

QUE SE LEERA ASI: LITERAL i) NOMBRAR O RATIFICAR AL DIRECTOR EJECUTIVO.- **D) Se aclara y modifica el Arto.27 que dice: DEL DIRECTOR EJECUTIVO. Arto.27.-** La Junta Directiva, cuando las operaciones administrativas de la Fundación lo justifiquen, podrá nombrar un Director Ejecutivo fijándole de manera clara por medio de un manual de funciones escrito las responsabilidades del cargo. El cual podrá ser nombrado de los miembros que integran la Junta Directiva. En virtud de lo anterior se aclara y modifica de la siguiente manera: **DEL DIRECTOR EJECUTIVO. Arto.27.-** La Asamblea General de Miembros a propuesta de la Junta Directiva, cuando las operaciones administrativas de la Fundación lo justifiquen, podrá nombrar un Director Ejecutivo fijándole de manera clara por medio de un manual de funciones escrito las responsabilidades del cargo.- El cual podrá ser nombrado de los miembros que integran la Junta Directiva.- **E) Aclaración: En la Escritura de Modificación Numero Treinta y Uno, referida en la cláusula primera de este instrumento publico, en lo concerniente a los Estatutos en su CAPITULO II : FINES Y OBJETIVOS DE LA FUNDACION** numeral 3) dice: Contribuir al desarrollo tecnológico en: Agricultura, **comercio**, servicio e industria, salud, educación, medio ambiente, desarrollo municipal, juventud y deportes y en general todas aquellas áreas de desarrollo que permitan el despegue socio-económico, para ello empleando toda la capacidad y recursos de la FUNDACION, y el asesoramiento científico técnico y profesional.- En este Acto, se Modifica el literal 3) eliminando la palabra “comercio”, quedando de la siguiente manera: 3) Contribuir al desarrollo tecnológico en: Agricultura, servicio e industria, salud, educación, medio ambiente, desarrollo municipal, juventud y deportes y en general todas aquellas áreas de desarrollo que permitan el despegue socio-económico, para ello empleando toda la capacidad y recursos de la FUNDACION, y el asesoramiento científico técnico y profesional.- **TERCERA:** Declaran los otorgantes que la presente escritura de aclaración y ampliación la hacen con el objeto de dar cumplimiento a lo instruido por Asesoría Legal del Ministerio de Gobernación a fin de proceder al Registro e Inscripción correspondiente de la **FUNDACION DE EMPRENDEDORES SOCIOECONOMICOS DE OCCIDENTE, (FUNDAEMPRES).**- Así se expresaron los comparecientes, bien instruidos por mí. El notario, acerca del objeto alcance, valor y trascendencia legales de este acto, del significado de las cláusulas generales, que aseguran su validez sobre las renunciaciones hechas y estipulaciones implícitas y explícitas que hacen de la necesidad de recurrir ante la Dirección de Asociaciones Civiles Sin Fines de Lucro a solicitar la inscripción correspondiente. Leída que fue por mí, el Notario, el contenido integro de esta escritura a los otorgantes, quienes le dieron su expresa aprobación, aceptándola en todas y cada una de sus partes, sin hacerle modificación alguna y firman todos conmigo, el notario que doy fe de todo lo relacionado.- (F) ilegible René Adán López, (F) Zeila Pacheco, (F) Lizette del Socorro López Pacheco, (F) ilegible Ericka Rene López Pacheco, (F) ilegible Evelyn del Socorro López Pacheco (F) ilegible Gabriela Mercedes López Pacheco.(f) Ilegible Santiago José Suazo Solís. Notario Público.- **PASO ANTE MÍ:** Del frente del folio numero **CUARENTA Y NUEVE** al reverso del folio número **CINCUENTA** de este mi protocolo Número **NUEVE** que llevo durante este año dos mil doce. Y a solicitud del Sr. Rene Adán López, en su carácter de Presidente de La Fundación, extendiendo este primer testimonio en dos hojas útiles de papel de ley las que rubrico sello y firmo en la ciudad de León, a las ocho de la mañana del día quince de Julio de año dos mil doce.- **(f) Santiago José Suazo Solís**, Abogado y Notario Público.

**MINISTERIO DE FOMENTO,
INDUSTRIA Y COMERCIO**

Reg. 12887 - M. 85528 - Valor C\$ 50, 650.00

ICS 67.040 / RTCA 61.01.60: 10

ANEXO B

(Continuación...)

**VALORES MÍNIMOS DE VITAMINAS Y MINERALES
PARA FORMULAR DECLARACIONES DE PROPIEDADES
(NORMATIVO)**

Nutriente	Unidad de medida	Valor mínimo por 100 g, 100 mL o por porción indicada en la etiqueta
Vitamina A	µg	40
Vitamina D	µg	0.25
Vitamina E	Mg	1
Vitamina K	µg	4
Vitamina C	mg	3
Tiamina	mg	0.07
Riboflavina	mg	0.08
Niacina	mg	0.9
Vitamina B6	mg	0.1
Acido pantoténico	mg	0.5
Acido fólico	µg	10
Vitamina B12	µg	0.05
Biotina	mg	0.015
Calcio	mg	40
Fósforo	mg	50
Magnesio	mg	15
Hierro	mg	0.7
Zinc	mg	0.75
Yodo	µg	7.5
Cobre	mg	0.1
Selenio	µg	3.5
Manganeso	mg	0.1
Cromo	µg	6
Moibdeno	µg	3.75
Cloruro	mg	170
Potasio	mg	175

NOTA: Estos datos fueron calculados basados el 5% del VRN de CODEX y ausencia de ellos, del FDA.

