- Ingeniería: Consiste en determinar las inversiones en infraestructura, las instalaciones, maquinaria y el equipamiento que se requiere.

Estudio Legal y Administrativo

Aspectos Legales:
Revisar, analizar y evaluar la legislación existente y los requisitos legales relacionados con la implementación del proyecto.

Estudio Técnico

- Localización del proyecto
- Tamaño del proyecto: Capacidad de producción (unidad de tiempo) o de prestación de servicios (tamaño de la población servida). También puede estar definido por el tamaño de la obra física, los costos de equipamiento, disponibilidad de insumos y de recursos.
- Tecnología y procesos: No sólo interesa definir el tipo de tecnología, sino justificar las razones de la selección realizada que debe aplicarse a materias primas, equipos (herramientas, mobiliario, vehículos, entre otros), espacio físico, infraestructura de apoyo, recursos humanos y otros materiales requeridos.
- Ingeniería: Consiste en determinar las inversiones en infraestructura, las instalaciones, maquinaria y el equipamiento que se requiere.

Estudio Legal y Administrativo

Aspectos Legales:
Revisar, analizar y evaluar la legislación existente y los requisitos legales relacionados con la implementación del proyecto.

<p>Organización y estructura Administrativa</p> <p>Se refiere a la estructura organizativa y administrativa necesaria para la implementación del proyecto y el grado de responsabilidad y autoridad sobre el mismo.</p> <p>Planificación y programación de la ejecución del proyecto</p> <p>Consiste en definir las actividades que requieren cada uno de los componentes del proyecto, de acuerdo con los objetivos. Debe incluir el cronograma de ejecución del proyecto.</p>	<p>Organización y estructura Administrativa</p> <p>Se refiere a la estructura organizativa y administrativa necesaria para la implementación del proyecto y el grado de responsabilidad y autoridad sobre el mismo.</p> <p>Planificación y programación de la ejecución del proyecto</p> <p>Consiste en definir las actividades que requieren cada uno de los componentes del proyecto, de acuerdo con los objetivos. Debe incluir el cronograma de ejecución del proyecto.</p>
<p>Estudio de Mercado</p> <p>Conceptualización del mercado:</p> <p>Se analizan las principales características demográficas, geográficas, económicas, sociales, culturales e institucionales que se presentan en el entorno del área del proyecto, relacionadas con el comportamiento de los usuarios o beneficiarios.</p> <p>Descripción del área de influencia del proyecto</p> <p>Dar la ubicación geográfica e indicar la posible población consumidora. Si el enfoque es desde las necesidades de los clientes potenciales, identificar los nichos y segmentos de mercado en donde se va a participar y que definen el área del proyecto.</p>	<p>Estudio de Mercado</p> <p>El estudio de mercado utilizará como variables las características sociales, en la cual se desea satisfacer la problemática social (construcción de una escuela, de un centro de salud, de un puente, mejorar una carretera, ampliar un acueducto, entre otros.).</p> <p>El estudio de mercado social deberá incluir el análisis de la población beneficiaria que sustentará la implementación del proyecto (beneficiarios directos e indirectos), el proyecto se analizará con base en la necesidad primordial de la población directa</p>

Estimación de la demanda actual y futura

El análisis de la demanda del bien o servicio de un proyecto consiste en estimar desde la perspectiva histórica y actual la cantidad de bienes o servicios que los consumidores han demandado, para luego determinar su comportamiento futuro, tomando en cuenta los factores o variables que podrían modificar la tendencia de su comportamiento y demostrar si se justifica poner en marcha el programa de producción de bienes o servicios diseñado para el proyecto.

La estimación de la demanda requiere de un análisis de la evolución histórica de ésta, de la situación actual y su proyección.

Estimación de la oferta

En términos generales, la oferta es la cantidad del bien o servicio provista en el área de influencia, es decir, se entiende como el recurso humano, físico y también financiero disponible para brindar diferentes servicios, de acuerdo con estándares de calidad que la comunidad requiere. Lo anterior, implica cuantificar lo que ofrecen actualmente y en el futuro los proveedores de los bienes y servicios que producirá el proyecto.

La estimación de la oferta requiere de un análisis de la evolución histórica de ésta, de la situación actual y su proyección.

Conceptualización del mercado:

Se analizan las principales características demográficas, geográficas, económicas, sociales, culturales e institucionales que se presentan en el entorno del área del proyecto, relacionadas con el comportamiento de los usuarios o beneficiarios.

Descripción del área de influencia del proyecto

Dar la ubicación geográfica e indicar la posible población consumidora. Si el enfoque es desde las necesidades de los clientes potenciales, identificar la población o comunidades que se beneficiarán con el desarrollo del proyecto.

Estimación de la demanda actual y futura

Lo importante en este caso, es determinar la capacidad que tenga el proyecto para abastecer parte del mercado (Interno y externo).

Cuando el producto o servicio y el correspondiente mercado estén especificados, se calculará la demanda histórica y se dará la presente; ésta se identifica con las cifras de consumo real. El análisis de la demanda pasada y de la presente permitirá conocer el comportamiento de las principales variables

Análisis de la demanda insatisfecha

Una vez proyectada la demanda y la oferta del bien o servicio, su comparación permitirá estimar la demanda potencial (insatisfecha) del proyecto.

Análisis de las tarifas y precios de mercado

Interesa conocer los precios

históricos, actuales y futuros de los productos iguales o similares a los del proyecto, es decir, conocer la tendencia histórica de la variación de dichos precios y sus proyecciones futuras por lo menos dentro del horizonte de planeamiento.

Los proyectos que financian su producción sobre la base de tarifas (servicios públicos) deberán analizar la estructura tarifaria y su impacto sobre la demanda futura. Si son servicios donde no se cobra por prestarlos, es necesario hacer un análisis del costo unitario por persona servida.

Canales de comercialización

Los canales de comercialización constituyen el conjunto de relaciones organizacionales que permitirán colocar el bien o servicio entre los productores, los intermediarios y usuarios finales.

Análisis de la competencia

La competencia incluye todas las oferta rivales, reales y potenciales, así como los sustitutos que

que afectan a la segunda y esto servirá de base para proyectar la demanda futura.

Entre los métodos más utilizados se encuentran: la proyección de la tendencia, empleo de coeficientes técnicos y proyección basada en elasticidades.

Estimación de la oferta

En términos generales, la oferta es la cantidad del bien o servicio provista en el área de influencia, es decir, se entiende como el recurso humano, físico y también financiero disponible para brindar diferentes servicios, de acuerdo con estándares de calidad que la comunidad requiere. Lo anterior, implica cuantificar lo que ofrecen actualmente y en el futuro los proveedores de los bienes y servicios que producirá el proyecto.

La estimación de la oferta requiere de un análisis de la evolución histórica de ésta, de la situación actual y su proyección.

Con el fin de estimar la oferta es necesario proyectar el comportamiento de los elementos que la afectan y cuyas variaciones, desde el punto de vista estadístico, explicaron satisfactoriamente los cambios experimentados por la oferta en el pasado.

Además, es importante tener en cuenta en

<p>un comprador pudiera considerar en un mercado.</p> <p>El análisis de la competencia consiste en identificar a los rivales del bien o servicio que el proyecto vaya a producir.</p> <p>Información y divulgación</p> <p>Los proyectos de acuerdo con su naturaleza requieren considerar y definir las estrategias de información y divulgación a los usuarios, por lo que se debe describir la estrategia que se utilizará para informar a la población de los servicios o bienes que se otorgarán, así como de otros aspectos que deben ser conocidos por la población objetivo. La promoción y divulgación obedece a una estrategia planificada que permita a los responsables del proyecto poder hacer llegar toda la información necesaria de los beneficios del bien o servicio que se generará con el proyecto.</p>	<p>las proyecciones la información sobre la capacidad instalada, como así también los planes de expansión y la posible evolución tanto coyuntural como estructural del sistema económico.</p> <p>Análisis de la demanda insatisfecha</p> <p>Una vez proyectada la demanda y la oferta del bien o servicio, su comparación permitirá estimar la demanda potencial (insatisfecha) del proyecto.</p> <p>Información y divulgación</p> <p>Los proyectos de acuerdo con su naturaleza requieren considerar y definir las estrategias de información y divulgación a los usuarios, por lo que se debe describir la estrategia que se utilizará para informar a la población de los servicios o bienes que se otorgarán, así como de otros aspectos que deben ser conocidos por la población objetivo. La promoción y divulgación obedece a una estrategia planificada que permita a los responsables del proyecto poder hacer llegar toda la información necesaria de los beneficios del bien o servicio que se generará con el proyecto.</p>
<p>Estudio de impacto ambiental</p> <p>En el proceso de análisis o de evaluación de impacto ambiental las instituciones deben identificar los impactos que el proyecto podría generar en el ambiente, así como las medidas</p>	<p>Estudio de impacto ambiental</p> <p>En el proceso de análisis o de evaluación de impacto ambiental las instituciones deben identificar los impactos que el proyecto podría generar en el ambiente, así como las</p>

de intervención que dichos impactos requerirían y sus costos, los cuales deben ser llevados a las evaluaciones: financiera, costos y económica social del proyecto.

Esto permite minimizar errores de estimación de costos, escoger las alternativas que más se adecuan al medio ambiente para asegurar la armonización del proyecto con la protección de los recursos naturales.

La metodología que se debe utilizar para identificar y valorar los impactos corresponde a la indicada por el MINAE.

Valoración de impactos ambientales

El impacto ambiental se puede definir como el efecto que una actividad, proyecto o alguna de sus acciones y componentes tiene sobre el ambiente o sus elementos constituyentes. Sus efectos pueden ser de tipo positivo o negativo, directo o indirecto, acumulativo o no, reversible o irreversible, extenso o limitado, entre otras características. Se diferencia del daño ambiental en la medida y el momento en que el impacto ambiental es evaluado en un proceso ex-ante, de forma tal que puedan considerarse aspectos de prevención, mitigación y compensación para disminuir su alcance en el ambiente.

Los impactos se valoran de acuerdo con su importancia, la cual considera los siguientes

medidas de intervención que dichos impactos requerirían y sus costos, los cuales deben ser llevados a las evaluaciones: financiera, costos y económica social del proyecto.

Esto permite minimizar errores de estimación de costos, escoger las alternativas que más se adecuan al medio ambiente para asegurar la armonización del proyecto con la protección de los recursos naturales.

La metodología que se debe utilizar para identificar y valorar los impactos corresponde a la indicada por el MINAE.

Valoración de impactos ambientales

El impacto ambiental se puede definir como el efecto que una actividad, proyecto o alguna de sus acciones y componentes tiene sobre el ambiente o sus elementos constituyentes. Sus efectos pueden ser de tipo positivo o negativo, directo o indirecto, acumulativo o no, reversible o irreversible, extenso o limitado, entre otras características. Se diferencia del daño ambiental en la medida y el momento en que el impacto ambiental es evaluado en un proceso ex-ante, de forma tal que puedan considerarse aspectos de prevención, mitigación y compensación para disminuir su alcance en el ambiente.

elementos: naturaleza (impacto beneficioso o perjudicial), extensión (área de influencia), persistencia (permanencia del efecto), sinergia (potenciación de la manifestación), efecto, recuperabilidad, intensidad, momento, reversibilidad, acumulación y periodicidad. Esta valoración permite clasificar los impactos en irrelevantes o compatibles, moderados, severos y críticos.

Medidas correctoras y compensatorias

Una vez valorados los impactos, se procede a determinar las medidas de intervención que se requerirá, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el marco normativo aplicable.

Costos de las medidas correctoras y compensatorias

La estimación del costo de las medidas de intervención que se llevarán a cabo se realiza de acuerdo con las exigencias del medio.

Esto implica que la inversión debe considerar todos los costos de las modificaciones y obras complementarias y en las etapas de operación y abandono todos aquellos costos relacionados con planes de monitoreo y obras adicionales en abandono, si fueran necesarias. Estos costos deben ser incorporados en las evaluaciones financiera y económico social, como parte de la responsabilidad ambiental y social que el Estado debe garantizar a los ciudadanos.

Los impactos se valoran de acuerdo con su importancia, la cual considera los siguientes elementos: naturaleza (impacto beneficioso o perjudicial), extensión (área de influencia), persistencia (permanencia del efecto), sinergia (potenciación de la manifestación), efecto, recuperabilidad, intensidad, momento, reversibilidad, acumulación y periodicidad. Esta valoración permite clasificar los impactos en irrelevantes o compatibles, moderados, severos y críticos.

Medidas correctoras y compensatorias

Una vez valorados los impactos, se procede a determinar las medidas de intervención que se requerirá, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el marco normativo aplicable.

Costos de las medidas correctoras y compensatorias

La estimación del costo de las medidas de intervención que se llevarán a cabo se realiza de acuerdo con las exigencias del medio.

