



LA GACETA

DIARIO OFICIAL

Teléfonos: 2228-3791 / 2222-7344

Tiraje: 220 Ejemplares
32 Páginas

Valor C\$ 45.00
Córdobas

AÑO CXXVIII

Managua. Jueves 25 de Abril de 2024

No. 73

SUMARIO

Pág.

SECRETARÍA ADMINISTRATIVA DE LA PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA

Licitación Selectiva No. LS-006-04-2024.....3907

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Licitación Selectiva No. 019-2024.....3907

Licitación Selectiva No. 020-2024.....3907

MINISTERIO DE TRANSPORTE E INFRAESTRUCTURA

Resolución DGTA No. 007-2024.....3908

MINISTERIO DE FOMENTO, INDUSTRIA Y COMERCIO

Acuerdo Ministerial MIFIC No. 004-2024.....3908

Certificaciones.....3909

MINISTERIO AGROPECUARIO

Licitación Pública
No. MAG-DA-LP-096-04-14-2024.....3928

INSTITUTO NICARAGÜENSE DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA

Licitación Selectiva No. 09-2024.....3929

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS Y DE OTRAS INSTITUCIONES FINANCIERAS

Resolución No. SIB-OIF-XXXII-233-20243929

LOTERÍA NACIONAL

Licitación Selectiva No. LN-003-2024.....3931

ESTADOS FINANCIEROS

FICOHSA Tarjetas Nicaragua, S.A.....3931

UNIVERSIDADES

Universidad Nacional Autónoma
de Nicaragua, León - UNAN-LEÓN

Licitación Pública
No. UNAN-LEÓN-DAC-LP-1-2024.....3937

Títulos Profesionales.....3937

**SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
DE LA PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA**

Reg. 2024-01071 – M. 58780056 – Valor C\$ 95.00

**DIVISIÓN DE ADQUISICIONES
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA DE LA
PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA
AVISO DE LICITACIÓN EN LA GACETA, DIARIO
OFICIAL**

La Secretaría Administrativa de la Presidencia de la República, en cumplimiento con el Artículo 33 de la Ley No. 737 "Ley de Contrataciones Administrativas del Sector Público, y el Artículo 98 del Decreto No.75-2010, Reglamento General a la Ley N°737 "Ley de Contrataciones Administrativas del Sector Público, invita a los Proveedores del Estado y público en general, a participar en inicio de la Licitación Selectiva N°LS-006-04-2024, denominado: "COMPRA DE ALIMENTOS VARIOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PARA PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA Y DEPENDENCIAS ADSCRITAS".

El Pliego de Bases y Condiciones, estará disponible a partir del día veinticinco de abril de 2024 (25/4/2024), en el Portal Único de Contrataciones: www.nicaraguacompra.gob.ni. El Pliego de Bases y Condiciones, podrán adquirirlo a un costo de C\$300.00 (Trescientos Córdoba Netos), pago no reembolsable, durante el período del día 26 de abril 2024 hasta un (1) día antes del acto de recepción de las ofertas, en Caja General de la Secretaría Administrativa de la Presidencia de la República, ubicada en la siguiente dirección: Avenida de Bolívar a Chávez, costado Sur de la Asamblea Nacional, antiguo edificio del Banco Central de Nicaragua (BCN) en horario de las 9:00 a.m. a 3:00 p.m.; y posterior presentarse con el recibo original en la División de Adquisiciones con la Responsable División de Adquisiciones, Lic. Eva Patricia Mejía Lara.

La oferta deberá redactarse en idioma español, expresando los precios en moneda nacional, la adjudicación será en moneda córdoba y de forma total y/o parcial por ítem, a entregarse en Sala de reuniones de Secretaría Administrativa – Presidencia de la República, ubicada en avenida de Bolívar a Chávez, costado sur de la Asamblea Nacional, a más tardar a las 9:30 a.m., del día seis de mayo de 2024 (06/5/2024). Las ofertas entregadas después de la hora indicada serán declaradas tardías y devueltas sin abrir.

Las ofertas serán abiertas a las 9:35 a.m., el día seis de mayo de 2024 (06/5/2024), en Sala de reunión de Secretaría Administrativa – Presidencia de la República, ubicado en avenida de Bolívar a Chávez, costado sur de la Asamblea Nacional, en presencia de los representantes del contratante, designados para tal efecto, de las personas oferentes o sus representantes legales y de cualquier otro interesado que desee asistir.