**ANEXO C
REGLAS PARA EL REDONDEO
EN LA DECLARACIÓN DE NUTRIENTES'
(INFORMATIVO)**

NUTRIENTE POR 100 G O 100 ML	UNIDADES	REDONDEO
Energía	kJ	< 20 kJ se declara cero ≤ 200 kJ en incrementos de 25 kJ > 200 kJ en incrementos de 50 kJ
	kcal	< 5 kcal se declara cero ≤ 50 kcal en incrementos de 5 kcal > 50 kcal en incrementos de 10 kcal
Grasas, grasa saturada, grasa poliinsaturada y monoinsaturada:	g	≤ 5 g en incrementos de 0,5 g > 5 g en incrementos de 1 g
Colesterol	mg	< 2 mg se declara cero 2 a 5 mg "menos de 5 mg" > 5 mg en incrementos de 5 mg
Sodio y potasio	mg	< 5 mg se declara cero 5 a 140 mg en incrementos de 5 mg > 140 mg en incrementos de 10 mg

8220

Carbohidratos, fibra dietética, fibra soluble e insoluble, azúcares, polialcoholes, otros carbohidratos, proteína	g	< 1 g "contiene menos de 1 g" o "menos de 1 g" ≥ 1 g en incrementos de 1 g
Vitaminas y minerales* (excepto sodio y potasio)	% VRN	≤ 10 % Vit. y Min. en incrementos de 2% ≤ 50 % Vit. y Min. en incrementos de 5% > 50 % Vit. y Min. en incrementos de 10%

* Para quien quiera presentar vitaminas y minerales en valor absoluto se debe redondear el valor absoluto de la siguiente manera:

1. Calcular el % VRN a partir del resultado del análisis de laboratorio para el micronutriente de interés.
2. Aplicar la regla de redondeo al % VRN especificada en este Anexo.
3. Convertir el % VRN redondeado al valor absoluto y se debe expresar siempre en números enteros.

2 Las reglas de redondeo y el Anexo D se tomaron del FDA

Por ejemplo, si el resultado de laboratorio obtenido para contenido de vitamina C es igual a 37,2 mg/100 g,

Paso 1: Dado que el valor de ingesta diario recomendado para vitamina C es 60 mg/día según la recomendación de la FAO (100% de las necesidades diarias), se realiza el cálculo del % VRN se obtiene un %

$$\text{VRN de } 62 \% \text{ donde } \left(\frac{37,2 \text{ mg/100}}{60 \text{ mg/100}} * 100 = 62 \% \right)$$

Paso 2: según este apéndice para el redondeo de vitaminas cuando el valor es > 50 se presenta en múltiplos de 10, por lo tanto este resultado del % VRN se redondea a 60 %

Paso 3: para convertir el 60 % del % VRN en el contenido de vitamina en valor absoluto se realiza el cálculo matemático por regla de tres,

$$\begin{array}{lcl} 100 \% & \longrightarrow & 60 \text{ mg} \\ \text{como se presenta a continuación: } 60 \% & \longrightarrow & X \end{array}$$

Al despejar X se obtiene que el 60 % del VRN de la vitamina equivale a 36 mg.

ANEXO D FACTORES DE CONVERSIÓN DE NITRÓGENO A PROTEÍNA SEGÚN EL TIPO DE ALIMENTO (NORMATIVO)

Alimento	Factor de conversión
<i>Cereales</i>	
Trigo (duro, medio, suave)	5.83
Harina (extracción media o baja)	5.7
Pastas de trigo	5.7
Salvado	6.31
Arroz (todas las variedades)	5.95
Cebada, centeno y avena	5.83

<i>Leguminosas, Frutos secos, semillas</i>	
Maní	5.46
Soya	5.71
Nueces de árbol	
Almendras	5.18
Nueces de Brasil	5.46
Coco, Castañas	5.3
Semillas-sésamo, cártamo, girasol	5.3
Leche (todas las especies) y queso	6.38
Otros alimentos	6.25

Fuente: FAO Nutritional Studies No 24, Amino Acid Content of Foods and Biological Data on Proteins” (FAO, Rome, 1970)

ANEXO E

CUADRO DE CONDICIONES RELATIVAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES (NORMATIVO)

COMPONENTE	DECLARACIÓN DE PROPIEDADES	CONDICIONES
Energía	Exento, libre, sin, cero	No contiene más de 21 kJ (5 Kcal) por porción ó por 100 g ó 100 mL
	Bajo, baja fuente de	No contiene mas de 170 kJ (40 Kcal) por porción o por 100 g o 100 mL
	Ligero, liviano, reducido, menos, Light, lite	Contiene al menos un 25% menos de energía por porción o por 100 g o 100 mL con respecto al alimento de referencia. El alimento de referencia no debe ser bajo en energía
Grasa	Exento, libre, sin, cero	Contiene no más de 0,5 g por porción o por 100 g o 100 ml
	Bajo	Contiene no mas de 3 g por porción o por 100 g o 100 mL
	Ligero, liviano, reducido, menos, Light, lite	Contiene al menos un 25% menos de grasa por porción o por 100 g ó 100 mL, con respecto al alimento de referencia. El alimento de referencia no debe ser bajo en grasa.
	Exento, libre, sin, cero	Contiene no más de 0,5 g de grasa saturada y menos de 0,5 gramos de ácidos grasos trans por porción o por 100 g o 100 mL.
Grasas Saturadas	Bajo	Contiene no más de 1.0 g por porción o por 100 g o 100 mL y la grasa saturada no aporta más del 15% de la energía
	Ligero, liviano, reducido, menos, Light, lite	Contiene al menos un 25% menos de grasa saturada por porción o por 100 g o 100 mL, con respecto al alimento de referencia. El alimento de referencia no debe ser bajo en grasa saturada.