Esto implica que la inversión debe considerar todos los costos de las modificaciones y obras complementarias y en las etapas de operación y abandono todos aquellos costos relacionados con planes de monitoreo y obras adicionales en abandono,

	<p>si fueran necesarias. Estos costos deben ser incorporados en las evaluaciones financiera y económico social, como parte de la responsabilidad ambiental y social que el Estado debe garantizar a los ciudadanos.</p>
<p>Estudio de riesgos</p> <p>Los proyectos tienen una interacción alta con el medio que los rodea y estas interacciones son las que en muchos casos determinan si los proyectos se ejecutan o no y la vigencia de éste en su fase de operación. Por ello, la importancia de conocer y estudiar las amenazas o peligros durante la identificación, formulación y evaluación de proyectos en cada una de las etapas de la fase de preinversión.</p> <p>El objetivo es determinar los riesgos a desastres ante posibles amenazas en el sitio seleccionado como las vulnerabilidades del entorno y aquellas que pueden generar la propia intervención del proyecto. Lo anterior con el propósito de identificar las amenazas y vulnerabilidades que pueden ocasionar riesgo a desastres, así como el establecimiento de las medidas de mitigación que requieren ser asumidas para reducir el riesgo y con ello garantizar la seguridad, calidad y la sostenibilidad de la inversión en el tiempo y el espacio, con el fin de obtener los bienes y servicios que se plantea alcanzar con la ejecución del proyecto.</p> <p>La identificación de los peligros o amenazas y</p>	<p>Estudio de riesgos</p> <p>Los proyectos tienen una interacción alta con el medio que los rodea y estas interacciones son las que en muchos casos determinan si los proyectos se ejecutan o no y la vigencia de éste en su fase de operación. Por ello, la importancia de conocer y estudiar las amenazas o peligros durante la identificación, formulación y evaluación de proyectos en cada una de las etapas de la fase de preinversión.</p> <p>El objetivo es determinar los riesgos a desastres ante posibles amenazas en el sitio seleccionado como las vulnerabilidades del entorno y aquellas que pueden generar la propia intervención del proyecto. Lo anterior con el propósito de identificar las amenazas y vulnerabilidades que pueden ocasionar riesgo a desastres, así como el establecimiento de las medidas de mitigación que requieren ser asumidas para reducir el riesgo y con ello garantizar la seguridad, calidad y la sostenibilidad de la inversión en el tiempo y el espacio, con el fin de obtener los bienes y servicios que se plantea alcanzar con la ejecución del proyecto.</p>

la vulnerabilidad del sitio, sean estos orientados a la reducción por eventos naturales, socionaturales, antrópicos y tecnológicos, requiere de intervenciones de prevención y mitigación

de los impactos a que está expuesto y de los que podría producir el proyecto.

Análisis de emplazamiento de sitio

Este análisis conlleva en primera instancia a la determinación de las probabilidades de riesgo a desastres de acuerdo con la tipología para Costa Rica que se hace presente en el área de influencia del proyecto, proceso que se conoce como emplazamiento del sitio.

El resultado es identificar las inversiones requeridas, calcular los costos y beneficios que implica mantener la vida útil de los bienes o servicios, no generar daños adicionales a la población y su patrimonio, evitar posibles sobrecostos de mantenimiento y reparación, y garantizar el cumplimiento de los objetivos para los cuales fue concebido el proyecto.

La identificación de riesgo a desastres se debe realizar al inicio del proyecto cuando se identifica el área de influencia y se ha definido el sitio de este, aspectos que deben ser considerados en las diferentes fases de análisis del proyecto, como el ambiental, técnico, mercado, legal y administrativo, entre otros.

La identificación de los peligros o amenazas y la vulnerabilidad del sitio, sean estos orientados a la reducción por eventos naturales, socionaturales, antrópicos y tecnológicos, requiere de intervenciones de prevención y mitigación

de los impactos a que está expuesto y de los que podría producir el proyecto.

Análisis de emplazamiento de sitio

Este análisis conlleva en primera instancia a la determinación de las probabilidades de riesgo a desastres de acuerdo con la tipología para Costa Rica que se hace presente en el área de influencia del proyecto, proceso que se conoce como emplazamiento del sitio.

El resultado es identificar las inversiones requeridas, calcular los costos y beneficios que implica mantener la vida útil de los bienes o servicios, no generar daños adicionales a la población y su patrimonio, evitar posibles sobrecostos de mantenimiento y reparación, y garantizar el cumplimiento de los objetivos para los cuales fue concebido el proyecto.

La identificación de riesgo a desastres se debe realizar al inicio del proyecto cuando se identifica el área de influencia y se ha definido el sitio de este, aspectos que deben ser considerados en las diferentes fases de

El emplazamiento de sitio del proyecto facilita el análisis de las amenazas actuales y potenciales de riesgo, lo cual consiste en identificar los posibles peligros, eventos o fenómenos con posibilidad de provocar desastres a partir del sitio de ubicación seleccionado y considerando su área de influencia.

Identificación de las vulnerabilidades

La identificación de las vulnerabilidades que presenta el proyecto consiste en señalar el grado de exposición y fragilidad, así como la capacidad de resiliencia.

Cuantificación de riesgo a desastres del Proyecto

Es la valoración de probabilidades de pérdidas y daños a los cuales se podría enfrentar el proyecto como producto de las vulnerabilidades existentes al materializarse el evento o peligro como una amenaza. Las probabilidades están relacionadas con posibles daños o pérdidas humanas, materiales, infraestructura, ambientales y servicios, entre otros.

Alternativas de reducción de riesgo

La reducción de riesgo a desastres consiste en considerar las alternativas o medidas que se requieren emprender para reducir la vulnerabilidad del proyecto. El proceso se realiza a partir del establecimiento de las

análisis del proyecto, como el ambiental, técnico, mercado, legal y administrativo, entre otros.

El emplazamiento de sitio del proyecto facilita el análisis de las amenazas actuales y potenciales de riesgo, lo cual consiste en identificar los posibles peligros, eventos o fenómenos con posibilidad de provocar desastres a partir del sitio de ubicación seleccionado y considerando su área de influencia.

Identificación de las vulnerabilidades

La identificación de las vulnerabilidades que presenta el proyecto consiste en señalar el grado de exposición y fragilidad, así como la capacidad de resiliencia.

Cuantificación de riesgo a desastres del Proyecto

Es la valoración de probabilidades de pérdidas y daños a los cuales se podría enfrentar el proyecto como producto de las vulnerabilidades existentes al materializarse el evento o peligro como una amenaza. Las probabilidades están relacionadas con posibles daños o pérdidas humanas, materiales, infraestructura, ambientales y servicios, entre otros.

Alternativas de reducción de riesgo

La reducción de riesgo a desastres consiste

alternativas de gestión prospectiva, correctiva y reactiva para considerar el grado de exposición y fragilidad, así como aumentar la resiliencia del proyecto; a partir de la identificación de las amenazas actuales y potenciales de acuerdo con el emplazamiento del sitio y los factores de riesgo que genera propiamente el proyecto, con el propósito de mejorar la calidad, seguridad y vida útil del proyecto.

Estas medidas de mitigación forman parte de los costos de inversión y operación requeridos por el proyecto, las cuales son condiciones fundamentales para garantizar su sostenibilidad.

Costos y beneficios por mitigación de los riesgos a desastres

De acuerdo con las alternativas establecidas, cada una de ellas se cuantificará para definir los costos de inversión, operación y los beneficios tendientes a reducir los efectos de las amenazas identificadas en el proyecto.

Esta cuantificación son los insumos que se considerarán con los otros costos y beneficios del proyecto, en la elaboración del flujo de fondos, para realizar las evaluaciones: financiera, costos y económico-social del proyecto; con el propósito de conocer la calidad de éste y su importancia en el desarrollo nacional.

en considerar las alternativas o medidas que se requieren emprender para reducir la vulnerabilidad del proyecto. El proceso se realiza a partir del establecimiento de las alternativas de gestión prospectiva, correctiva y reactiva para considerar el grado de exposición y fragilidad, así como aumentar la resiliencia del proyecto; a partir de la identificación de las amenazas actuales y potenciales de acuerdo con el emplazamiento del sitio y los factores de riesgo que genera propiamente el proyecto, con el propósito de mejorar la calidad, seguridad y vida útil del proyecto.

Estas medidas de mitigación forman parte de los costos de inversión y operación requeridos por el proyecto, las cuales son condiciones fundamentales para garantizar su sostenibilidad.

Costos y beneficios por mitigación de los riesgos a desastres

De acuerdo con las alternativas establecidas, cada una de ellas se cuantificará para definir los costos de inversión, operación y los beneficios tendientes a reducir los efectos de las amenazas identificadas en el proyecto.

Esta cuantificación son los insumos que se considerarán con los otros costos y beneficios del proyecto, en la elaboración

	del flujo de fondos, para realizar las evaluaciones: financiera, costos y económico-social del proyecto; con el propósito de conocer la calidad de éste y su importancia en el desarrollo nacional.
ESTUDIO DE FACTIBILIDAD	ESTUDIO DE FACTIBILIDAD
<p>Estudio Financiero con valoración de factibilidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estimación de los costos del proyecto. • Estimación de los ingresos que generará el proyecto. • Proyección del Flujo de efectivo • Cuantificación de la inversión Inicial. • Definición del costo de capital o del costo de oportunidad. • Valoración Financiera (VAN, TIR) • Límites de endeudamiento • Capacidad de pago • Programa de pago del préstamo • Aspectos presupuestarios del proyecto: <ul style="list-style-type: none"> – Financiamiento del proyecto (tasa de interés y período de amortización, depreciación del proyecto) 	<p>Estudio Financiero focalizado en costos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuantificación de la inversión inicial • Cuantificación y análisis de los costos de operación del proyecto. • Tasa social de descuento • Flujo de costos • Cálculo de indicadores como el Costo Anual equivalente (CAE) y el Valor Actual de los Costos (VAC) • Límites de endeudamiento • Capacidad de pago • Programa de pago del préstamo
<p>Evaluación económico-social</p> <p>La evaluación social tiene por objeto determinar si el país mejora su bienestar como consecuencia de ejecutar un proyecto.</p> <p>Al realizar la evaluación social se analizan, en primer lugar, los efectos que los proyectos tienen en los mercados de los bienes o servicios que serían directamente producidos o utilizados por el proyecto.</p>	<p>Evaluación económico-social</p> <p>La evaluación social tiene por objeto determinar si el país mejora su bienestar como consecuencia de ejecutar un proyecto.</p> <p>Al realizar la evaluación social se analizan, en primer lugar, los efectos que los proyectos tienen en los mercados de los bienes o servicios que serían directamente producidos o utilizados por el proyecto.</p>

Estos efectos directos se clasifican en beneficios y costos y para estimarlos, se definen las cantidades de bienes que produciría o utilizaría el proyecto por unidad de tiempo; luego esas unidades se valoran de acuerdo con los beneficios o costos que el país obtiene debido a la disponibilidad o utilización de cada unidad adicional. De esta manera, los valores obtenidos reflejan la verdadera valoración que el país le asigna a los bienes y servicios producidos y utilizados por el proyecto.

Este es un análisis complementario al financiero y de costos, lo que permite incorporar criterios de beneficio social e impacto a nivel macroeconómico del país. Es de importancia que el proyecto no solamente sea rentable desde un punto de vista financiero, sino que presente aportes significativos para la sociedad.

Ciertos proyectos de interés social no cumplen con la rentabilidad financiera mínima, pero son básicos para solventar necesidades de grupos marginados y mantener un equilibrio social adecuado. La evaluación económica-social permite efectuar una priorización de alternativas de proyecto de acuerdo con su valor social.

Cálculo de los precios sociales

En la evaluación financiera se utilizan los precios de mercado; en la económica se

Estos efectos directos se clasifican en beneficios y costos y para estimarlos, se definen las cantidades de bienes que produciría o utilizaría el proyecto por unidad de tiempo; luego esas unidades se valoran de acuerdo con los beneficios o costos que el país obtiene debido a la disponibilidad o utilización de cada unidad adicional. De esta manera, los valores obtenidos reflejan la verdadera valoración que el país le asigna a los bienes y servicios producidos y utilizados por el proyecto.

Este es un análisis complementario al financiero y de costos, lo que permite incorporar criterios de beneficio social e impacto a nivel macroeconómico del país. Es de importancia que el proyecto no solamente sea rentable desde un punto de vista financiero, sino que presente aportes significativos para la sociedad.

Ciertos proyectos de interés social no cumplen con la rentabilidad financiera mínima, pero son básicos para solventar necesidades de grupos marginados y mantener un equilibrio social adecuado. La evaluación económica-social permite efectuar una priorización de alternativas de proyecto de acuerdo con su valor social.

Cálculo de los precios sociales

En la evaluación financiera se utilizan los

utilizan precios sociales, los cuales representan el verdadero costo de oportunidad de los bienes para la sociedad.

Costos económicos sociales

Contempla los costos de inversión económicos sociales y los costos de operación económicos sociales.

Beneficios

La descripción de los beneficios económicos sociales está dada por el grado de bienestar que recibe la sociedad y está relacionada con el impacto que tiene la utilización de los bienes o servicios producidos por el proyecto durante su vida útil.