La oferta debe incluir una garantía de seriedad de ofertas de uno por ciento (1%) del valor de la misma. Ninguna

persona oferente podrá retirar, modificar o sustituir su oferta una vez vencido el plazo de presentación, si lo hiciere se ejecutará la garantía/fianza de seriedad; Art.66 de Ley N°737 y Art.87, literal n) Reglamento General a la Ley N°737.

Ningún Oferente podrá retirar, modificar o corregir su oferta una vez vencido el plazo de presentación, si lo hiciere, La Secretaría Administrativa de la Presidencia de la República podrá notificar a la Dirección General de Contrataciones del Estado, para la aplicación de la Sanción que corresponda, conforme lo preceptuado en la Ley N°737 Ley de Contrataciones Administrativas del Sector Público y en el Decreto N°75-2010 Reglamento General a la Ley N°737.

Las ofertas deberán contener un índice ordenado, con número de folios de los documentos que la integran.

Atentamente, (f) Lic. Eva Patricia Mejía Lara, Responsable División de Adquisiciones Secretaría Administrativa Presidencia de la República.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Reg. 2024-01025 – M. 58531289 – Valor C\$ 95.00

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

AVISO DE CONVOCATORIA

Licitación Selectiva N° 019-2024

"Adquisición de Materiales para la reproducción de registros informativos de valoración cuantitativa de las evidencias del desarrollo de competencia de la niña y niño del II Ciclo"

El Ministerio de Educación invita a los oferentes elegibles a presentar ofertas selladas para la Licitación Selectiva N° 019-2024 "Adquisición de Materiales para la reproducción de registros informativos de valoración cuantitativa de las evidencias del desarrollo de competencia de la niña y niño del II Ciclo". Los oferentes interesados pueden obtener información completa en la convocatoria publicada en el siguiente portal www.nicaraguacompra.gob.ni a partir del día 25 de abril de 2024.

FECHA PARA PRESENTAR OFERTAS: 06/05/2024
HORA: De 08:00 am a 11:00 a.m.

(f) Lic. Gaudy Yenory Huerta Urbina, Responsable de la División de Adquisiciones Ministerio de Educación.

Reg. 2024-01026 – M. 58531079 – Valor C\$ 95.00

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

AVISO DE CONVOCATORIA

Licitación Selectiva N° 020-2024

"Adquisición de materiales para la reproducción de

Diplomas para niñas y niños de III nivel de Educación Inicial a nivel nacional”

El Ministerio de Educación invita a los oferentes elegibles a presentar ofertas selladas para la **Licitación Selectiva N° 020-2024 “Adquisición de materiales para la reproducción de Diplomas para niñas y niños de III nivel de Educación Inicial a nivel nacional”**. Los oferentes interesados pueden obtener información completa en la convocatoria publicada en el siguiente portal www.nicaraguacompra.gob.ni a partir del día 25 de abril de 2024.

FECHA PARA PRESENTAR OFERTAS: 06/05/2024

HORA: De 08:00 am a 02:00 p.m.

(f) Lic. Gaudy Yenory Huerta Urbina, Responsable de la División de Adquisiciones Ministerio de Educación.

**MINISTERIO DE TRANSPORTE
E INFRAESTRUCTURA**

Reg. 2024-01073 – M. 58730263 – Valor CS 285.00

**MINISTERIO DE TRANSPORTE E
INFRAESTRUCTURA
DIRECCIÓN GENERAL DE TRANSPORTE
ACUÁTICO
Autoridad Marítima y Portuaria Nacional**

RESOLUCION DGTA N° 007 – 2024

El suscrito Director General de Transporte Acuático del Ministerio de Transporte e Infraestructura. “Autoridad Marítima y Portuaria Nacional”, en uso de las facultades conferidas por la Ley N° 290, “Ley de Organización, Competencia y Procedimientos del Poder Ejecutivo, con reformas incorporadas”, publicada en La Gaceta, Diario Oficial N° 35 del 22 de febrero de 2013, la Ley N° 399, “Ley de Transporte Acuático” publicada en La Gaceta, Diario Oficial N° 166 del 3 de septiembre del 2001 y su Reglamento, Decreto A.N N° 4877, publicado en La Gaceta, Diario Oficial N° 245 del 19 de diciembre de 2006, texto consolidado publicado en La Gaceta, Diario Oficial N° 17 del 26 de enero de 2021.