Colesterol	Exento, libre, sin, cero	Contiene no más de 2 mg por porción o por 100 g o 100 mL y contiene 2 g o menos de grasa saturada por porción o por 100 g o 100 mL
	Bajo	Contiene no más de 20 mg por porción por 100 g o 100 mL y contiene 2 g o menos de grasa saturada por porción o por 100 g o 100 mL
	Ligero, liviano, reducido, menos, Light, lite	Contiene al menos un 25% menos de colesterol por porción o por 100 g o 100 mL, con respecto al alimento de referencia. El alimento de referencia no debe ser bajo en colesterol. Contiene 2 g o menos de grasa saturada por porción o por 100 g o 100 mL
	Exento, libre, sin, cero	Contiene no más de 0,5 g por porción por 100 g o 100 mL
	“Sin azúcar agregado” y “Sin adición de azúcares”	Declaraciones permitidas si no se ha adicionado durante el procesamiento, azúcar o ingredientes que contengan azúcar. Se declara si el alimento no es bajo o reducido en energía
Azúcares	Ligero, liviano, reducido, menos, Light, lite	Contiene al menos un 25% menos de azúcar por porción o por 100 g o 100 mL, con respecto al alimento de referencia
	Exento, libre, sin, cero	Contiene no más de 5 mg por porción o por 100 g o 100 mL
	Bajo	Contiene no más de 140 mg por porción, por 100 g o 100 mL
	Muy Bajo	Contiene no más de 35 mg por porción, por 100 g o 100 mL
Sodio	Ligero, liviano, reducido, menos, Light, lite	Contiene al menos un 25% menos de sodio por Porción o por 100 g o 100 mL, con respecto al alimento de referencia
Proteína	Alto, buena fuente, rico en, excelente fuente	
Vitaminas y Minerales		Contiene dos veces los valores para fuente
Fibra		6 g por 100 g o 3 g por 100 Kcal
Proteína		Contiene no menos de 10% del VRN por 100 g o contiene no menos de 5% del VRN por 100 ml o contiene no menos del 5% del VRN por 100 Kcal, o contiene no menos del 10% del VRN por Porción del alimento
Vitaminas y Minerales		Contiene no menos de 15% de VRN por 100 g (sólidos) 7,5% de VRN por 100 ml (líquidos ó 5% de VRN por 100 Kcal (12% de VRN por 1 MJ) ó 10% de VRN por porción de alimento
Fibra	Fuente, adicionado, enriquecido, fortificado	Contiene no menos de 3 g por 100 g o 1.5 g por 100 Kcal o por porción del alimento
Vitaminas y Minerales	Mas, extra	Contiene al menos una diferencia en el valor de referencia de los nutrientes (VRN o VD) del 10% con respecto al alimento de referencia. Debe existir una diferencia absoluta mínima en el contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define para la declaración “fuente de”

ANEXO F CANTIDADES DE REFERENCIA PARA EL CÁLCULO DE LAS PORCIONES DE PRODUCTOS ESPECÍFICOS (INFORMATIVO)

Categoría de Producto	Consumida por tiempo de comida	Declaración de la etiqueta
PARA NIÑOS E INFANTES		
1. Cereales secos e instantáneos	15 g	13 g (de taza)
2. Cereales preparados y listos para servir	110 g	g (tazas)
3. Otros cereales y productos de granos listos para consumir (cereales listos para consumir, galletas, tostadas, galletas para dentición)	7 g para niños pequeños 20 g de cereales listo para consumir para infantes	g tazas para cereales listos para consumir unidades para los demás
4. Almuerzos, postres, frutas, vegetales o sopas, mezcla seca	15 g	g (cucharadas) ó g (tazas)
5. Almuerzos, postres, frutas, vegetales, o sopas, listo para usar, tipo colado o "strained"	60 g	g (taza)
6. Almuerzos, postres, frutas, vegetales, o sopas listas para usar, tipo junior	110 g	g (taza)
7. Almuerzos, estofados, o sopas para niños pequeños, listos para usar	170 g	g (taza)
8. Frutas para niños pequeños listos para usar	125 g	g (taza)
9. Vegetales para niños pequeños, listos para usar	70 g	g (taza)
10. Huevos, yemas de huevo	55 g	g (taza)
11. Jugos, todas las variedades	125 mL	125 mL
PRODUCTOS DE PANADERIA		
1. Queques, cangrejos, tortillas, bolillos, pan de maíz	55 g	g (unidades)
		g (unidades) para pan en tajadas y piezas individuales
2. Pan	50 g	56 g tajada de 2,5 cm g (unidades)
		g (unidades fraccionadas) para productos enteros
3. Queques con un 35% o más de frutas o semillas vegetales	125 g	g (unidades fraccionadas) para productos enteros
		g (unidades fraccionadas) para productos enteros
4. Queques con menos del 35% de frutas o semillas o vegetales	80 g	g (unidades fraccionadas) para productos enteros
		g (unidades fraccionadas) para productos enteros
5. Queques sin relleno ni lustre	55 g	g (unidades fraccionadas) para productos enteros
6. Galletas	30 g	g (unidades)
7. Tostada francesa, panqueques	110 g preparados 40 g para la mezcla	g (unidades) g (tazas) para la mezcla
BEBIDAS		
1. Carbonatadas y no carbonatadas, wine, coolers y agua	250 mL	250 mL (1 vaso)
2. Café, té, edulcorado y saborizado	250 mL preparado	250 mL (1 vaso)

CEREALES y OTROS PRODUCTOS DE GRANOS		
1. Cereales para el desayuno	40 g de cereal, 55 g de cereal edulcorado y saborizados, 1 taza preparado	___ g (___ taza(s))
2. Cereales para el desayuno (inflados) que pesan 20 g o menos por taza	15 g	___ g (___ taza(s))
3. Cereales para el desayuno que pesan 20 g o más pero menos de 43 g por taza; cereales altos en fibra que contiene 28 g o 30 g más por 100 g	30 g	___ g (___ taza(s))
4. Cereales para el desayuno (inflados), que pesan 43 g o más por taza	55 g	___ g (___ taza(s))
5. Germen de trigo, afrecho	15 g	
6. Harinas, harina de maíz	30 g	___ g (___ cucharadas)
7. Granos, arroz, cebada	45 g secos	
	140 g preparados	___ g (___ taza(s))
8. Pastas	55 g secos	___ g (___ taza(s))
	140 g preparados	unidades para piezas grandes (caracoles, raviolos)
9. Almidones, almidón de yuca, de maíz, de papa	15 g	___ g (___ cucharadas)
PRODUCTOS LACTEOS		
1. QUESO COLAGE	110 g	105 g (1/2 taza) para masa fina
		113 g (1/2 taza) para masa gruesa, bajo en grasa y con fruta
		___ g (1/2 taza) para todos los otros
		48 g (1/3 taza) para colage seco
2. Queso usado principalmente como ingrediente	55 g	62 g (1/4 taza) para ricota seco
3. Queso duro rallado, parmesano, bagaces, romano	5 g	5 g (1 cucharadita)
4. Queso, todos los demás, incluidos los quesos crema y los para untar	30 g	30 mL (2 cucharadas)
5. Crema y sustitutos de la crema, fluida	15 mL	15 mL (1 cucharada)
6. Crema y sustitutos de la crema, en polvo	2 g	2 g (1 cucharadita)
7. Rompope	125 mL	125 mL (1/2 taza)
8. Leche condensada (sin diluir)	30 mL	30 mL (2 cucharadas)
9. Leche evaporada (sin diluir)	30 mL	30 mL (2 cucharadas)
10. Leche y bebidas cuya base es la leche, desayunos instantáneos, chocolate, leches malteadas	250 mL	250 mL (1 taza)
11. Natilla	30 g	30 mL (2 cucharadas)
12. Yogur	225 g	225 g (1 taza)
POSTRES		
1. Helados cuya base es la crema, yogur congelado, conos, emparedados de helado	1/2 taza, incluido el barquillo y la cobertura	___ pieza(s), para productos empacados ___ g (1/2 taza) para los demás
2. Helado de agua, jugos de frutas	85 g	___ pieza(s), para productos empacados ___ g (1/2 taza) para los demás
3. Gelatina, flanes, pudines	1/2 taza	___ pieza(s), para productos empacados ___ g (1/2 taza) para los demás
HUEVOS Y SUSTITUTOS DE LOS HUEVOS		
1. Mezclas de huevos, omeletes, picados	110 g	___ g (___ piezas)
2. Huevos todos los tamaños	50 g	___ g (1 grande, 1 mediano, etc)
3. Sustitutos de los huevos	50 g (cantidad para hacer un huevo grande)	___ g (___ taza(s))
ACEITES Y GRASAS		
1. Mantequilla, manteca, aceite, margarina	1 cucharada	14 g (1 cucharada para margarina, mantequilla y aceite) 13 g (1 cucharada) para manteca