Flujo económico social

Es necesario establecer factores de conversión de precios financieros a precios económicos para transformar un flujo financiero en flujo económico social, para ello, es indispensable subdividirlo en rubros de inversión y de operaciones.

Cálculo de indicadores

Se emplean indicadores sociales, tales como: Valor actual neto económico (VANE), Tasa interna de retorno económica (TIRE), Relación beneficio/costo ($R = B/C$), Relación costo/efectividad ($R = C/E$).

precios de mercado; en la económica se utilizan precios sociales, los cuales representan el verdadero costo de oportunidad de los bienes para la sociedad.

Costos económicos sociales

Contempla los costos de inversión económicos sociales y los costos de operación económicos sociales.

Beneficios

La descripción de los beneficios económicos sociales está dada por el grado de bienestar que recibe la sociedad y está relacionada con el impacto que tiene la utilización de los bienes o servicios producidos por el proyecto durante su vida útil.

Flujo económico social

Es necesario establecer factores de conversión de precios financieros a precios económicos para transformar un flujo financiero en flujo económico social, para ello, es indispensable subdividirlo en rubros de inversión y de operaciones.

Cálculo de indicadores

Se emplean indicadores sociales, tales como: Valor actual neto económico (VANE), Tasa interna de retorno económica (TIRE), Relación beneficio/costo ($R = B/C$), Relación costo/efectividad ($R = C/E$).

Impactos macroeconómicos del proyecto

Contempla aspectos tales como impacto distributivo e impactos en el empleo.

Impactos macroeconómicos del proyecto

Contempla aspectos tales como impacto distributivo e impactos en el empleo.

ANEXO 2

Estructura y contenido del Resumen Ejecutivo de la Operación de Financiamiento que la Unidad de Servicios Técnicos y Financiamiento debe remitir a la Comisión Técnica

Como parte de la documentación que debe ser remitida por la Unidad de Servicios Técnicos y Financiamiento a la Comisión Técnica para la dictaminar el otorgamiento de un financiamiento, se debe elaborar el resumen ejecutivo de la operación de financiamiento.

El resumen ejecutivo es una síntesis de los puntos más importantes que conforman un plan, programa o proyecto. La finalidad de establecer una estructura y el contenido del resumen es orientar y estandarizar en un documento las condiciones generales, financieras y las especiales — si las hubiere— bajo las cuales se otorgaría el financiamiento a un proyecto por parte del IFAM hacia un ente municipal.

A continuación, se describen los elementos mínimos que debería incluir el resumen ejecutivo:

<i>Portada</i>	Debe contener nombre de la institución, nombre del proyecto, nombre del funcionario y fecha en la que se presenta el documento.
<i>Índice</i>	Indicando los títulos y subtítulos de cada apartado.
<i>Introducción</i>	Señalar los aspectos generales, el objetivo del proyecto y la descripción de los principales aspectos de cada apartado.
<i>Contenido</i>	Corresponde al desarrollo de cada apartado del documento del proyecto.
<i>Capítulo I</i> <i>Del</i> <i>Prestatario</i>	1.1. Nombre del prestatario 1.2. Monto del presupuesto ordinario del ejercicio económico en ejecución 1.3. Recursos asignados para atender el plan, programa o proyecto 1.4. Descripción de la situación crediticia con el IFAM 1.5. Estado de los pendientes de cobro, referidos al servicio cuyas rentas municipales que fungirán como garantía del financiamiento

	<p>solicitado al IFAM.</p> <p>1.6. Comportamiento histórico de las recuperaciones de las rentas municipales que fungirán como garantía del financiamiento solicitado al IFAM, en relación con la recuperación total que debió efectuarse.</p>
<p>Capítulo II Del Proyecto</p>	<p>1.1 Nombre del Proyecto</p> <p>1.2 Objeto del proyecto (General y específico)</p> <p>1.3 Descripción del proyecto</p> <p>1.4 Justificación del Proyecto</p> <p>1.5 Impacto del proyecto (económico, social y/o ambiental)</p>
<p>Capítulo III De la Inversión</p>	<p>3.1 Plan de inversión</p> <p>3.2 Capacidad de pago y recuperación</p>
<p>Capítulo IV Del préstamo</p>	<p>4.1 Acuerdo del Concejo Municipal que respalda la solicitud.</p> <p>4.2 Financiamiento del proyecto</p> <p>4.3 Monto</p> <p>4.4 Fondo o fondos de los que se tomarán los recursos para el financiamiento.</p> <p>4.5 Aporte Municipal</p> <p>4.6 Comisión por administración</p> <p>4.7 Sector al que pertenece – Ubicación en Plan de Inversión IFAM</p>
<p>Capítulo V Condiciones Financieras</p>	<p>5.1 Plazo de amortización</p> <p>5.2 Periodicidad de la cuota</p> <p>5.3 Cantidad de cuotas</p> <p>5.4 Intereses ordinarios</p> <p>5.5 Monto de la cuota</p> <p>5.6 Intereses moratorios</p> <p>5.7 Garantía</p>

	5.8	Relación de financiamiento (préstamo/aporte)
Capítulo VI De los Compromisos	6.1 6.2 6.3	De la Municipalidad Previo al desembolso Durante la Ejecución
Capítulo VII Del IFAM	7.1 7.2	Previo al desembolso Durante la Ejecución
Capítulo VIII	8.1 8.2	Acciones en caso de incumplimiento Suspensión de los desembolsos
Capítulo IX	9.1	Principales restricciones
Recomendación		Descripción de los principales resultados del estudio y cuáles serían las acciones por implementar como parte de la toma de decisiones, para continuar con el proceso para la ejecución indicando las etapas del ciclo de vida que corresponda.
Bibliografía		Mencionar los documentos e informes utilizados en la formulación del estudio.
Anexos		Son aquellos aportes significativos que refuerzan el proyecto.

ANEXO 3

Metodología para el establecimiento de la estratificación municipal creada por el IFAM con el fin de orientar su función de financiamiento

Propósito

El propósito de la **estratificación municipal** es clasificar a las municipalidades en grupos relativamente homogéneos, con el fin de brindar una tasa de interés diferenciada por el grupo de pertenencia.

Este ordenamiento de las municipalidades se realiza anualmente, con base en el presupuesto ordinario que ha demostrado tener mayor relevancia en este tipo de ordenamientos que se valora según la importancia relativa que tengan respecto al quehacer municipal y se aplica específicamente en la concesión de crédito.

Indicadores analizados

Como parte esencial de la elaboración de la estratificación se analizan las siguientes variables:

- **Presupuesto municipal**, como principal indicador de fortaleza financiera municipal.
- **Tasa Básica Pasiva**, como principal referente en cuanto a la función de financiamiento a nivel país, e indicador marco vinculado al coste mínimo del valor del dinero en el tiempo desde el plano financiero.
- **Tasa Promedio Activa**, como principal referente en cuanto a competitividad financiera; vista como el límite superior de la banda de las tasas de interés que debe de tener el IFAM.

La función de fortalecimiento municipal, tomando en cuenta que las tasas de interés para financiar proyectos municipales por parte del IFAM deberán ser siempre menores a la tasa promedio activa.

Es importante conocer la metodología de los indicadores analizados para medir y evaluar su comportamiento y evolución en el mercado; es por ello que se detalla seguidamente la

metodología de cálculo de cada uno:

Tasa Básica Pasiva (TBP)²

Definición

La Tasa Básica Pasiva es un promedio ponderado de las tasas de interés brutas de captación a plazo en colones, de los distintos grupos de intermediarios financieros, que conforman las Otras Sociedades de Depósito (OSD) a los plazos entre 150 y 210 días. Este promedio se redondeará al veinteavo de punto porcentual más cercano.

Cálculo

1. La Tasa Básica Pasiva se calculará el miércoles de cada semana o el día hábil inmediato anterior en caso de ser éste un día no hábil.
2. La Tasa Básica Pasiva se calculará con la información de las tasas de interés brutas negociadas para cada una de las operaciones de captación, a los plazos estipulados en el literal A, durante la semana anterior al cálculo (de miércoles a martes), por los intermediarios financieros incluidos en una muestra determinada por la División Económica del Banco Central.
3. Promedio por entidad: Se calculará el promedio simple de las tasas de interés para cada entidad financiera, se excluirán aquellos valores que muestren diferencias de al menos dos desviaciones estándar con respecto a ese promedio.
4. Promedio por grupo de intermediarios financieros: Corresponde al promedio simple de las tasas de interés de las entidades que constituyen cada grupo de intermediarios financieros.
5. Las tasas incluidas en el cálculo son las correspondientes a las captaciones a plazos entre 150 y 210 días durante la semana de referencia definida en el ordinal ii anterior.

² Recuperado de la página

<http://indicadoreseconomicos.bccr.fi.cr/indicadoreseconomicos/Cuadros/fmVerCatCuadro.aspx?idioma=1&CodCuadro=%202110>

6. Todas las tasas incluidas en los cálculos se expresarán en términos brutos (sin excluir el impuesto sobre la renta), sobre un factor de 360 días y corresponderán a instrumentos de captación a plazo en colones.

7. Se empleará como ponderador de la tasa de interés resultante de cada grupo captador, el promedio móvil de los últimos seis meses del saldo de la captación en colones a plazo del respectivo grupo, a partir de la información de las cuentas monetarias.

8. Para el cálculo se tomará una muestra de intermediarios financieros supervisados por la Superintendencia General de Entidades Financieras (SUGEF), cuyas captaciones en conjunto sumen al menos el 95% del saldo promedio de los últimos 6 meses, de la captación en colones a plazo (definido en las cuentas monetarias) de las OSD. Esta muestra deberá ser revisada, como mínimo, en febrero de cada año.

9. En caso de que algún intermediario incluido en la muestra deje de operar, el cálculo de la Tasa Básica Pasiva se realizará con la información de los intermediarios financieros autorizados a funcionar, hasta que se sustituya por otro intermediario que permita cumplir con lo estipulado en el ordinal anterior.

10. La tasa resultante se redondeará al veinteavo del punto porcentual más cercano, se divulgará el día en que el Banco Central realiza el cálculo y registrará a partir del día jueves de esa semana.

Tasa Promedio Activa (TPA): Metodología de cálculo tasas de interés activas y pasivas ponderadas³

El cálculo de las tasas de interés activas y pasivas ponderadas, tanto en moneda nacional como en dólares, se realiza con periodicidad semanal. Las entidades financieras envían al Banco Central los informes de tasas de interés los miércoles de cada semana y los informes de créditos otorgados y de depósitos recibidos, utilizados como ponderadores, a finales de cada mes. Con esta información se calcula la respectiva tasa cada miércoles, la cual se repite para el resto de la semana hasta el nuevo cálculo. Dado lo anterior no se debe asumir que las tasas presentadas sean

³ Recuperado de la página

<http://indicadoreseconomicos.bccr.fi.cr/indicadoreseconomicos/Cuadros/fmVerCatCuadro.aspx?idioma=1&CodCuadro=%20614>

las efectivamente vigentes cada día de la semana, sino que son una aproximación estadística del nivel de las tasas activas y pasivas en el Sistema Financiero Nacional.

Para ponderar las tasas activas se utiliza el promedio móvil de seis meses de las nuevas colocaciones, tanto en moneda nacional como en dólares, por rama de actividad para cada uno de los intermediarios financieros. La tasa activa promedio del sistema financiero en colones y en dólares incluye a los bancos comerciales y a financieras no bancarias.

Para ponderar las tasas pasivas, tanto en moneda nacional como en dólares, se utiliza el promedio móvil de seis meses del saldo de depósitos a plazo según moneda, para cada uno de los intermediarios financieros. La tasa pasiva promedio del sistema financiero en colones y en dólares incluye a los bancos comerciales y financieras no bancarias y toma en cuenta captaciones a 1, 3 y 6 meses, únicamente.

Los ponderadores se actualizan todos los meses, pero poseen un rezago de dos meses con relación a la información de las tasas de interés. Por ejemplo, las tasas de interés activas del mes de enero 2004 se ponderan con el promedio de nuevas colocaciones del período que comprende desde mayo hasta octubre 2003. Esto debido a que existe un rezago de dos meses aproximadamente en la recepción y elaboración de la información por parte del Área de Estadísticas Monetarias y Financieras.

Presupuesto ordinario municipal

Se utiliza como primer indicador debido a que es una de las variables más usadas en el campo económico para determinar el tamaño aparente de cualquier corporación; además, es considerada una muestra de su fortaleza financiera.

Cálculo

Histórico y la tendencia de los ingresos y egresos municipales; tomando de base los últimos 3 a 5 años de operación presupuestaria los cuales son aprobados por La Contraloría General de la Republica. No dejando de lado elementos subsecuentes que inciden tanto en el histórico como en el ajuste de esas tendencias.