CONSIDERANDO

I

Que la Ley de Transporte Acuático, artículo 4 competencias, en su numeral 12 señala que le Corresponde a la Autoridad Marítima Presidir conjuntamente con la respectiva Capitanía de Puerto las visitas de recepción a Puerto Nicaragüense de los buques y artefactos navales, asimismo en el numeral 14 del mismo cuerpo de ley señala el Aplicar las tablas de cobros por servicios autorizados para la expedición de certificados, certificaciones, validaciones, licencias, concesiones autorizadas y permisos, en el ámbito de su competencia.

II

Que la visita oficial a un buque o artefacto naval procedente

del extranjero tiene como objetivo cumplir con el protocolo correspondiente con las Autoridades del Puerto a efectos de recibir oficialmente al buque o artefacto naval y declarar la libre plática, luego de cumplir con las medidas de control en cuanto a revisión de la documentación y certificados del buque, verificando si el buque o artefacto naval, sus documentos, pasajeros y tripulantes se ajustan a las disposiciones de la Ley N°399, de los convenios internacionales que Nicaragua es Estado Parte y Reglamentos concernientes, y tomar las medidas que consideren necesarias en los casos que lo ameritan.

POR TANTO

En uso de las facultades que le confieren las Leyes relacionadas y con fundamento en los considerandos citados, esta Autoridad;

RESUELVE

I)- Las Agencias Navieras, en su calidad de representantes de los buques nacionales e internacionales, comerciales, cruceros y pesqueros procedentes del extranjero, que recalán en los puertos nacionales habilitados para tal fin, deberán cancelar a la Delegación de la Dirección General de Transporte Acuático correspondiente, previo a la prestación del “Servicio de Visita Oficial”, el pago por dicho servicio, debiendo presentar a dicha Delegación el documento de solicitud de la visita oficial de recepción del buque o artefacto naval y la minuta original de pago y tres copias de la misma.

II)- La presente resolución aplica a las visitas oficiales a aquellas embarcaciones deportivas y de recreo procedentes del extranjero atendidas en puertos autorizados y habilitados para tal fin.

III)- Déjese sin efecto la resolución DGTA N° 016-2016.

IV)- La presente resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en La Gaceta Diario Oficial.

Dado en la ciudad de Managua República de Nicaragua, a los quince días del mes de abril del año dos mil veinticuatro.
(f) Lic. Manuel Salvador Mora Ortiz, Director General.

**MINISTERIO DE FOMENTO,
INDUSTRIA Y COMERCIO**

Reg. 2024-01084 – M. 59086927 – Valor CS 285.00

ACUERDO MINISTERIAL MIFIC N° 004-2024

Modificación del Acuerdo Ministerial MIFIC N° 016-2023 Contingente Arancelario de Importación por Desabastecimiento de Maíz Amarillo

El suscrito Ministro del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio

CONSIDERANDO

I

Que es decisión del Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, promover el desarrollo integral de Nicaragua

mediante la formulación de políticas que contribuyan al incremento sostenible de la actividad productiva y empresarial del país;

II.

Que el Convenio sobre el Régimen Arancelario y Aduanero Centroamericano, en su artículo 26 establece en sus partes pertinentes que: "Cuando alguno de los Estados Contratantes se viere enfrentado [...] a deficiencias repentinas y generalizadas en el abastecimiento de materias primas y bienes finales básicos; [...] dicho Estado queda facultado para aplicar unilateralmente las disposiciones previstas en el Capítulo VI de ese Convenio, relacionadas con la modificación de los derechos arancelarios a la importación [...]"

III.

Que la Ley N° 822, "Ley de Concertación Tributaria", con sus Reformas y Adiciones, publicada en la Gaceta Diario Oficial N°41, del veintiocho de febrero del dos mil diecinueve, en el párrafo primero del artículo 316 dispone que: "Los Derechos Arancelarios a la Importación (DAI), se regirán de conformidad con el "Convenio sobre el Régimen Arancelario y Aduanero Centroamericano", y sus Protocolos, las disposiciones derivadas de los Tratados, Convenios y Acuerdos Comerciales Internacionales y de Integración Regional, así como por lo establecido en el marco de la Organización Mundial del Comercio (OMC)".