2. Aderezos para ensalada	30 g	30 g (2 cucharadas)
3. Mayonesa, untos para emparedados, aderezos tipo mayonesa	15 g	15 mL (1 cucharada)
4. Aerosoles	0,25 g	0,25 g (apretar el botón ____ segundos)
PESCADO, CARNES, AVES, CAZA Y SUSTITUTOS		
1. Sustitutos de tocineta, anchoas enlatadas, pasta para anchoas, caviar	15 g	____ g (____ piezas para productos en piezas discretas) ____ g (____ cucharadita) para los demás
2. Carnes secas	30 g	____ g (____ piezas)
3. Entradas con salsa, camarones en salsa de langosta	140 g cocinado	____ g (____ taza)
4. Entradas sin salsa, ceviche, pescado frito	85 g cocinado 110 g crudo	____ g (____ taza)
5. Pescados, mariscos y caza enlatados	55 g	____ g (____ taza)
6. Paté, embutidos	55 g	____ g (____ piezas) para productos discretos ____ g (____ taza) para los otros
		____ g (____ piezas) para productos discretos ____ g (____ taza) para los otros
7. Pescado, mariscos y caza, ahumados o en salmuera	55 g	____ g (____ taza) para los otros
FRUTAS Y JUGOS DE FRUTAS		
1. Frutas confitadas y adobadas	30 g	____ g (____ piezas)
2. Frutas deshidratadas	40 g	____ g (____ piezas) para piezas grandes: higos, ciruelas ____ g (____ tazas) para piezas pequeñas: pasas
3. Frutas para adorno, por ejemplo cerezas	4 g	____ g (1 cereza)
4. Jugos, néctares y bebidas de frutas	250 mL	250 mL (1 vaso)
5. Jugos usados como ingrediente (jugo de limón)	5 mL	5 mL (1 cucharadita)
LEGUMBRES		
1. Frijoles, solos o en salsa	85 g	____ g (1/2 taza)
MISCELÁNEOS		
1. Polvo de hornear, pectina	1 g	1/4 de cucharadita
2. Decorado para queques, azúcar coloreado, confitillos	1/4 cucharadita	____ g (1/4 cucharadita)
3. Vino para cocinar	30 mL	30 mL (2 cucharadas)
4. Ligas para tragos sin alcohol	cantidad para hacer 250 mL	____ mL (____ vaso)
5. Goma de mascar	3 g	____ g (____ piezas)
6. Sustitutos de la tocineta	7 g	____ g (____ cucharadita)
7. Sal, sustitutos de la sal, sales sazonadoras (sal de ajo)	1 g	____ g (____ cucharadita)
	1/4 cucharadita	____ g (1/4 cucharadita)
	0,5 g si no es medible	____ g (____ piezas) si no es medible, ejemplo hojas de laurel
8. Especies y hierbas		
PLATOS PREPARADOS		
1. Medibles por taza, cacerolas, macarrones, espagueti en salsa, estofados	1 taza	____ g (1 taza)
2. No medibles por tazas, buratos, enchiladas, pizzas, quiche, emparedados de todo tipo	150 g adicione 55 g para productos con salsas acompañantes (enchiladas, quesos, crepas en salsa)	____ g (____ piezas) para productos de piezas discretas
		____ g (____ fracción de tajada) para unidades discretas grandes.
NUECES Y SEMILLAS		
1. Nueces y semillas de todo tipo o partidas	30 g	____ g (piezas) para piezas grandes (nueces sin pelar) ____ g (____ cucharaditas (____ taza) para piezas pequeñas
2. Mantequillas, pastas o cremas de nueces y semillas	2 cucharaditas	g (____ cucharaditas)