Metodología para la definición de los estratos

La metodología para establecer la estratificación es la siguiente:

1. Se toman los últimos valores disponibles del presupuesto ordinario para las municipalidades aprobado por La Contraloría General de la Republica.
2. Se cuenta el total de observaciones. *(Excluyendo a la municipalidad de San José por ser un dato que es atípico con relación a las demás observaciones. Por lo cual cuando esta entidad requiera un financiamiento para un proyecto en específico se tomará como base la tasa de interés del estrato más alto para definir el interés que financiara su proyecto.)*
3. Se toma el valor más alto (límite superior).
4. Se toma el valor más bajo (límite inferior).
5. Se calcula el rango (límite superior - límite inferior).
6. Se calcula el número de estratos utilizando la siguiente formula:

REDONDEAR. MAS $(1+3,332*\text{LOG}(\text{número de observaciones});0)$

Y se redondea al número próximo más alto.

- I. Se calcula la amplitud dividiendo el rango entre el número de estratos.
- II. Se utiliza la herramienta análisis de datos para calcular el histograma con la frecuencia acumulada con los datos anteriores obteniendo los siguientes resultados:

Cuadro N° 1
Estratos de Municipales de tasa de interés para financiar proyectos por IFAM.
Año 2018

Número	Estratos en millones de colones (presupuesto municipal)	Frecuencia		(1)TBP+	(3)Tasa de interés
		Frecuencia	% acumulado	5,9	IFAM
1	4.158	44	55,70%	1,5	7,40
2	7.175	17	77,22%	2	7,90
3	10.192	6	84,81%	2,15	8,05
4	13.209	6	92,41%	2,3	8,20
5	16.227	2	94,94%	2,35	8,25
6	19.244	1	96,20%	2,4	8,30
7	22.261	1	97,47%	2,45	8,35
8	25.279	2	100,00%	2,5	8,40
y mayor...		0	100,00%	(2)TAP	15,31

Nota:

(1) Es la tasa de interés mensual promedio pasiva del sector financiero calculada por el Banco Central de Costa Rica para el día 11/04/2018

(2) Es la tasa de interés mensual promedio activa del sector financiero calculada por el Banco Central de Costa Rica para el día 20/03/2018

(3) Es la tasa de interés variable revisable mensualmente según la variación de la tasa básica pasiva vigente. calculada por IFAM para otorgar financiamiento a los entes municipales según cada estrato.

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de presupuesto ordinario aprobado por la Contraloría General de la República año 2017.

Tal como se observa en el Cuadro N°1 con las observaciones obtenidas y excluyendo a la municipalidad de San José (80 municipalidades) se obtienen 8 estratos de clasificación de tasa de interés siendo el estrato numero 1 al que se le asigna la tasa de interés más baja y el numero 8 el que contiene la tasa de interés más alta.

Descripción de los estratos

Estrato uno: es el primer estrato, con la tasa de interés más baja, calculada tomando en cuenta la *Tasa Básica Pasiva más 1.5 (TBP+1.5) o la Tasa Activa Promedio menos 7.91 (TAP-7.91)*, está conformado por 44 municipalidades con una frecuencia acumulada de 55.70%, las cuales tienen aprobado por La Contraloría General de la República un presupuesto ordinario de 1140 a 4158 millones de colones. Lo que demuestra la homogeneidad presupuestaria de la mayoría de los entes municipales.

Estrato dos: es el segundo estrato más bajo con una tasa de interés de *Tasa Básica Pasiva más 2 (TBP+2) o la Tasa Activa Promedio menos 7.41 (TAP-7.41)*, está conformado por 17 municipalidades con una importancia relativa de 21.52% las cuales tienen aprobado por La

Contraloría General de la Republica un presupuesto ordinario de 4158 a 7175 millones de colones.

Estrato tres: es el tercer estrato más bajo con una tasa de interés de *Tasa Básica Pasiva más 2.15 (TBP+2.15) o la Tasa Activa Promedio menos 7.26 (TAP-7.26)*, está conformado por 6 municipalidades con un peso relativo de 7.59% las cuales tienen aprobado por La Contraloría General de la Republica un presupuesto ordinario de 7175 a 10192 millones de colones.

Estrato cuatro: es el cuarto estrato con una tasa de interés de *Tasa Básica Pasiva más 2.3 (TBP+2.3) o la Tasa Activa Promedio menos 7.11 (TAP-7.11)*, está conformado por 6 municipalidades con una frecuencia acumulada de 7.6% las cuales tienen aprobado por La Contraloría General de la Republica un presupuesto ordinario de 10192 a 13209 millones de colones.

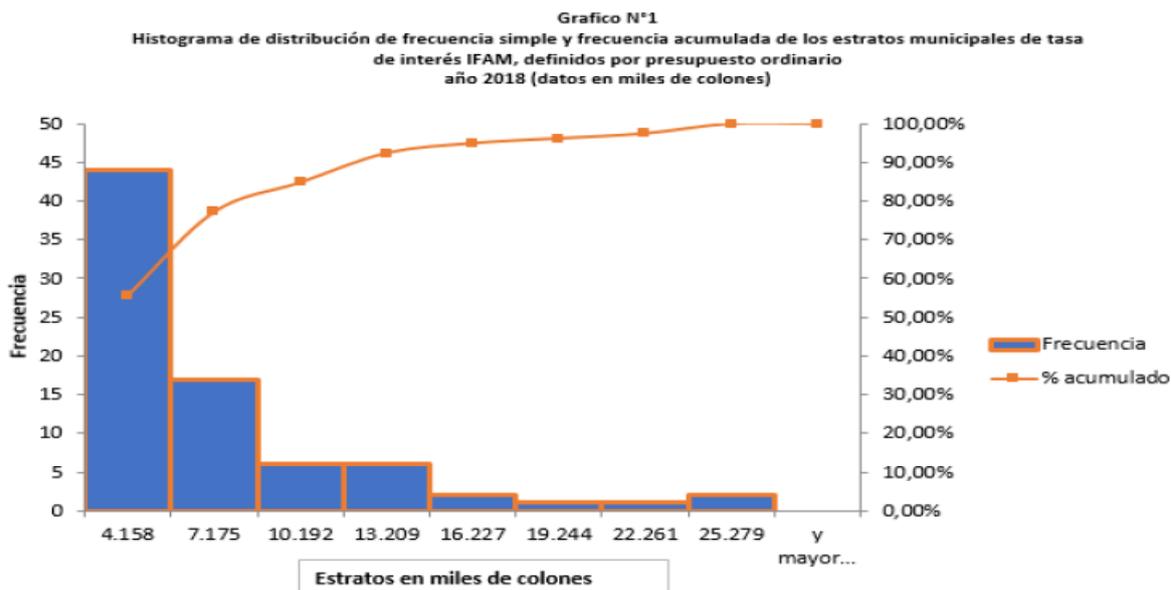
Estrato cinco: es el quinto estrato con una tasa de interés de *Tasa Básica Pasiva más 2.35 (TBP+2.35) o la Tasa Activa Promedio menos 7.06 (TAP-7.06)*, está conformado por dos municipalidades las cuales tienen aprobado por la Contraloría General de la Republica un presupuesto ordinario de 13209 a 16227 millones de colones.

Estrato seis: es el sexto estrato con una tasa de interés de *Tasa Básica Pasiva más 2.4 (TBP+2.4) o la Tasa Activa Promedio menos 7.01 (TAP-7.01)*, está conformado por una municipalidad la cual tiene aprobado por La Contraloría General de la Republica un presupuesto ordinario de 16227 a 19244 millones de colones.

Estrato siete: es el séptimo estrato con una tasa de interés de *Tasa Básica Pasiva más 2.45 (TBP+2.45) o la Tasa Activa Promedio menos 6.96 (TAP-6.96)*, está conformado por una municipalidad la cual tiene aprobado por la Contraloría General de la Republica un presupuesto ordinario de 19244 a 22261 millones de colones.

Estrato ocho: es el último estrato con una tasa de interés de *Tasa Básica Pasiva más 2.5 (TBP+2.5) o la Tasa Activa Promedio menos 6.91 (TAP-6.91)*, está conformado por dos municipalidades las cuales tienen aprobado por la Contraloría General de la Republica un presupuesto ordinario de 22261 a 23086 millones de colones.

Tal como se muestra en el siguiente gráfico:



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de presupuesto ordinario aprobado por la Contraloría General de la República año 2017.

Cambios de estrato

La ubicación de cada municipalidad en un determinado estrato dependerá del cambio o de valor de la variable presupuesto ordinario para cada municipalidad en particular.

Periodicidad de cálculo del estrato

Bianualmente, dependerá de la determinación y publicación formal de los nuevos valores presupuestarios ordinarios anuales que apruebe La Contraloría General de la República para cada ente municipal.

Periodicidad de cálculo de la tasa de interés

Mensualmente, dependerá de la variación de la tasa básica pasiva y la tasa activa promedio que publica mensualmente el Banco Central de Costa Rica oficialmente para cada indicador.

La tasa de interés se actualizará el día hábil siguiente de la publicación de la tasa básica pasiva y tasa activa promedio por el Banco Central de Costa Rica.

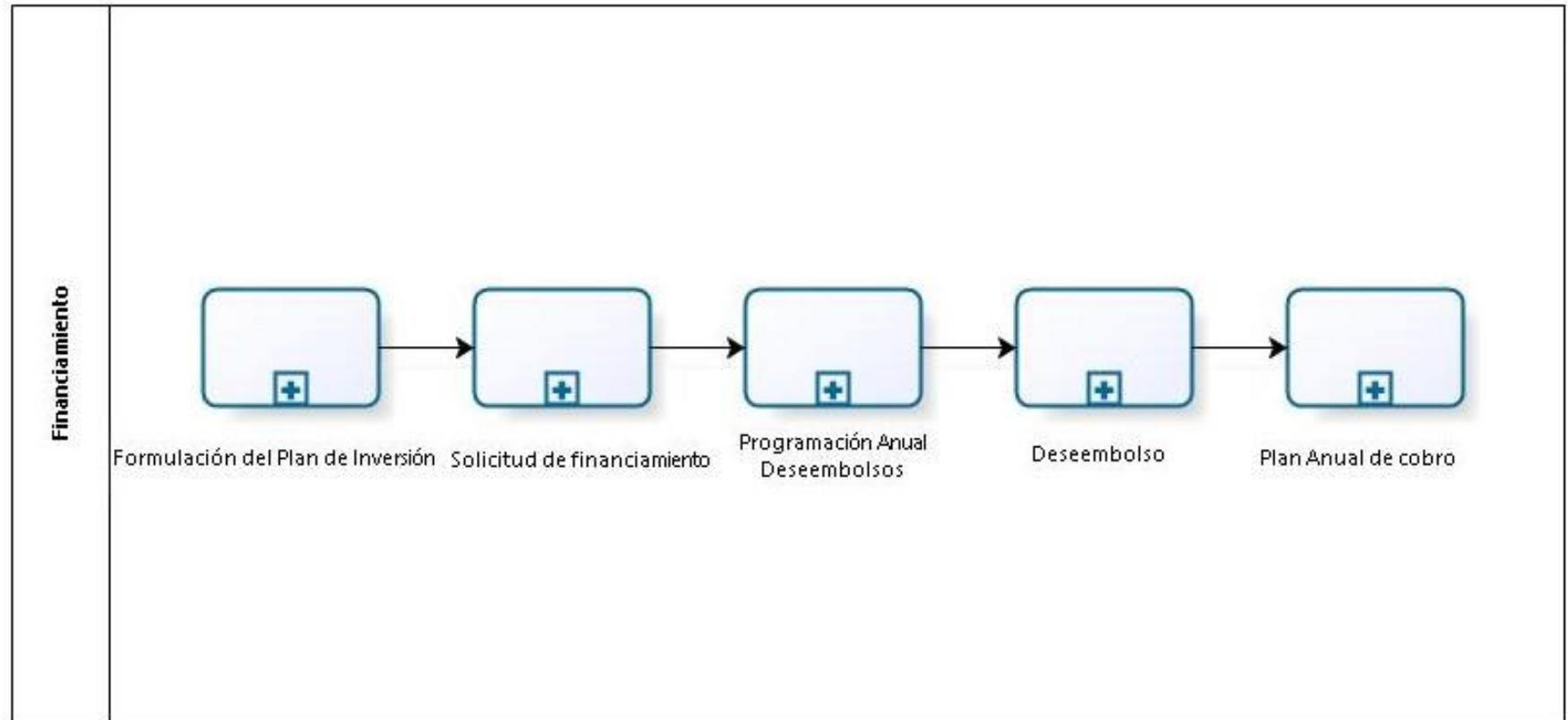
Lo cual implica que se haga una modificación inmediata de la tabla de amortización de los financiamientos que se encuentren bajo las nuevas condiciones financieras que esta estratificación contempla.