IV.

Que en fecha veintinueve de noviembre de 2023, se emitió el Acuerdo Ministerial MIFIC N° 016-2023, Contingente Arancelario de Importación por Desabastecimiento de Maíz Amarillo, publicado en La Gaceta, Diario Oficial N° 224 del once de diciembre de 2023, el cual en su artículo nueve establece: "El periodo de importación [...], podrán ser modificados o ajustados por el MIFIC, tomando en consideración, las fluctuaciones de precios en el mercado internacional, la posibilidad de producción nacional de maíz amarillo y sorgo; y las afectaciones climáticas, entre otros". En este caso se hace necesario modificar el volumen de importación del Acuerdo referido para satisfacer la demanda de insumos y materias primas para la elaboración de alimento balanceado de consumo animal.

POR TANTO:

Con fundamento en los artículos 22 de la Ley N° 290, Ley de Organización, Competencia y Procedimientos del Poder Ejecutivo, y artículo 137 de su Reglamento, Decreto N° 71-98, ambos con sus modificaciones consolidadas por la Ley No. 1075, "Ley del Digesto Jurídico Nicaragüense de la Materia Administrativa", publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 170 del 21 de Septiembre del año 2023; la Ley 822, Ley de Concertación Tributaria, publicada en La Gaceta, Diario Oficial N° 241 del 17 de diciembre de 2012, con sus Reformas y Adiciones; y el Acuerdo Presidencial N° 31-2022, publicado en La Gaceta, Diario Oficial N° 40 del uno de marzo del dos mil veintidós;

ACUERDA:

Artículo 1. Incrementar en cuarenta y dos mil toneladas métricas (42,000 TM), el volumen del contingente arancelario de importación por desabastecimiento de maíz amarillo, establecido en el Artículo 1 del Acuerdo Ministerial MIFIC N° 016-2023.

Artículo 2. La distribución de las cuarenta y dos mil toneladas métricas (42,000 TM), se realizará conforme al Artículo 3 del Acuerdo Ministerial MIFIC N° 016-2023, a partir de la fecha de publicación del presente Acuerdo Ministerial en La Gaceta, Diario Oficial.

Artículo 3. Continúan vigentes las demás disposiciones contenidas en el Acuerdo Ministerial MIFIC N° 016-2023, que no hayan sido modificadas mediante el presente Acuerdo Ministerial.

Artículo 4. Se comunicará el presente Acuerdo Ministerial a los Gobiernos Centroamericanos y a la Secretaría de Integración Económica Centroamericana (SIECA), a efectos de cumplir con lo dispuesto en el Convenio sobre el Régimen Arancelario y Aduanero Centroamericano.

Artículo 5. El presente Acuerdo Ministerial entrará en vigor a partir de su publicación en La Gaceta, Diario Oficial, sin perjuicio de su publicación en la página web del MIFIC, www.mific.gob.ni

Managua, a los diecinueve días del mes de abril del año 2024.
(f) **José de Jesús Bermúdez Carvajal, Ministro Ministerio de Fomento, Industria y Comercio.**

Reg. 2024-00857 – M. 56403463 – Valor C\$ 380.00

CERTIFICACIÓN

La infrascrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, CERTIFICA: Que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en los folios que van del trece al veintisiete, se encuentra el Acta No. 01-2023 "Primera Sesión Ordinaria de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad", la que integra y literalmente dice: ACTA No. 01-2023 PRIMERA SESIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN NACIONAL DE NORMALIZACIÓN TÉCNICA Y CALIDAD.-- En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a las nueve y media de la mañana el día veintitrés de agosto del dos mil veintitrés reunidos en el Auditorio del Ministerio de Industria, Fomento y Comercio, de conformidad a convocatoria realizada de manera previa, están presentes los Miembros de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC): **Erwin Ramírez Colindres**, Vice Ministro General del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), en representación del Ministro del MIFIC y Presidente de la CNNC; **Hazy García** en representación del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA); **Ileana Duarte**, en representación del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); **Carolina Aguirre** en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM); **Mónica Belén Guanopatin Pacheco**, en representación de la Autoridad Nacional del Agua (ANA); **Martín García**, en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); **Paúl**