PAPAS		
1. Papas a la francesa, palillos	70 g preparadas	70 g p preparados
	85 g congelados	
	85 g sin preparar	
2. Puré	140 g	g (taza)
3. Enteras, frescas o enlatadas	100 g frescas	discretas
	160 g enlatadas en líquido	g (taza) para producto picado o tajadeados
ENSALADAS		
1. Papa o pasta	140 g	g (taza)
2. Otras ensaladas: frijoles, frutas, huevos, pescado, vegetales	100 g	g (taza)
SALSAS, "DIPS"		
1. Salsa barbecue, holandesa, tártara, salsa de natilla para untar	2 cucharadas	g (2 cucharadas)
2. Salsa para plato principal (salsa para espagueti)	125 g	g (1/2 taza)
3. Otras salsas, pesto, salsa de pizza, salsa de queso	1/4 taza	g (1/4 taza)
4. Condimentos mayores, catsup, salsa de soya, vinagre, salsa para cocteles	1 cucharada	g (1 cucharada)
SNACKS		
1. Todas las variedades, papas tostadas, palomitas de maíz, extruidos y soplado		g (taza)
		g (piezas) para productos grandes
	30 g	
SOPAS		
1. Todas las variedades	250 mL	g (1 taza)
AZUCARES		
1. Confites duros (para el aliento tipo menta)	2 g	g (piezas)
2. Confites duros en tubos o en mini dispensadores	5 g	g (piezas)
3. Otros confites duros		g (piezas) para piezas grandes
		g (cucharadita) para piezas pequeñas
	15 g	
4. Azúcar para repostería	30 g	30 g (1/4 taza)
	1 cucharadita	
5. Miel, jaleas, mermeladas, melazas	30 g	g (1 cucharadita)
6. Marmelos	4 g	g (taza)
7. Azúcar	cantidad equivalente a cucharadita de azúcar	g (1 cucharadita)
8. Sustitutos del azúcar	cantidad equivalente a cucharadita de azúcar	g (1 cucharadita) para sólidos
		g (gotas) para líquidos
9. Siropes y Jaleas	30 mL	30 mL (2 cucharadas)
PRODUCTOS VEGETALES		
1. vegetales usados para decorar o dar sabor: perejil, chile dulce		g (cucharadas) para producto picado
		g (piezas)
	15 g	g (piezas)
2. Cebolla, chile dulce		(taza)
	30 g	
	85 g frescos o congelados	g (piezas)
3. Otros vegetales sin salsa, frescos, enlatados o congelados	95 g envasados al vacío	(taza)
	130 g enlatados con líquido	
4. Otros vegetales sin salsa, frescos, enlatados o congelados	110 g	g (piezas)
5. Jugo de vegetales	250 mL	250 mL (1 vaso)
6. Aceitunas	15 g	g (piezas)
7. Encurtidos de todo tipo	30 g	30 g medida visual
8. Pasta de Vegetales, pasta de tomate		33 g (2 cucharadas) para pasta de tomate
		g (cucharadas) para todos los demás
	30 g	
9. Salsas o purés de vegetales ejemplo salsa de tomate, puré de tomate		61 g (1/4 taza) para salsa de tomate
		63 g (1/4 de taza) para puré de tomate
	60 g	g (1/4 de taza) para los demás

ANEXO G DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES (NORMATIVO)

1. DISPOSICIONES INICIALES.

Además de lo indicado en el punto 7.4 de este reglamento, la justificación de las declaraciones saludables puede tener en cuenta situaciones y procesos alternativos específicos, como:

a. Las declaraciones relacionadas con la "función de los nutrientes" pueden justificarse a partir de las declaraciones aceptadas generalmente de organismos científicos expertos reconocidos y autorizados, verificadas y validadas a lo largo del tiempo.

b. Algunas declaraciones de propiedades saludables, como las que implican una relación entre una categoría de alimentos y un efecto saludable, pueden estar fundamentadas en observaciones, como estudios epidemiológicos. Tales estudios deberían proporcionar un cuerpo de pruebas sólido procedente de diversos estudios bien diseñados.

c. Se pueden utilizar declaraciones saludables aprobadas por otros organismos competentes (tales como FDA, UE) u otras basadas en pruebas o evidencia científica y que cumplan los mismos requisitos científicos estrictos.

2. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE FUNCIÓN.

2.1 Probióticos y beneficios en la salud.

El microorganismo o bacteria debe cumplir lo siguiente:

- Estar vivo, no ser patógeno y su medio natural es el tracto digestivo humano.
- Ser capaz de sobrevivir en el tracto intestinal, es decir, ser resistente a los jugos gástricos y los ácidos biliares.
- Tener la capacidad de adherirse a la mucosa intestinal.
- Tener la capacidad de colonizar el intestino.
- Tener la capacidad de sobrevivir a lo largo de la vida útil del producto en que se reproduzca.

El alimento debe contener un número mayor o igual a 1×10^6 UFC/g de bacterias viables de origen probiótico en el producto terminado hasta el final de la vida útil.

La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular de microorganismos probióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores de reducción de riesgo adicionales a considerar como el ejercicio físico y el tipo de dieta.

Los alimentos que contienen probióticos deben declarar los siguientes aspectos en su etiqueta:

- Nombre del género, especie y cepa de acuerdo con la nomenclatura internacional reconocida.
- Consumo recomendado para que el probiótico sea efectivo en relación con la mejora de salud declarada.
- Efectos beneficiosos que puedan proporcionar a la salud.

Ejemplos de declaración:

"Una dieta saludable y el consumo regular de alimentos con microorganismos probióticos puede ayudar a normalizar las funciones digestivas, regenerar la flora intestinal y disminuir el crecimiento de bacterias causantes de las infecciones del colon".

“El consumo diario de leche o derivados lácteos, que contenga éstos bacilos vivos, contribuye a mantener el equilibrio de la flora intestinal y/o regular el tránsito intestinal y puede contribuir a estimular el sistema inmune.”

2.2 Prebióticos, función intestinal y sistema inmune.

La cantidad de alimento que contiene prebióticos que debe consumirse, para obtener el efecto benéfico debe ser razonable en el contexto de la dieta diaria.

La sustancia prebiótica debe:

- Ser preferida por una o más especies de bacterias benéficas en el intestino grueso o colon.
- Ser resistente a los ácidos gástricos.
- Ser fermentable por la microflora intestinal.
- Ser resistente a la hidrólisis enzimática endógena.
- Estimular selectivamente el crecimiento y/o actividad de aquellas bacterias que están asociadas con la salud y el bienestar.

La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular de prebióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores de reducción de riesgo adicionales a considerar tales como, el ejercicio físico y el tipo de alimentación.

Ejemplo de declaración:

“Una adecuada alimentación y un consumo regular de alimentos con prebióticos, promueve el crecimiento de bacterias benéficas intestinales y ayuda a mejorar la función intestinal y las defensas naturales”.

2.3 Lactosa e intolerancia a la lactosa.

El alimento debe contener por porción de consumo menos de 0,5 g de lactosa.

Ejemplo de declaración:

“Los alimentos con menos de 0,5 g de lactosa, pueden ser consumidos por personas con intolerancia a la lactosa”.

3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE REDUCCIÓN DE RIESGO DE ENFERMEDAD.

3.1 Calcio y osteoporosis.

El alimento debe cubrir o exceder los requisitos exigidos para el término o descriptor “alto” en calcio, conforme se define en este reglamento. Además, el calcio debe estar presente en una forma asimilable.