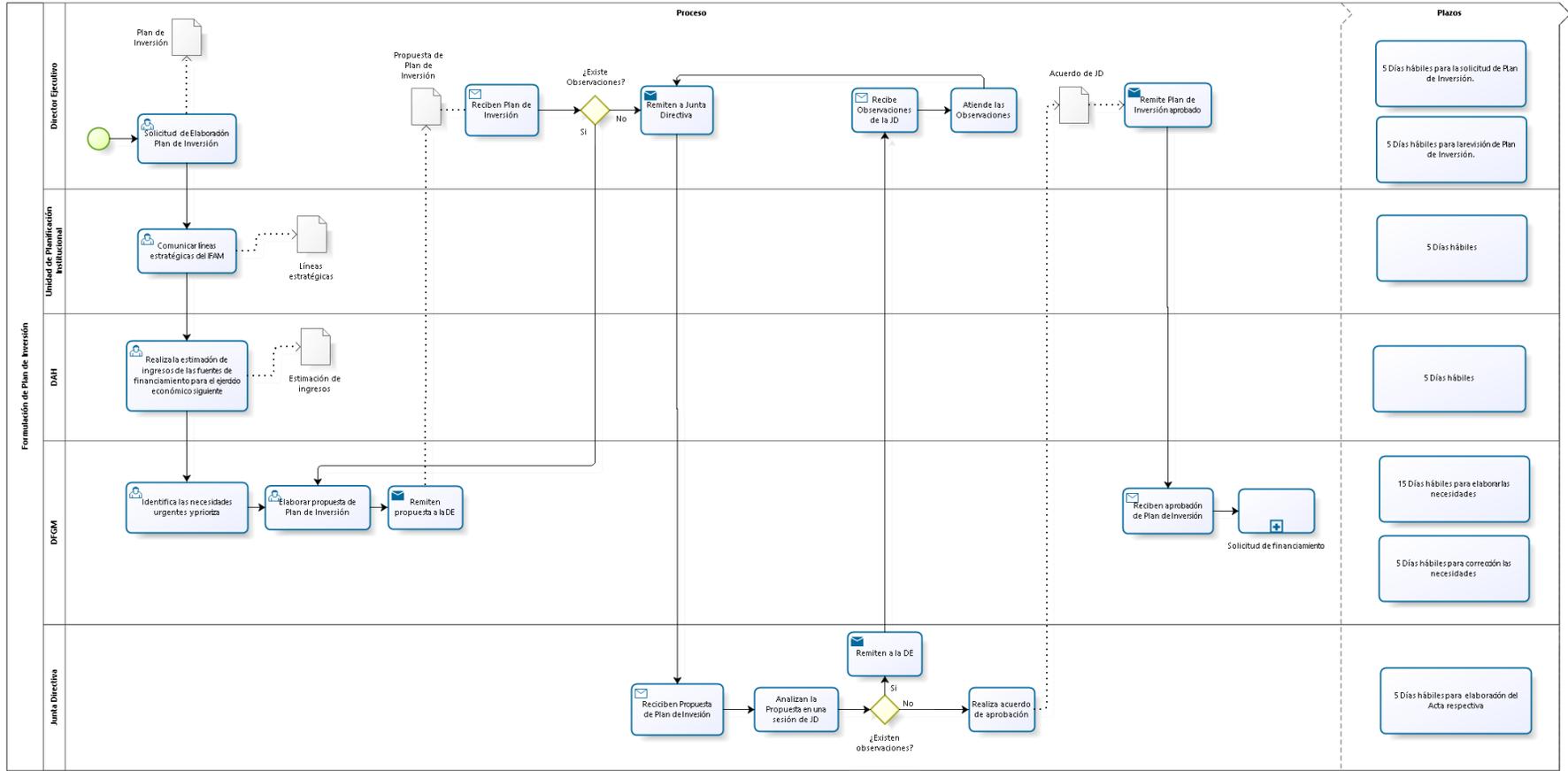
Para lo cual se necesita contar con los respaldos operativos para que la tasa variable pueda aplicarse tanto a nivel contable (registro, actualización, flujo de efectivo) como de sistemas de información.

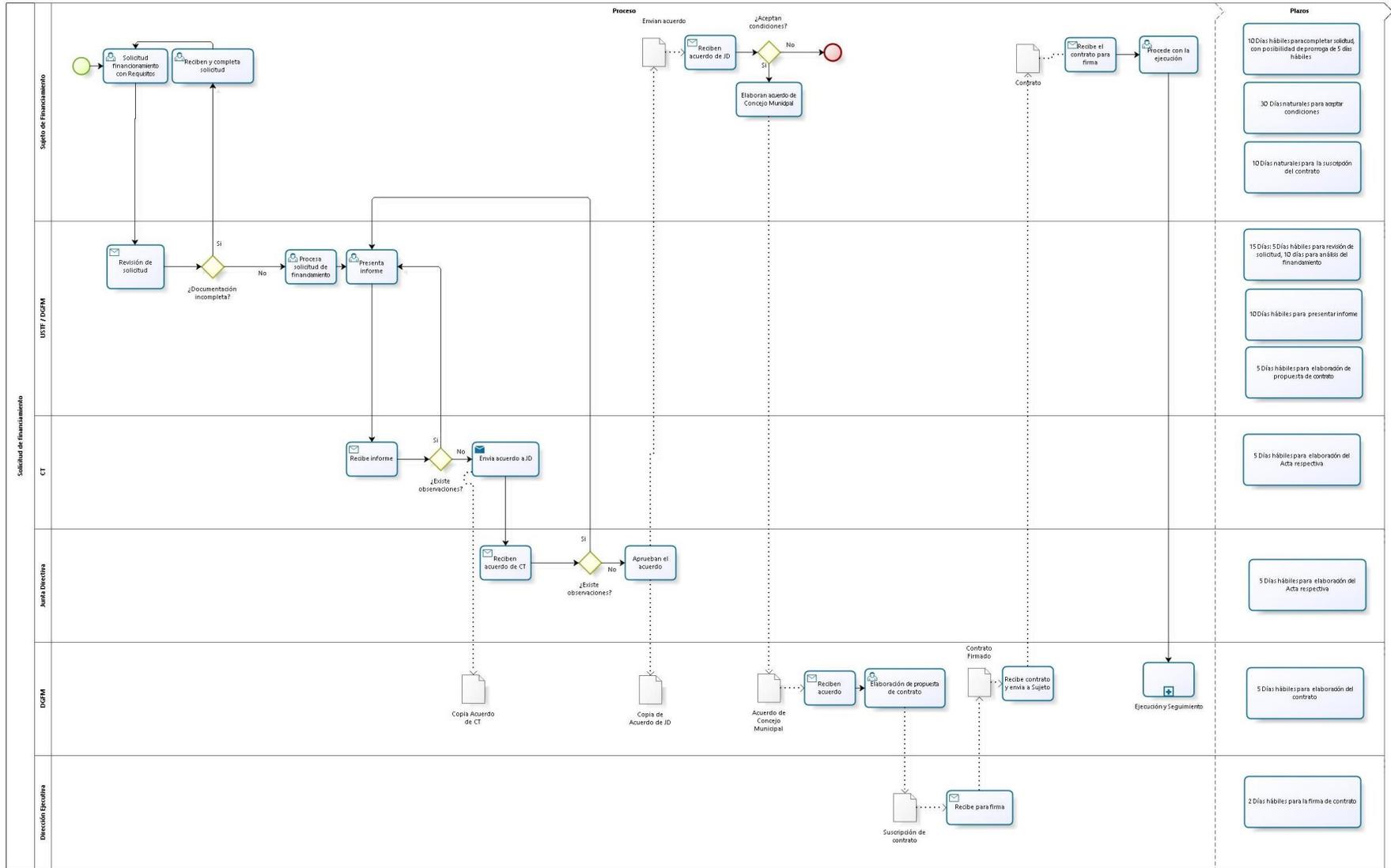
Dicha actualización se comunicará a los entes municipales el día hábil siguiente de la actualización para que sea efectiva en el próximo cobro.

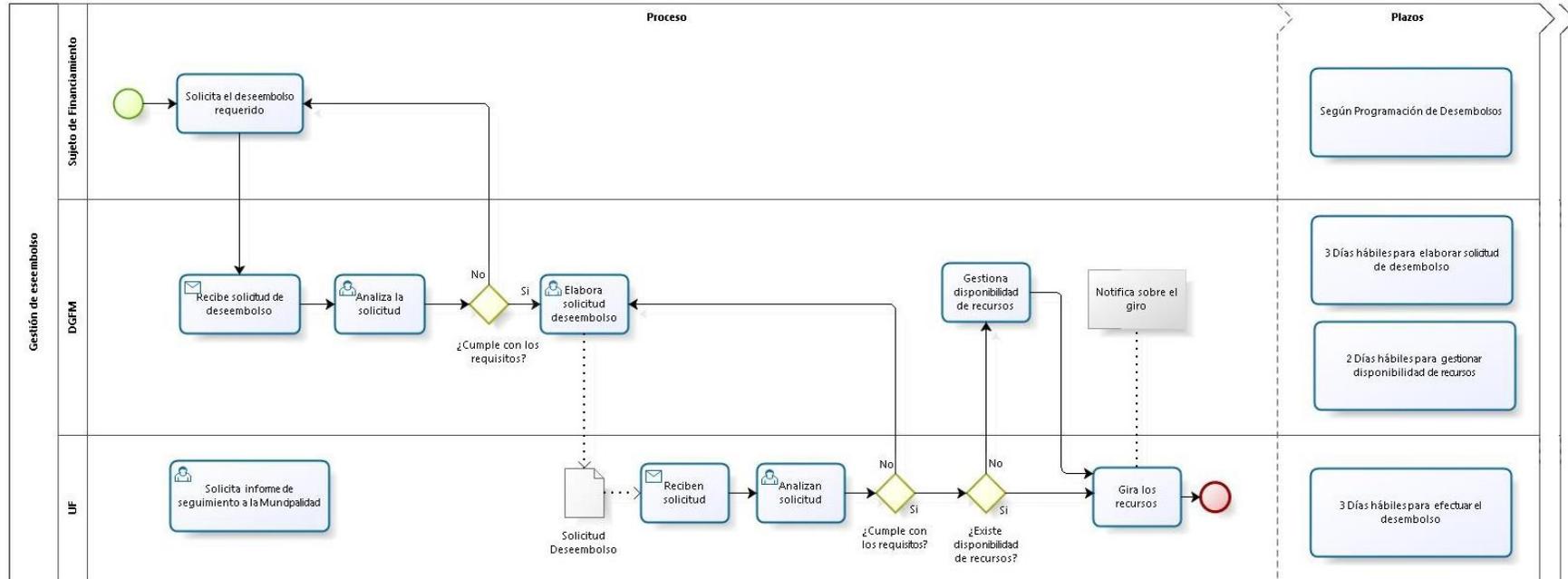
ANEXO 4

Diagrama de flujo del procedimiento de las operaciones de financiamiento









La Junta Directiva del Instituto de Fomento y Asesoría Municipal (IFAM), mediante acuerdo primero, artículo uno de la Sesión Extraordinaria No. 4472 celebrada el día 31 de octubre de 2018, aprobó la publicación de la Política de Financiamiento del IFAM, para que se lea de la siguiente manera:

“POLÍTICA DE FINANCIAMIENTO DEL INSTITUTO DE FOMENTO Y ASESORÍA MUNICIPAL

Artículo 1º- Del Marco Legal y Normativo.

Lo estipulado en la presente política de financiamiento, se sustenta en la siguiente normativa:

- Ley de Organización y Funcionamiento del IFAM, Ley No. 4716 del 09 de febrero de 1971.
- De manera supletoria, todas las leyes conexas aplicables.

Artículo 2º- Del Objetivo de la función de financiamiento.

Fortalecer el desarrollo y la gestión del régimen municipal, mediante el financiamiento de planes, programas y proyectos que promuevan un mayor bienestar de las personas y del ambiente en los distintos cantones del territorio nacional.

Para lograr este objetivo, se establecen los siguientes lineamientos generales de financiamiento:

Artículo 3º- De los Principios de Financiamiento.

- a) Toda la gestión de financiamiento realizada por la institución debe garantizar la sostenibilidad y crecimiento de la cartera.
- b) El financiamiento institucional debe orientarse al desarrollo de planes, programas y proyectos que generen un mayor bienestar de la población y el ambiente en los distintos cantones del territorio nacional.
- c) La gestión de financiamiento del IFAM debe estar reglamentada y los financiamientos otorgados deben estar en total concordancia con lo establecido en ese cuerpo normativo y ser aprobados por las instancias correspondientes.

- d) La oferta de financiamiento del IFAM debe garantizar el acceso a los recursos financieros considerando el principio de equidad.
- e) Los financiamientos otorgados por el IFAM están sujetos a fiscalización financiera y supervisión técnica durante el período de desarrollo del proyecto.
- f) La participación del IFAM en el mercado financiero como instrumento de desarrollo, se realizará procurando brindar mejores condiciones que las prevalecientes en el mercado.
- g) La estratificación se desarrollará técnicamente con base en un axioma matemático que atienda a la técnica, estadística y matemática e incorpore las prioridades establecidas en el Plan Estratégico Institucional (PEI).
- h) Las dependencias institucionales procurarán eficiencia, eficacia y celeridad en la gestión de financiamiento.

Artículo 4°- De los Sujetos de Financiamiento.

Se debe considerar toda solicitud de financiamiento presentada formalmente por los gobiernos locales del país.

Artículo 5°- De los Planes, Programas y Proyectos de Inversión a Financiar incorporados en el Plan Estratégico Institucional.