González en representación del Instituto Nicaragüense de Energía (INE); Raúl Gutiérrez, en representación del Ministerio Agropecuario (MAG); Roger Nuñez Vivas, en representación del Ministerio de Transporte e Infraestructura (MTI); María Auxiliadora Díaz, en representación de la Comisión Nacional de Registro y Control de Sustancias Tóxicas (CNRCST); Engels Antón García, en representación de la Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria (ANRS); Manuel Morales, en representación de la Dirección General de Bomberos de Nicaragua (DGBN); Francisco Vargas, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario; Zacarías Mondragón, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Industrial. Así mismo, participan en esta sesión, Noemí Solano Lacayo, en su carácter de Secretaria Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados de las organizaciones participantes: Santiago Rodríguez, Álvaro González y Yeraldine Castro del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); Eduardo Arce, Bolívar Avilés Castillo y César Duarte, por el Instituto Nicaragüense de Energía (INE); Esmeralda Calderón y Ana Fabiola Ortega, por la Autoridad Nacional del Agua (ANA); Darling Salgado, por el Ministerio de Energía y Minas (MEM); Wilfredo Marín Pérez y Yelba López González, por la Comisión Nacional de Registro y Control de Sustancias Tóxicas (CNRCST); Angela Treminio, en representación del sector agropecuario; Anielka Morales, Iván Martínez, Hilma Godoy, Silfida Miranda y Denis Saavedru del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC). Habiendo sido constatado el quórum se procedió a dar inicio y se declara abierta la sesión 01-2023. El Compañero Viceministro General Erwin Ramírez Colindres, da la bienvenida a los miembros, expresa sobre los objetivos para la cual fue creada la CNNC y la nueva visión del trabajo de la elaboración de las normas para aportar al Plan Nacional de Lucha Contra la Pobreza y Desarrollo Humano y la Estrategias Socio productivas que está implementando nuestro Gobierno. La Cra. Noemí Solano procede a la lectura de la AGENDA DE LA REUNIÓN (...) II.- PRESENTACIÓN Y APROBACIÓN DE NORMAS VOLUNTARIAS (NTN) Y NORMAS TÉCNICAS OBLIGATORIAS (NTON Y RTCA). La compañera Noemí Solano Lacayo, Secretaria Ejecutiva de la CNNC somete para aprobación las siguientes Normas Técnicas Nicaragüenses Obligatorias (...) Se presentan las normas por grupo conforme al ámbito a reglamentar: Grupo 7 Productos cosméticos y productos naturales, (...) las que fueron aprobadas por unanimidad. 26. NTON/RTCA 71.03.35:21 Productos cosméticos. Registro e inscripción sanitaria de productos cosméticos, aprobado por COMIECO mediante resolución N° 474-2023, publicada en la Gaceta No. 199 del 01 de noviembre de 2023; la cual deroga a la NTON 26001-06//RTCA 71.01.35:06, Publicada en La Gaceta N°. 220 del 14 y de noviembre de 2008. (...) No habiendo otro asunto que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el lunes cuatro de septiembre del 2023. (f) Erwin Ramírez Colindres (Ilegible) Vice Ministro General del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), (f) Noemí Solano Lacayo (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC, (f) Hazy García (Ilegible), en representación del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA), (f) Ileana Duarte (Ilegible); en representación del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA), (f) Carolina

Aguirre (Ilegible), en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM), (f) Mónica Belén Guanopatin Pacheco (Ilegible), en representación de la Autoridad Nacional del Agua (ANA), (f) Martín García (Ilegible), en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); (f) Paul González (Ilegible) en representación del Instituto Nicaragüense de Energía (INE), (f) Raúl Gutiérrez (Ilegible), en representación del Ministerio Agropecuario (MAG); (f) Roger Nuñez (Ilegible), en representación del Ministerio de Transporte e Infraestructura (MTI), (f) María Auxiliadora Díaz Castillo (Ilegible), en representación de la Comisión Nacional de Registro y Control de Sustancias Tóxicas (CNRCST), (f) Engels Antón García (Legible), en representación de la Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria (ANRS) (f) Manuel Morales (Ilegible), en representación de la Dirección General de Bomberos de Nicaragua (DGBN); (f) Francisco Vargas (Ilegible), en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario y (f) Zacarías Mondragón (Ilegible), en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Industrial. A solicitud de la Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria del Ministerio de Salud (ANRS/ MINSAL), en dos hojas de papel común tamaño carta, se extiende esta CERTIFICACIÓN, la cual es conforme con el documento original con el que fue cotejado, para su debida publicación y sus anexos en La Gaceta, Diario Oficial de la República de Nicaragua, la firmo, sello y rubrico en la ciudad de Managua, catorce de noviembre del año dos mil veintitrés. (F) NOEMÍ SOLANO LACAYO, Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