La declaración debe indicar que el consumo adecuado de calcio no es el único factor para evitar la osteoporosis y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio regular, una dieta saludable, el género, la etnia y la edad de la persona.

Ejemplos de declaración:

“Una dieta saludable con un contenido adecuado de calcio y ejercicio regular ayuda a los niños (as), personas adolescentes, adultos jóvenes y mujeres a mantener una buena salud ósea y puede reducir el riesgo de osteoporosis en la vida adulta”.

“Una ingesta adecuada de calcio durante toda la vida, como parte de una dieta balanceada, puede reducir el riesgo de padecer osteoporosis”.

3.2 Calcio, vitamina D y osteoporosis.

El alimento debe cubrir o exceder los requisitos exigidos para el término o descriptor “alto” en calcio y en vitamina D, conforme se define en este reglamento. Además, el calcio y la vitamina D deben estar presentes en una forma asimilable.

La declaración debe indicar que el consumo adecuado de calcio o de calcio y de vitamina D, no es el único factor para evitar la osteoporosis y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio regular, una dieta saludable, el género, la etnia y la edad de la persona.

Ejemplo de declaración:

“Una dieta saludable con un contenido adecuado de calcio, vitamina D y ejercicio regular ayuda a los niños (as), personas adolescentes, adultos jóvenes y mujeres a mantener una buena salud ósea y puede reducir el riesgo de osteoporosis en la vida adulta”.

“Una ingesta adecuada de calcio y vitamina D durante toda la vida, como parte de una dieta balanceada, puede reducir el riesgo de padecer osteoporosis”.

3.3 El sodio y la hipertensión (presión sanguínea elevada, o presión alta).

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en sodio”, conforme se define en este reglamento. La declaración debe indicar que el desarrollo de hipertensión (presión sanguínea elevada, o presión alta) depende de muchos factores de riesgo.

Ejemplo de declaración:

“Una dieta baja en sodio puede reducir el riesgo de hipertensión (presión sanguínea elevada, o presión alta), una enfermedad asociada a muchos factores de riesgo”.

3.4 Grasa y el riesgo de cáncer.

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en grasa”, conforme se define en el presente reglamento.

Al referirse a la enfermedad, la declaración debe utilizar la siguiente expresión “algunos tipos de cáncer”.

Al referirse al nutriente, la declaración debe utilizar el término “grasa total” o “grasa”.

La declaración no debe mencionar las formas específicas de grasas o ácidos grasos que pueden estar relacionados con el riesgo de cáncer y debe indicar que el desarrollo de cáncer está asociado a diversos factores de riesgo.

Ejemplo de declaración:

“Una dieta baja en grasa total puede reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer”. El desarrollo del cáncer depende de diversos factores de riesgo.

3.5 Grasa saturada y colesterol y el riesgo de enfermedad cardiovascular.

El alimento debe cumplir con todos los requisitos sobre contenidos de nutrientes para un alimento “bajo en grasa saturada”, “bajo en colesterol” y “bajo en grasa”, conforme se define en el presente reglamento.

La declaración debe establecer que las enfermedades cardiovasculares están asociadas a muchos factores de riesgo.

Al referirse a los nutrientes, la declaración debe utilizar los términos “grasa saturada”, “colesterol”.

Ejemplo de declaración:

“Las dietas bajas en grasa saturada y colesterol, así como la práctica de un estilo de vida saludable pueden reducir el riesgo de las enfermedades cardiovasculares, cuyo desarrollo está asociado a diversos factores de riesgo”.

3.6 Fibra dietética proveniente de cereales, leguminosas, frutas y vegetales y el riesgo de cáncer.

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en grasa” y “buena fuente” de fibra dietética (sin que sea adicionada), conforme se define en este reglamento.

Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar la expresión: “algunos tipos de cáncer”.

La declaración debe indicar que el desarrollo del cáncer depende de diversos factores de riesgo.

Al referirse al componente de fibra dietética del alimento, la declaración debe utilizar los términos: “fibra”, “fibra dietética” o “fibra dietética total”.

Ejemplo de declaración:

“El cáncer es una enfermedad asociada a diversos factores de riesgo, las dietas bajas en grasa y ricas en cereales, leguminosas, frutas y vegetales con alto contenido de fibra pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer”.

3.7 Fibra dietética especialmente fibra soluble, proveniente de frutas, vegetales, cereales y leguminosas y el riesgo de enfermedad cardiovascular.

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en grasa saturada”, “bajos en colesterol” y “bajos en grasa” y además, contener por lo menos 0,6 g de fibra soluble (que no sea adicionada) por porción declarada en la etiqueta, conforme se define en el presente reglamento.

El alimento debe ser o contener frutas, vegetales o productos derivados de cereales o leguminosas con alto contenido de fibra.

Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar el término: “enfermedad cardiovascular”, “enfermedad coronaria”, o “enfermedad cardíaca”.

Al especificar la fibra dietética, la declaración debe utilizar los términos: “fibra”, “fibra dietética”, o “fibra soluble”.

Al especificar la grasa, como componente, se deben utilizar los términos “grasa saturada” y “colesterol”.

La declaración debe indicar que el desarrollo de la enfermedad cardiovascular depende de diversos factores de riesgo.

Ejemplo de declaración:

“Dietas bajas en grasa saturada, colesterol y ricas en frutas, vegetales, cereales y leguminosas que contienen algunos tipos de fibra dietética, especialmente fibra soluble, pueden reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular, una enfermedad asociada con múltiples factores de riesgo”.

3.8 Frutas, vegetales y cáncer: declaraciones de propiedades de salud relacionando dietas bajas en grasa y ricas en frutas y vegetales y la reducción del riesgo de cáncer.

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos considerados como “buena fuente” sin que hayan sido fortificados, de al menos uno de los siguientes nutrientes: vitamina A, vitamina C o fibra dietética, y cumplir con el descriptor “bajo en grasa” conforme se define en este reglamento.

El alimento debe contener una fruta o un vegetal.

Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar las expresiones: “algunos tipos de cáncer”.

La declaración debe indicar que el desarrollo del cáncer depende de muchos factores de riesgo.

Al referirse al componente de fibra dietética del alimento, la declaración debe utilizar los términos: “fibra”, “fibra dietética” o “fibra dietética total”.