Pre-inversión e inversión de Planes, Programas y Proyectos en las siguientes áreas:

- a) Infraestructura Pública.
- b) Gestión ambiental.
- c) Gestión del Riesgo y cambio climático.
- d) Gestión para el ordenamiento territorial.
- e) Gestión del Transporte y la Vialidad Local.
- f) Gestión de Espacios verdes y multi interactivos.
- g) Gestión para la accesibilidad a las tecnologías de la información y la comunicación.
- h) Gestión para la Seguridad Ciudadana.
- i) Gestión Municipal y Gobernanza.
- j) Gestión para el desarrollo de fuentes alternativas de energía (energías limpias).
- k) Gestión para el desarrollo inclusivo local.

- l) Gestión de la Salud Física y Mental.
- m) Gestión de la Educación.
- n) Gestión del Turismo Local.
- o) Gestión de los Recursos Naturales.
- p) Gestión de la Innovación Local.
- q) Gestión para el desarrollo cultural y deportivo.
- r) Gestión para el Desarrollo Organizacional.
- s) Adquisición de bienes inmuebles y muebles, así como intangibles de toda naturaleza.
- t) Otros planes programas y proyectos que la Junta Directiva del IFAM considere procedente financiar conforme el marco normativo institucional.

Artículo 6º-. De la Moneda

El financiamiento que otorga la institución será únicamente en colones costarricenses, salvo en los casos cuya fuente de financiamiento externo sea en otra(s) moneda(s).

Artículo 7º-. Del Origen de los Recursos

Para la concesión del financiamiento, el IFAM utiliza recursos provenientes de los fondos que le han sido autorizados por ley para este propósito, así como los que, por un efecto revolutivo, las mismas carteras generen.

Artículo 8º-. De la Disponibilidad de recursos

La dependencia administradora del financiamiento definirá la disponibilidad de recursos propios y valorará las necesidades de recursos externos requeridos para financiar la totalidad del Plan de Inversión.

Artículo 9º-. De la Valoración de Riesgo

El reglamento de financiamiento deberá considerar una metodología técnica de valoración integral del riesgo.

Artículo 10º-. Del Plan de Inversión del IFAM

El plan de inversión es el instrumento en el cual se consigna la tipología de los proyectos a ser

financiados por el IFAM en el ejercicio presupuestario, indicando el porcentaje de la cartera de fondos que le dará contenido y las necesidades propias de las regiones, articulándolo con la estrategia de desarrollo nacional formulada en el Plan Nacional de Desarrollo.

Artículo 11°- De los criterios de priorización de los proyectos a financiar

El carácter prioritario de los proyectos está definido por:

- a) Aquellos proyectos que versen sobre la potencialización de servicios relacionados con la satisfacción de necesidades básicas humanas, como son: Acueducto y alcantarillado, protección del ambiente y al recurso hídrico, recolección y manejo de residuos sólidos, mantenimiento y construcción de infraestructura vial cantonal.
- b) Aquellos proyectos de inversión que sean contestes con las líneas estratégicas definidas en el Plan Nacional de Desarrollo.

Artículo 12°- De los Objetivos del Plan de Inversión

Los objetivos más importantes del Plan de Inversión son los siguientes:

- a) Brinda los lineamientos prioritarios para discriminar cuáles proyectos debe financiar el IFAM, considerando en todo momento las líneas estratégicas definidas en el Plan Nacional de Desarrollo.
- b) Fija el porcentaje de recursos que se utilizará de cada uno de los fondos de recursos existentes, en la financiación de proyectos en el siguiente ejercicio económico.
- c) Establece un descuento de un cuarto de punto porcentual en la tasa de interés establecida en la estratificación de tasas de interés, para aquellos proyectos definidos como prioritarios.

Artículo 13°- Del momento de elaboración del Plan de Inversión.

Por ser considerado de extrema relevancia estratégica, el Plan de Inversión para el siguiente ejercicio económico debe ser elaborado en el cuarto trimestre de cada año, de manera conjunta, por

la Unidad de Planificación Institucional, por el Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal y por el Departamento de Administración Hacendaria, siendo la Dirección Ejecutiva responsable de la oportuna coordinación técnica.

Artículo 14°- De la aprobación del Plan de Inversión

El Plan de Inversión debe ser aprobado por la Junta Directiva del IFAM, a más tardar el último día hábil de cada ejercicio económico.

Artículo 15°- De la responsabilidad de las unidades técnicas en la elaboración del Plan de Inversión.

Las responsabilidades que tiene a su cargo cada una de las dependencias participantes en la elaboración del Plan de Inversión, son las siguientes:

- a) Unidad de Planificación Institucional: Es responsable por comunicar las grandes líneas estratégicas del Plan Nacional de Desarrollo y velar porque los proyectos de financiamiento definidos como prioritarios en el Plan de Inversión, realmente sean contestes con las líneas estratégicas establecidas para impulsar el desarrollo nacional.
- b) Departamento de Gestión para el Fortalecimiento Municipal: Le compete identificar, a través del equipo de promotores municipales, las necesidades más urgentes que requieren ser atendidas en cada municipio y su complejidad para establecer una priorización de financiamiento de proyectos. Además, será el responsable por la debida ejecución del Plan de Inversión.
- c) Departamento de Administración Hacendaria: Bajo los principios de equilibrio financiero y sostenibilidad, deberá definir los porcentajes por fondo que se utilizarán para financiar proyectos en el siguiente ejercicio económico. Además, debe administrar el flujo de efectivo que permita cumplir en tiempo los compromisos de financiamiento ofrecidos por el IFAM.
- d) Dirección Ejecutiva: En virtud del carácter estratégico del Plan de Inversión Institucional, corresponde a la Dirección Ejecutiva convocar oportunamente a los diferentes participantes en el desarrollo de éste, para dar inicio con esa labor.

Artículo 16°- De la tasa de interés

La tasa de interés que se aplique a todos los préstamos que conceda el IFAM a los sujetos de financiamiento, deberá garantizar la sostenibilidad y crecimiento de la cartera de recursos disponibles para financiamiento y en ningún caso se deberá operar con tasas reales negativas, de tal manera que permita cubrir los gastos y costos del manejo de los recursos financieros, sean propios o procedentes de entidades financieras públicas o privadas, nacionales o internacionales.

Artículo 17°- Del establecimiento de la tasa de interés

El IFAM debe desarrollar un modelo financiero para definir técnicamente la tasa de interés, basado en las tasas promedio de los entes financieros públicos y privados que operan en el mercado financiero nacional con líneas de financiamiento similares a las que maneja la institución, con el fin de establecer los límites superior e inferior.

Artículo 18°- Del límite inferior de la tasa de interés

El límite inferior de la tasa de interés será la Tasa Básica Pasiva definida por el Banco Central de Costa Rica.

Artículo 19°- De los estratos municipales

La tasa de interés será diferenciada, para lo cual se establecerá una estratificación de las municipalidades, basada en el presupuesto ordinario de éstas, aprobado por la Contraloría General de la República, clasificándolas en grupos relativamente homogéneos, a los efectos de privilegiar el principio de equidad, concediendo mejores condiciones a las municipalidades con menos recursos.

La metodología técnica para definir los estratos presupuestarios se establecerá en el Reglamento de Financiamiento del IFAM.

Artículo 20°- De la Ejecución del modelo de estratificación presupuestaria

El modelo de estratificación debe ejecutarse cada año, tan pronto estén disponibles las cifras presupuestarias definitivas, en virtud de que algunas municipalidades podrían migrar de un estrato a otro, en función del eventual aumento o disminución del presupuesto anual total aprobado.

Artículo 21°- Del Descuento en la tasa de interés

A la tasa de interés definida técnicamente para cada uno de los estratos establecidos puede aplicarse un descuento de un cuarto de punto porcentual (0,25), a aquellos proyectos que estén contemplados como prioritarios en el Plan de Inversión y en el Plan Estratégico Institucional, que se diseñará en estricto apego con los lineamientos establecidos como estratégicos en el Plan Nacional de Desarrollo.

Artículo 22°- Del Plazo del Financiamiento

Los financiamientos podrán ser a corto, mediano y largo plazo. Estos se determinarán en función del tipo de proyecto, el plan de inversión, el plazo de agotamiento, la amortización de intangibles y la depreciación (vida útil, uso, función, obsolescencia, entre otros) del bien a financiar.

El fin último será que el plazo establecido garantice la ejecución, el repago del proyecto y la recuperación de la inversión.

Artículo 23°- De la Garantía

Para garantizar las operaciones financieras que el IFAM celebre con las municipalidades, éstas podrán ceder en garantía sus rentas y gravar los bienes necesarios para tal fin.

En todo caso y como garantía complementaria de todas estas operaciones, la Contraloría General de la República, no aprobará ningún presupuesto ordinario o extraordinario de una municipalidad que se encuentre en mora con el IFAM. A tales efectos, el IFAM remitirá mensualmente al ente Contralor, una lista de las corporaciones municipales en mora con él.

Artículo 24°- De la Comisión por Formalización y Administración del Financiamiento

El IFAM cobrará una comisión por la formalización y administración de los financiamientos otorgados, la cual deberá estar reglamentada.

Artículo 25°- Del cobro de la comisión por la reserva de fondos

Si un proyecto no se inicia oportunamente o se interrumpe la ejecución por un período a partir del último desembolso sin que el prestatario justifique dicha situación, se le cobrará por una única vez

una comisión por compromiso de fondos sobre el saldo pendiente de desembolso a la fecha. Si esa situación se mantiene por más tiempo el IFAM podrá liquidar el préstamo por el monto que se haya desembolsado hasta esa fecha, informándole al previamente prestatario.

Artículo 26°- De la Forma de Pago

La forma de pago sobre el financiamiento será establecida por la unidad técnica competente, de acuerdo con el propósito del financiamiento y el plan, programa o proyecto a financiar.

Artículo 27°- De los Criterios de identificación y formulación

Todo sujeto de financiamiento debe utilizar una metodología para la identificación y formulación de proyectos que contemple al menos, el desarrollo de un perfil del proyecto, un estudio de prefactibilidad y finalmente, un estudio de factibilidad. Se desarrollarán guías para la solicitud de financiamientos y formulación de proyectos.

Artículo 28°- De las Instancias de aprobación

Para la evaluación del proyecto, la unidad técnica competente deberá presentar ante la Comisión Técnica la recomendación de aprobar o denegar las solicitudes de financiamiento, con base en el análisis efectuado al proyecto formulado por el sujeto de financiamiento.

Artículo 29°- Del Expediente del proyecto

Como respaldo de los criterios utilizados para emitir la recomendación de financiamiento, se debe elaborar un expediente, cuyo contenido pormenorizado obedecerá a lineamientos utilizados para la formulación y evaluación de proyectos, los cuales serán reglamentados. Dicho expediente se deberá mantener actualizado permanentemente.

Artículo 30°- Otras Condiciones Generales y de Seguimiento

La gestión financiera del IFAM debe realizarse de manera eficiente, eficaz y transparente, fomentando la inversión en el Régimen Municipal, todo mediante una adecuada promoción, ejecución y supervisión en la administración de la cartera para el otorgamiento de financiamiento, que le permita enfrentar los retos actuales y futuros para el desarrollo de los territorios.

Artículo 31°- De los Mecanismos de Control y Seguimiento de Financiamientos Otorgados.

El IFAM tiene la responsabilidad de establecer y aplicar mecanismos de control y seguimiento de los planes, programas y proyectos financiados, conforme se establezca en el Reglamento de Financiamiento y en el contrato respectivo. Para ese propósito el IFAM debe contar con las herramientas tecnológicas necesarias.

Artículo 32°- De la rendición de cuentas

La unidad encargada de la gestión y fiscalización de créditos rendirá semestralmente un informe a la Junta Directiva sobre la gestión realizada con respecto a los avances logrados en la ejecución de créditos y cumplimiento de acuerdos de crédito, adicionalmente incorporará un análisis relativo a las posibles alertas de riesgo que pueden ser prevenidas.

Artículo 33°- De la obligatoriedad de revisión de la Política de Financiamiento

La Política de Financiamiento debe ser revisada al menos bianualmente, o bien, cuando las condiciones macroeconómicas así lo demanden.

Artículo 34°- De la vigencia de la presente política de financiamiento.

Rige a partir de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta y deroga la Política anterior.”

Moravia, 6 de diciembre de 2018.—Christian Alpízar Alfaro, Director Ejecutivo.—1 vez.—
(IN2018306887).

NOTIFICACIONES

JUNTA DE PROTECCIÓN SOCIAL

PUBLICACIÓN DE TERCERA VEZ

Órgano Director
RESOLUCION INICIAL
P.A.O.R.C. 008-2018

ORGANO DIRECTOR DEL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO ORDINARIO DE RESPONSABILIDAD CIVIL, en San José, a las catorce horas del veinte de setiembre del dos mil dieciocho.