La declaración no debe especificar los tipos de fibra dietética que pueden estar relacionados al riesgo de cáncer.

Al referirse al componente de la grasa del alimento, la declaración debe utilizar los términos “grasa total” o “grasa”.

La declaración no debe especificar los tipos de grasas o ácidos grasos que pueden estar relacionados al riesgo de cáncer.

La declaración debe hacer referencia a las frutas y vegetales como alimentos bajos en grasa y que pueden contener vitamina A, vitamina C y fibra dietética.

La declaración debe indicar que el alimento es buena fuente de uno de los siguientes nutrientes: fibra dietética, vitamina A o vitamina C.

Ejemplo de declaración:

“Dietas bajas en grasa y ricas en frutas y vegetales (alimentos bajos en grasa y que pueden contener fibra, vitamina A y vitamina C), pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer, enfermedad asociada a muchos factores de riesgo”.

3.9 Ácido fólico y defectos del conducto (tubo) neural:

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre el contenido de nutrientes para alimentos considerados como “buena fuente” de ácido fólico conforme se define en el presente reglamento.

Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar las expresiones: “defectos en el conducto o tubo neural”, “defectos al nacer, columna vertebral bífida”, “defectos al nacer en el cerebro o la columna vertebral”.

Al referirse al nutriente, la declaración debe utilizar los términos: “Folato”, “Ácido Fólico”, “Folato, una vitamina B”, “Ácido Fólico, una vitamina B”.

La declaración debe incluir información sobre la multiplicidad de factores de riesgo que afectan los defectos del conducto neural.

Ejemplo de declaración:

“Una alimentación saludable, con aportes adecuados de ácido fólico, puede reducir el riesgo a una mujer de tener un hijo con defecto en la columna vertebral o cerebro”.

“Una alimentación saludable, con aportes adecuados de ácido fólico, antes y durante del embarazo puede reducir el riesgo de tener un hijo con malformaciones del conducto neural. Defectos asociados a diversos factores de riesgo”.

3.10 Fitoesteroides o fitoestanoles y el riesgo de enfermedad cardiovascular.

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes, para alimentos considerados como “bajos” en grasa saturada y “bajos” en colesterol conforme se definen en el presente reglamento.

El alimento debe contener un mínimo de 0,65 g de fitoesteroides o un mínimo de 1,7 g de fitoestanoles. Se eximen de cumplir con la condición de ser “bajo en grasa saturada”, los aceites, aderezos de ensaladas y margarinas que sean exclusivamente de origen vegetal.

Si el contenido de grasa total supera los 13 g por cada 50 g de producto, se debe indicar en el panel principal: “ver contenido de grasas en la información nutricional.”

La recomendación de consumo es al menos de 1,3 g por día de fitoesteroides y/o 3,4 g por día de fitoestanoles.

La declaración debe contener: “puede” o “podría” reducir el riesgo de contraer una enfermedad coronaria, o enfermedad cardíaca.

Ejemplos de declaración:

“Los alimentos que contienen al menos 0.65 gramos de fitoesteroides de aceite vegetal y que se consumen dos veces por día para una ingesta total diaria de al menos 1.3 gramos, como parte de una dieta con bajo contenido de grasas saturadas y colesterol, pueden reducir el riesgo de contraer una enfermedad cardíaca. Una porción de [nombre del alimento] proporciona [indicar contenido] gramos de fitoesteroides de aceite vegetal”.

“Las dietas con un bajo contenido de grasas saturadas y colesterol que incluyen dos porciones de alimentos y que proporcionan una ingesta total diaria de al menos 3.4 gramos de fitoestanoles en dos comidas pueden reducir el riesgo de contraer una enfermedad cardíaca. Una porción de [nombre del alimento] proporciona [indicar contenido] gramos de fitoestanoles”.

3.11 Carbohidratos, edulcorantes no cariogénicos y el riesgo de la caries dental

El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos considerados como “libres” de azúcar, conforme se define en el presente reglamento, excepto que el alimento pueda contener D-tagatosa o isomaltulosa.

Los carbohidratos edulcorantes no cariogénicos pueden ser:

- Polialcoholes como: sucralosa, xilitol, sorbitol, manitol, maltitol, isomaltitol, lactitol, almidón hidrogenado hidrolizado, jarabes de glucosa hidrogenados, eritritol o una combinación
- El azúcar D-tagatosa o isomaltulosa

Si el alimento contiene carbohidratos fermentables, no debe bajar el pH de la placa dentobacteriana por debajo de 5,7 mientras se consume o hasta 30 minutos después de haber sido ingerido.

La declaración debe utilizar los términos: “No promueve”, “puede reducir el riesgo de”, “Útil (o es útil) para no promover” o “expresamente (o es expresamente) para no promover la caries dental”, “ayuda a reducir la caries dental”, “contribuye a neutralizar la placa dentobacteriana”

Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar las expresiones: “Caries dental” o “caries de los dientes” o hacer referencia a la “placa dentobacteriana”

Para los empaques pequeños se podrá utilizar una declaración abreviada.

Ejemplo de declaración:

“Un consumo adecuado de azúcares o edulcorantes cariogénicos, además de una buena higiene bucal contribuye a disminuir el riesgo de formación de caries dental”.

“No promueve el desarrollo de caries dentales”.

3.12 Proteína de soja y el riesgo de enfermedad cardiovascular.

El alimento debe contener al menos 6,25 g de proteína de soja por porción. Además, debe ser bajo en grasa saturada, bajo en colesterol y bajo en grasa total (a menos que el alimento sea o se derive del grano de soja y no contenga grasa adicional a la que contiene naturalmente), conforme se define en este reglamento.

Los términos a utilizar en la declaración serán “enfermedad cardiovascular” al referirse a la enfermedad, “Proteína de soja” al referirse a la sustancia, y “Grasa saturada” y “colesterol” al indicar el componente de la grasa.

La declaración no debe implicar que el consumo de dietas bajas en grasa saturada y colesterol, que incluyen proteína de soja, sea la única forma reconocida de lograr una reducción en el riesgo de enfermedad cardiovascular.

La declaración debe especificar la cantidad necesaria de proteína de soja que debe consumirse diariamente para reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular y el aporte que hace la porción del alimento declarada en la etiqueta con respecto a esta cantidad. Para este efecto, un consumo diario de 25 g o más de proteína de soja, ha sido asociado con la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular.