Las suscritas Marilin Solano Chinchilla, Vicepresidenta de la Junta Directiva de la JPS, Shirley López Rivas y Grettel Murillo Granados, abogadas de la Asesoría Jurídica, debidamente nombradas como Órgano Director del Procedimiento Administrativo Ordinario, de conformidad con el acuerdo de Junta Directiva JD-792 correspondiente al Capítulo VIII), artículo 19) de la sesión ordinaria 43-2018 celebrada el 20 de agosto de 2018.

RESUELVEN:

Se tiene por iniciado formal PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO ORDINARIO DE RESPONSABILIDAD CIVIL, para determinar a partir de la averiguación de la verdad real de los hechos si los señores **José Abundio Gutiérrez Matarrita**, cédula de identidad N° 5-058-884, **Rodolfo Tabash Pérez**, cédula de identidad N° 1-280-631, **Norman Byron Darius Henry Walcott**, cédula N° 7-024-108, **Enid Sonia Rodríguez Quesada**, cédula N° 2-205-846, **Marcela Angulo Grillo**, cédula N° 1-421-740, **Carlos Arce Arce** cédula N° 1-302-741, **Maria del Milagro García Bolaños** cédula N° 1-405-350, **Gladys González Barrantes**, cédula N° 2-316-619 y **Evelyn Blanco Montero**, Jefe del Departamento de Mercadeo, incurrieron según los hechos señalados más adelante y las pruebas aportadas que se dirán, en una eventual responsabilidad civil por presuntamente no haber realizado las funciones encomendadas con la capacidad, dedicación y diligencia que su cargo requería, causando presuntamente daño económico a la Administración, por lo que cabría la responsabilidad civil, según la gravedad de las faltas.

I- DE LOS ARGUMENTOS EXPUESTOS EN LOS CUALES SE SUSTENTA ESTE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO ORDINARIO DISCIPLINARIO Y DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

1. Procedimiento Administrativo de Cobro de la Hacienda Pública, para determinar si existe responsabilidad de la Hacienda Pública y los montos a resarcir.

Fundamento legal:

- Artículos 214 y 308 de la Ley General de la Administración Pública.
- Artículos 71, 74 y 77 de la Ley Orgánica de la Contraloría General de la República No. 7428.
- Artículo 114 de la Ley la Administración Financiera de la República y Presupuestos Públicos No. 8131.

2. Ejecución del acto final recaído en el Procedimiento Administrativo de Cobro de la Hacienda Pública. Si el acto final dictado en el proceso administrativo de cobro de la

Hacienda Pública determina responsabilidad para uno, algunos o todos los presuntos responsables, se debe proceder a ejecutar en sede administrativa.

Fundamento legal:

- Artículos 65.2; 146.1; 146.2; 149.1.a y 150 de la Ley General de la Administración Pública.

II. OBJETO DEL PROCEDIMIENTO

Tiene por objeto el presente procedimiento administrativo, buscar la verdad real de los hechos señalados en la orden vinculante dictada por el Área de Denuncias e Investigaciones de la División de Fiscalización Operativa y Evaluativa de la Contraloría General de la República, mediante la instrucción objetiva y la consiguiente resolución totalmente imparcial que emita el órgano director del procedimiento, a efecto de determinar si los señores **José Abundio Gutiérrez Matarrita**, cédula de identidad N° 5-058-884, **Rodolfo Tabash Pérez**, cédula de identidad N° 1-280-631, **Norman Byron Darius Henry Walcott**, cédula N° 7-024-108, **Enid Sonia Rodríguez Quesada**, cédula N° 2-205-846, **Marcela Angulo Grillo**, cédula N° 1-421-740, **Carlos Arce Arce** cédula N° 1-302-741, **Maria del Milagro García Bolaños** cédula N° 1-405-350, **Gladys González Barrantes**, cédula N° 2-316-619 y **Evelyn Blanco Montero**, Jefe del Departamento de Mercadeo, incumplieron con posibles actuaciones al margen de lo que preceptúan los artículos 11 de nuestra Constitución Política y 11 de la Ley General de la Administración Pública, cometiendo con ello faltas en el ejercicio de sus funciones, que puedan ser calificadas como faltas de capacidad, dedicación y diligencia en el desempeño de sus cargos, faltas a la normativa establecida internamente y a lo señalado en el ordenamiento jurídico costarricense. En caso de acreditarse las faltas y conductas denunciadas, los señores endilgados acarrearían responsabilidad civil, conforme a la normativa vigente y a la gravedad de la falta que se determine.

III. DEL PROCEDIMIENTO APLICABLE PARA LA TRAMITACION DEL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO

El Procedimiento se llevará a cabo de conformidad con la normativa contenida en el Libro Segundo de la Ley General de la Administración Pública. Este Procedimiento se registrará por el procedimiento ordinario administrativo regulado en los artículos 308 y siguientes de la Ley General de la Administración Pública en la medida en que garantiza de un modo amplio el derecho de defensa del investigado, con pleno respeto a sus derechos y aplicando además los principios y garantías constitucionales referidos al Debido Proceso y reconocidos por la Sala Constitucional, para lo cual se le indica a los funcionarios endilgados que tiene los siguientes derechos:

- a) Notificación al interesado del carácter y fines del procedimiento.
- b) Derecho de ser oído y oportunidad para presentar los argumentos y producir las pruebas que considere pertinentes.
- c) Oportunidad para preparar su alegación, lo que incluye necesariamente el acceso a la información y a los antecedentes administrativos vinculados con la cuestión de que se trate.

- d) Derecho del endilgado de hacerse representar y asesorar por abogados, técnicos y otras personas calificadas dentro de los que se incluyen representantes sindicales.
- e) Notificación adecuada de la decisión que dicta la Administración y de los motivos en que ella se funde, y
- f) Derecho del interesado de recurrir la decisión dictada.

IV. ENDILGACION DE CARGOS

- 1- Que el Área de Denuncias e Investigaciones de la División de Fiscalización Operativa y Evaluativa de la Contraloría General de la República en el oficio No. DFOE-DI-0904 del 26 de junio del 2018, que dice:

“En consideración del incumplimiento por parte de la Junta Directiva de la JPS de la recomendación vinculante y obligatoria emitida por la Contraloría General mediante la resolución Nro. PA-37-2011 de la (sic) trece horas del veinte de julio del 2011, y en vista que ha sido concluida la investigación efectuada por la Auditoría Interna de la JPS, deberá la actual Junta Directiva de la JPS efectuar las gestiones de cobro por las vías legales respectivas, a efecto de recuperar los dineros correspondientes a la no reutilización de los materiales publicitarios adquiridos en el año 2008 (sobre los que fue objeto el citado procedimiento seguido en esta Contraloría General) según el cronograma aprobado por el órgano contralor mediante la Resolución de N° DJ-02-2011-I (sic) de las once horas del ocho de noviembre del 2011; para lo que se tendrá como insumo fundamental la investigación efectuada por la Auditoría Interna de la JPS y de la cual se generó la Relación de Hechos Nro. 01-2017 del 20 de diciembre del 2017 (la cual se adjunta para su conocimiento), en donde se detallan: los hechos que sustentan la responsabilidad por haber incumplido con la orden de este órgano contralor, indicando además, los presuntos responsables y los montos a los cuales asciende la responsabilidad civil a cargo de los presuntos infractores”.

- 2- En razón de la trascendencia de los hechos señalados en la Denuncia No. 01-2017 realizada por la Auditoría Interna y denominada “Incumplimiento de la disposición de carácter obligatoria para la Junta Directiva de la Junta de Protección Social, en el uso del material publicitario confeccionado en el año 2008, emitida por el Órgano Decisor del Procedimiento Administrativo de la Hacienda Pública DJ-02-2011 de la Contraloría General de la República” y en cumplimiento de la orden vinculante dictada por el Área de Denuncias e Investigaciones de la División de Fiscalización Operativa y Evaluativa de la Contraloría General de la República en el oficio No. DFOE-DI-0904 del 26 de junio del 2018, se considera procedente decretar la confidencialidad de este acuerdo y los relacionados con este tema durante su investigación. Lo anterior de conformidad con lo establecido en los artículos 272 y 273 de la Ley General de la Administración Pública, artículo 6 de la Ley General de Control Interno No. 8292 y el artículo 9 de la Ley contra la Corrupción y el Enriquecimiento Ilícito en la Función Pública 8422.
- 3- Que la Junta Directiva, por ser el órgano decisor es competente para delegar la instrucción del procedimiento administrativo, de conformidad con el criterio reiterado

de la Procuraduría General de la República, en casos excepcionales por razones de oportunidad, conveniencia y especialidad de la materia.

- 4- Que con respecto a la delegación la Ley General de la Administración Pública en lo que interesa establece:

“Artículo 90.-

La delegación tendrá siempre los siguientes límites:

e) El órgano colegiado no podrá delegar sus funciones, sino únicamente la instrucción de las mismas, en el Secretario”.

- 5- De lo expuesto, concluimos que la instrucción solo puede ser delegada en el Secretario del cuerpo colegiado. No obstante lo anterior, la Procuraduría General de la República, ha mantenido el criterio de que en casos excepcionales, el órgano decisor colegiado tiene la potestad de delegar la instrucción del procedimiento administrativo en un funcionario distinto de su secretario, como lo establecen los dictámenes C-401-2008, C-173-95, C-261-2001; motivo por el cual, por la trascendencia de los hechos denunciados y la especialidad de la materia consideramos conveniente y oportuno nombrar un Órgano Director para llevar a cabo el procedimiento administrativo que aquí se ordena.

Por tanto, se **ACUERDA**:

Primero: Se decreta la confidencialidad de este acuerdo y de los acuerdos que sean tomados a futuro relacionados con el presente caso.

Segundo: Vista la orden vinculante dictada por el Área de Denuncias e Investigaciones de la División de Fiscalización Operativa y Evaluativa de la Contraloría General de la República en el oficio No. DFOE-DI-0904 del 26 de junio del 2018, se decreta la apertura de un **Procedimiento Ordinario Administrativo de Responsabilidad Civil** para determinar la verdad real de los hechos señalados y se tiene como endilgados a las personas señaladas como presuntos responsables en el apartado 6 de la Denuncia No. 01-2017 realizada por la Auditoría Interna y denominada “Incumplimiento de la disposición de carácter obligatoria para la Junta Directiva de la Junta de Protección Social, en el uso del material publicitario confeccionado en el año 2008, emitida por el Órgano Decisor del Procedimiento Administrativo de la Hacienda Pública DJ-02-2011 de la Contraloría General de la República”, a saber:

6.1.1 Responsabilidad Civil a los exmiembros de Junta Directiva:

- Sr. José Abundio Gutiérrez Matarrita, cédula de identidad N° 5-058-884.
- Sr. Rodolfo Tabash Pérez, cédula de identidad N° 1-280-631.
- Sr. Norman Byron Darius Henry Walcoott, cédula N° 7-024-108.
- Sra. Enid Sonia Rodríguez Quesada, cédula N° 2-205-846.
- Sra. Marcela Angulo Grillo, cédula N° 1-421-740.
- Sr. Carlos Arce Arce cédula N° 1-302-741.
- Sra. Maria del Milagro García Bolaños cédula N° 1-405-350.
- Sra. Gladys González Barrantes, cédula N° 2-316-619.

- 6- Por no ejercer una adecuada vigilancia de las actuaciones de la señora Evelyn Blanco Montero, Jefe del Departamento de Mercadeo, unidad administrativa a la que se le asignó por acuerdo de Junta Directiva el cumplimiento del Plan establecido para el uso del material publicitario producido en el año 2008, producto de la recomendación vinculante y obligatoria ordenada por la Contraloría General de la República a la Junta Directiva de la Junta Protección Social, emitida como resultado del Procedimiento Administrativo de la Hacienda Pública DJ-02-2011.
- 7- Lo anterior, porque aunque los señores miembros de Junta Directiva delegaron el cumplimiento del Plan para el uso del material publicitario producido en el año 2008 en la señora Evelyn Blanco Montero, Jefe del Departamento de Mercadeo, y le giraron la instrucción de que debía informar lo pertinente, la instrucción eventualmente no fue clara y precisa, ya que no se estableció la periodicidad y la forma en que debía remitir dicha información, de forma tal que les permitiera realmente ejercer una adecuada vigilancia en el cumplimiento del plan establecido.
- 8- Posterior a dicha instrucción, únicamente se determinó que en enero del 2012, se le solicita presentar un informe ante Junta Directiva sobre la distribución que se había hecho hasta a esa fecha de las cejillas plásticas, afiches y colgantes (informe que no fue presentado oportunamente) y en setiembre del 2012, se determina que disponen mediante acuerdo que le diera prioridad a la colocación de cejillas.
- 9- La falta de vigilancia de parte de los miembros de Junta Directiva, que delegaron en el Departamento de Mercadeo, representado por la señora Evelyn Blanco Montero, como Jefe de dicho Departamento, provocó que:
 - Al 30 de noviembre del 2013, no se hubiera utilizado la totalidad de las cejillas plásticas, fecha límite para el uso de las mismas.
 - La información remitida a la Contraloría General de la República sobre el saldo no utilizado de cejillas plásticas al 30 de noviembre del 2013, fuera errónea.
 - Se utilizara sin la correspondiente autorización de ese Órgano Colegiado, personal de la Junta de Protección Social con el correspondiente pago de viáticos, en la colocación de las "Cejillas Plásticas" en los puestos de la Red Aló (Comercial Digital S.A) así como para distribuir tarjetas propias de esa empresa en aquellos puestos que no vendían productos de la Junta de Protección Social; empresa con quien se firmó un contrato en el que se comprometían a distribuir la publicidad de la Junta de Protección Social sin costo alguno y además debían realizar el proceso de reclutamiento de los diferentes puntos de distribución.
- 10- Y en los puestos de Punto Max (Consorcio Gtech-Bolth Gamming) quien según contrato firmado con la Junta de Protección Social, además de asignar recursos propios para publicidad, debía distribuir el material publicitario para promoción en cada punto de venta sin costo para la Junta de Protección Social.

- 11- Con respecto a la colocación de cejillas plásticas, no tuvieron conocimiento de la colocación de material publicitario en puestos de la Red Aló (Comercial Digital S.A) que no vendían productos de la Junta de Protección y que en otros se dio una colocación eventualmente excesiva de cejillas.
- 12- Que no se realizara una oportuna y adecuada gestión en la colocación del material compuesto por afiches, colgantes y stickers, ya que desde noviembre del 2011 a marzo del 2014, eventualmente no se determinó ninguna gestión para colocar dicho material.
- 13- Que fuera hasta noviembre del 2014, o sea tres años después de que la Contraloría General de la República dio su anuencia al Plan para el uso de material publicitario y a solamente cinco meses de que se cumpliera el plazo para el uso de dicho material compuesto por afiches, colgantes y stickers (15 de abril del 2015), que a solicitud de los miembros de Junta Directiva (nombrados en su mayoría en mayo del 2014), que la señora Evelyn Blanco Montero, Jefe del Departamento de Mercadeo, informara que no se podía cumplir con el plazo establecido para utilizar el total del material publicitario antes citado.

A la señora **Evelyn Blanco Montero**, Jefe del Departamento de Mercadeo de la Junta de Protección Social, por eventualmente:

- 14- No llevar a cabo de forma eficiente la función encomendada por los señores Miembros de Junta Directiva (acuerdo JD-542 de la sesión N° 40-2011), en el cumplimiento del Plan para el uso del material publicitario en el 2008, compuesto por cejillas, afiches, colgantes y stickers, y que conllevó al incumplimiento de la recomendación de carácter obligatorio para la Junta Directiva de la Junta de Protección Social, en el uso de material publicitario confeccionado en el año 2008.
- 15- No informar oportunamente a la Junta Directiva de la Junta de Protección Social y hacer incurrir en gastos eventualmente innecesarios por concepto de salarios y viáticos, pagados al personal de la Junta de Protección Social que participó en la colocación de cejillas plásticas en los puestos de Punto Max (Consorcio Gtech-Bolth Gammig) quien según contrato firmado con la Junta de Protección Social, además de asignar recursos propios para publicidad de lotería electrónica, debía distribuir el material publicitario para la promoción en cada punto de venta, sin costo para la Junta de Protección Social, así como en los puestos de la Red Aló (Comercial Digital S. A.), empresa con la que se había firmado un contrato en el que se comprometían a distribuir la publicidad de la Junta de Protección Social sin costo alguno; además de entregar tarjetas de dicha empresa en puestos en los que no se vendían productos de la Junta de Protección Social, lo cual era una labor propia de esa empresa, por cuanto debían realizar el proceso de reclutamiento de los diferentes puntos de distribución.
- 16- Por no tener un control adecuado sobre los diferentes distribuidores a quienes se le entregó el material publicitario para ser entregado a los diferentes puestos o vendedores de lotería y que provocó que no se tenga certeza de si realmente se dio un uso adecuado de dicho material, así como que en el caso de las cejillas se

brindara información inexacta a los señores miembros de Junta Directiva, sobre el saldo que existía al 30 de noviembre del 2013, lo que ocasionó que se remitiera información errónea a la Contraloría General de la República.

- 17- Por no realizar gestiones oportunas para evitar la colocación de cejillas plásticas en los puestos de la Red Aló, en donde no se vendían productos de la Junta de Protección Social y que en otros se diera una colocación excesiva de cejillas.
- 18- Por no realizar oportunamente gestiones que evitaran la inercia que se dio en la colocación del material compuesto por afiches, colgantes y stickers, ya que desde noviembre del 2011 a marzo del 2014 no se determina ninguna gestión para la colocación de dicho material y fue hasta noviembre del 2014, o sea tres años después de que la Contraloría General de la República (8 de noviembre del 2011) dio su anuencia para la implementación del Plan para el uso de material publicitario y a solamente cinco meses de que se cumpliera el plazo para el uso de dicho material publicitario (15 de abril del 2015), que a solicitud de los señores miembros de Junta Directiva informó que no se podía cumplir con el plazo establecido para utilizar el total del material publicitario citado.
- 19- Proceder a la recuperación del costo del material publicitario no colocado y los gastos en que se incurrieron para la colocación de las cejillas plásticas y que se detalla a continuación:
- 20- Costo del material publicitario producido en el año 2008, que no fue utilizado al 30 de noviembre del 2013 (cejillas plásticas) y al 30 de abril del 2015 (colgantes, stickers y afiches), que asciende a **¢7.724.325,74** según el siguiente detalle:
 - Costo total de 2.230 cejillas ¢4.964.760,50
 - Costo total de 3.973 afiches ¢ 458.631,60
 - Costo total de 4.396 colgantes ¢1.875.364,47
 - Costo total de 4.487 stickers ¢ 448.181,37
- 21- Costo de lo pagado por concepto de salarios, cargas patronales y viáticos de los funcionarios de la Junta de Protección Social, que participaron en la colocación de cejillas plásticas, en los puestos de la empresa Comercial Digital (Red Aló) y Gtech-Bolth Gamming (Punto Max), y que ascendió a **¢10.069.943,49**.
- 22- La apertura de este procedimiento se fundamenta en los artículos 214 y 308 de la Ley General de la Administración Pública; artículos 71, 74 y 77 de la Ley Orgánica de la Contraloría General de la República No. 7428 y el artículo 114 de la Ley de Administración Financiera de la República y Presupuestos Públicos No. 8131.

V. FUNDAMENTO LEGAL Y REGLAMENTARIO DE LA ENDILGACION

La apertura se fundamenta en:

- Artículos 214 y 308 de la Ley General de la Administración Pública.
- Artículos 71, 74 y 77 de la Ley Orgánica de la Contraloría General de la República No. 7428.
- Artículo 114 de la Ley la Administración Financiera de la República y Presupuestos Públicos No. 8131.
- Artículos 65.2; 146.1; 146.2; 149.1.a y 150 de la Ley General de la Administración Pública.
- Artículos 1.1 y 2.2.g) de la Ley de Cobro Judicial No. 8624, en relación con el artículo 65.2 de la Ley General de la Administración Pública
- Artículos 110; 111.1 y 111.2.7 del Código Procesal Civil en relación con el artículo 65.2 de la Ley General de la Administración Pública.

VI. CONSECUENCIAS JURIDICAS DE LAS CUALES PODRIA HACERSE ACREEDORES LOS INVESTIGADOS SI SE DETERMINA LA RESPONSABILIDAD EN LOS HECHOS QUE SE LES ENDILGAN.

Si en la realización de la búsqueda de la verdad real de los hechos, que se le endilgan a los señores **José Abundio Gutiérrez Matarrita**, cédula de identidad N° 5-058-884, **Rodolfo Tabash Pérez**, cédula de identidad N° 1-280-631, **Norman Byron Darius Henry Walcott**, cédula N° 7-024-108, **Enid Sonia Rodríguez Quesada**, cédula N° 2-205-846, **Marcela Angulo Grillo**, cédula N° 1-421-740, **Carlos Arce Arce** cédula N° 1-302-741, **Maria del Milagro García Bolaños** cédula N° 1-405-350, **Gladys González Barrantes**, cédula N° 2-316-619 y **Evelyn Blanco Montero**, Jefe del Departamento de Mercadeo, se determina que existe responsabilidad civil alguna de su parte, podrían hacerse acreedores dependiendo de la gravedad de esa responsabilidad de alguna de las siguientes sanciones según sea el caso y de la responsabilidad civil que le corresponda:

1. Artículo 210 de la Ley General de la Administración Pública, cancelar el presunto daño económico causado a la Institución.

Artículo 210.-

1. El servidor público será responsable ante la Administración por todos los daños que cause a ésta por dolo o culpa grave, aunque no se haya producido un daño a tercero.

2. Para hacer efectiva esta responsabilidad se aplicaran los artículos anteriores, con las salvedades que procedan.

3. La acción de recuperación será ejecutiva y el título será la certificación sobre el monto del daño expedida por el jerarca del ente respectivo.

- 2- Ley Orgánica de la Contraloría General de la República No. 7428

Artículo 74.- Responsabilidad Civil del Servidor. *El régimen de responsabilidad civil del servidor, por daños causados a los sujetos pasivos o a terceros, será el establecido en el ordenamiento de control y fiscalización contemplado en la presente Ley y en la Ley General de la Administración Pública.*

Artículo 75.- Responsabilidad por omisión en el cobro. *Se reputará como falta grave del funcionario competente, no efectuar el procedimiento administrativo o no*

ordenar oportunamente su apertura, o dejar transcurrir los plazos legales para ejercer las acciones de recuperación por los daños y perjuicios que causen los funcionarios públicos

(Así reformado por el artículo 218, inciso 4) de la Ley N° 8508 de 28 de abril de 2006, Código Procesal Contencioso-Administrativo).

VII. CITACION A COMPARECENCIA ORAL Y PRIVADA

A efecto de que los funcionarios endilgados cuenten con su derecho constitucional de defensa, así como para admitir y recibir toda la prueba y alegatos que estimen pertinentes, prueba que deberá ser ofrecida y aportada antes o en el momento de la comparecencia si todavía no lo ha hecho, aclarando que toda presentación previa deberá hacerse por escrito, se le cita y emplaza para que comparezca personalmente o por medio de apoderado, a una comparecencia oral y privada que se celebrará a las NUEVE HORAS DEL DIA LUNES 10 DE DICIEMBRE DE 2018, en la Sala de Sesiones, localizada en el sexto piso del edificio principal de la Junta de Protección Social, localizado de la entrada de Emergencias del Hospital Nacional de Niños 75 metros al sur, Cantón Central San José. Se le hace saber que, en la oficina del órgano director, se encuentra a su disposición el Expediente Administrativo, el cual podrá ser consultado directamente o por medio de su apoderado o abogado de lunes a viernes, dentro del horario normal de labores de la Asesoría Jurídica sea de 8:15 a 3:00, podrán fotocopiarlo a su costo.

Se le advierte a la parte que de no comparecer sin justa causa debidamente notificada al órgano director, la audiencia se llevará a cabo, se evacuará la prueba existente y se resolverá conforme.

VIII. PRUEBA DISPONIBLE

En este momento el expediente administrativo se encuentra totalmente digitalizado en un CD-Serie N° 7265-E205 a la orden de los endilgados.

En aquellas situaciones en que los endilgados requieran que el Órgano Director, cite formalmente a un testigo o incorpore prueba alguna, deberá realizar la petitoria ante el Órgano, con un plazo mínimo y previo a la comparecencia, de ocho días hábiles.

IX. NOTIFICACIONES

Se les previene a los endilgados, que dentro de TERCER DIA, después de esta notificación, deberá señalar medio o lugar donde atender futuras notificaciones dentro de un perímetro cercano a la sede del órgano director, advirtiéndose que en tal caso, de no señalar medio o lugar para atenderlas, o que habiéndolo hecho, el medio escogido imposibilitare la notificación o el lugar señalado estuviese cerrado, fuere impreciso, incierto o inexistente, LAS RESOLUCIONES SE TENDRAN POR VALIDAMENTE NOTIFICADAS 24 HORAS DESPUES DE DICTADAS.

X. PROCEDENCIA DE RECURSOS CONTRA LA PRESENTE RESOLUCION

Se advierte que de conformidad con lo previsto en el artículo 346 de la Ley General de la Administración Pública, contra esta resolución proceden los recursos de revocatoria ante este Órgano Director y de apelación para ante el órgano decisor, siendo en este caso la Junta Directiva, ambos dentro del término de 24 horas contadas a partir de la comunicación de este acto.

Por último, se le pone en conocimiento que durante la tramitación de este procedimiento administrativo tiene el derecho de hacer uso de los recursos ordinarios establecidos en los artículos 342, 345 y 346 siguientes y concordantes de la Ley General de la Administración Pública. Los recursos ordinarios deberán interponerse dentro del término de tres días tratándose del acto final y de veinticuatro horas en los demás casos, ambos plazos contados a partir de la última comunicación del acto. Los mismos se podrán interponer en el mismo momento de la notificación o posteriormente, pero siempre por escrito si no lo hace inmediatamente, los cuales serán resueltos por el órgano director o el órgano decisor según sea el caso.

Shirley López Rivas.—O.C. N° 22040.—(IN2018290783).