Ejemplo de declaración:

“25 g de proteína de soja al día, como parte de una dieta baja en grasa

saturada y colesterol, puede reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular. Una porción de (nombre de alimento), aporta “x” g de proteína de soya”.

3.13 Potasio y el riesgo de hipertensión (presión sanguínea elevada, o presión alta) y otras enfermedades cardiovasculares.

El alimento debe ser buena fuente de potasio o alto en potasio y bajo en sodio, bajo en grasa total, bajo en grasa saturada y bajo en colesterol.

Ejemplo de declaración:

“Entre otros factores, las dietas que contienen alimentos que sean buena fuente o altos en potasio y bajos en sodio y grasas, pueden contribuir a disminuir el riesgo de hipertensión y de otras enfermedades cardiovasculares”.

3.14 Ácidos grasos omega -3 (ALA, DHA, EPA³) y el riesgo de enfermedades cardiovasculares

El alimento debe contener 300 mg de ALA por 100 g o por 100 kcal, o al menos 40 mg de EPA y DHA por 100g o 100 kcal en forma natural, agregada o ambas.

La declaración debe llevar la palabra “puede”, “podría” o cualquier palabra similar.

Ejemplo de declaración:

“Entre otros factores, el consumo de alimentos que contengan ácidos grasos omega 3 (ALA, DHA, EPA), puede contribuir a disminuir el riesgo de enfermedades cardiovasculares”.

NOTA: los ejemplos de declaración constituyen una sugerencia, por lo tanto se pueden utilizar otras formas de redacción, siempre que cumplan con los requisitos establecidos.

REFERENCIAS:

1. República de Colombia, Ministerio de la Protección Social. 2011. Resolución número 333 de 2011 Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Disponible en <http://web.invima.gov.co/portal/faces/index.jsp?id=54033>. Consultado enero 2012.
2. Diario Oficial de la República de Chile, n° 39478 del 05 de octubre de 2009. Ministerio de Salud, Subsecretaría de Salud Pública. Resolución n° 764 que aprueba normas técnicas sobre directrices nutricionales que indica, para declarar propiedades saludables de los alimentos. Disponible en http://www.chilecrecesano.com/medios/noticias/2009/octubre/Normas_Tecnicas_sobre_Directrices_Nutricionales.pdf. Consultado enero 2011.
3. Administración de Alimentos y Medicamentos, Departamento de Salud y Servicios Humanos de los EE. UU. Guía de Etiquetado de Alimentos, Orientación para la Industria.
4. <http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodLabelingNutrition/FoodLabelingGuide/ucm247932.htm>
5. Probióticos en los alimentos. Propiedades saludables y nutricionales

y directrices para la evaluación. ESTUDIO FAO ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN 85. Consulta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de las Propiedades Saludables y Nutricionales de los Probióticos en los alimentos, incluida la Leche en Polvo con Bacterias Vivas del Ácido Láctico. Córdoba, Argentina, 1-4 de octubre de 2001. Informe del Grupo de Trabajo Conjunto FAO/OMS sobre Borrador de Directrices para la Evaluación de los Probióticos en los Alimentos. Londres, Ontario, Canadá, 30 de abril-1 de mayo de 2002. ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN. Roma, 2006.

6. Norma del Codex para Leches Fermentadas (Codex Stan 243-2003 : Revisión 2010)

7. Registro Europeo de Declaraciones Nutricionales y Saludables en los Alimentos. http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/detalle/registro_comunitario_declaraciones.shtml

— Fin del Documento —

INSTITUTO NACIONAL TECNOLÓGICO

Reg. 16725 - M. 106827 - Valor C\$ 435.00

LLAMADO A LICITACION

LICITACIÓN PÚBLICA N° 13-2012

“ADQUISICIÓN DE GABINETE DE ALMACENAMIENTO DE FIBRA ÓPTICA-EVA”

- 1) La División de Adquisiciones del Instituto Nacional Tecnológico (INATEC), en su calidad de Entidad Adjudicadora a cargo de realizar el procedimiento de contratación bajo la modalidad de Licitación Pública, de conformidad a Resolución No. 56-2012 expedida por la Máxima Autoridad, invita a las personas naturales o jurídicas inscritas en el Registro de Proveedores administrado por la Dirección General de Contrataciones del Estado del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, a presentar ofertas para la “Adquisición de Gabinete de Almacenamiento de Fibra Óptica-EVA”.
- 2) Esta Contratación será financiada con Fondos provenientes del INATEC (Fondos Propios).
- 3) Los bienes objeto de esta licitación deberán ser entregados en la Bodega Central de INATEC. Modulo “R”, Planta Baja, Centro Cívico, Frente al Hospital Bertha Calderón, en Managua. En un Plazo nunca mayor de 25 (Veinticinco días), contados a partir de la Notificación de la Orden de Compra.
- 4) Los oferentes elegibles podrán obtener el Pliego de Bases y Condiciones en idioma español en el Portal Único Contratación www.nicaraguacompra.gob.ni. Este pliego de base y Condiciones no genera costo alguno para el proveedor, pues este asume su reproducción material. El plazo máximo para que el proveedor pueda obtener el PBC, es hasta un día hábil antes de la fecha indicada para la recepción y apertura de oferta. Es obligación del Proveedor que decida descargar dicho PBC en el portal, de comunicarle a INATEC, de forma escrita y/o electrónica haber obtenido el PBC a través de la descarga del portal electrónico y solicitar la información que estime necesaria en el marco de la Ley N° 737 y su RG. (CIRCULAR ADMINISTRATIVA DGCE/UN/16-2011). la omisión de esta notificación, o presentar oferta sin contar con tiempo suficiente, siquiera para solicitar y obtener las aclaraciones, modificaciones y enmiendas al PBC, no deparará responsabilidad a INATEC, y el oferente asumirá totalmente el riesgo que la misma se ajuste a los requisitos técnicos, legales y financieros exigidos.
- 5) En caso que el oferente requiera obtener el pliego de bases y condiciones en físico deberá solicitarlo en la División de Adquisiciones del INATEC, ubicadas en el Modulo “T”, Planta Alta, Centro Cívico, Managua-Nicaragua, los días 22, 23 y 24 de Octubre del 2012, de las 08:00