Reg. 2024-00858 – M. 56403463 – Valor C\$ 380.00

CERTIFICACIÓN

La infrascrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, CERTIFICA: Que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en los folios que van del trece al veintisiete, se encuentra el Acta No. 01-2023 “Primera Sesión Ordinaria de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad”, la que integra y literalmente dice: ACTA No. 01-2023 PRIMERA SESIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN NACIONAL DE NORMALIZACIÓN TÉCNICA Y CALIDAD.-- En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a las nueve y media de la mañana el día veintitrés de agosto del dos mil veintitrés reunidos en el Auditorio del Ministerio de Industria, Fomento y Comercio, de conformidad a convocatoria realizada de manera previa, están presentes los Miembros de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC): Erwin Ramírez Colindres, Vice Ministro General del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), en representación del Ministro del MIFIC y Presidente de la CNNC; Hazy García en representación del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA); Ileana Duarte; en representación del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); Carolinu Aguirre en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM); Mónica Belén Guanopatin Pacheco, en representación de la Autoridad Nacional del Agua (ANA); Martín García, en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); Paul González en representación del Instituto Nicaragüense de Energía (INE); Raúl Gutiérrez, en representación del

Ministerio Agropecuario (MAG); **Roger Nuñez Vivas**, en representación del Ministerio de Transporte e Infraestructura (MTI); **María Auxiliadora Díaz**, en representación de la Comisión Nacional de Registro y Control de Sustancias Tóxicas (CNRCSST); **Engels Antón García**, en representación de la Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria (ANRS); **Manuel Morales**, en representación de la Dirección General de Bomberos de Nicaragua (DGBN); **Francisco Vargas**, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario; **Zacarías Mondragón**, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Industrial. Así mismo, participan en esta sesión, **Noemí Solano Lacayo**, en su carácter de Secretaria Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados de las organizaciones participantes: **Santiago Rodríguez**, **Álvaro González** y **Yeraldine Castro** del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); **Eduardo Arce**, **Bolívar Avilés Castillo** y **César Duarte**, por el Instituto Nicaragüense de Energía (INE); **Esmeraldo Calderón** y **Ana Fabiola Ortega**, por la Autoridad Nacional del Agua (ANA); **Darling Salgado**, por el Ministerio de Energía y Minas (MEM); **Wilfredo Marín Pérez** y **Yelba López González**, por la Comisión Nacional de Registro y Control de Sustancias Tóxicas (CNRCSST); **Ángela Treminio**, en representación del sector agropecuario; **Anielka Morales**, **Iván Martínez**, **Hilma Godoy**, **Silfida Miranda** y **Denis Saavedra** del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC). Habiendo sido constatado el quórum se procedió a dar inicio y se declara abierta la sesión 01-2023. El Compañero Viceministro General **Erwin Ramírez Colindres**, da la bienvenida a los miembros, expresa sobre los objetivos para la cual fue creada la CNNC y la nueva visión del trabajo de la elaboración de las normas para aportar al Plan Nacional de Lucha Contra la Pobreza y Desarrollo Humano y la Estrategias Socio productivas que está implementando nuestro Gobierno. La Cra. **Noemí Solano** procede a la lectura de la AGENDA DE LA REUNIÓN (...) II.- PRESENTACIÓN Y APROBACIÓN DE NORMAS VOLUNTARIAS (NTN) Y NORMAS TÉCNICAS OBLIGATORIAS (NTON Y RTCA). La compañera **Noemí Solano Lacayo**, Secretaria Ejecutiva de la CNNC somete para aprobación las siguientes Normas Técnicas Nicaragüenses Obligatorias (...). Se presentan las normas por grupo conforme al ámbito a reglamentar: **Grupo 7 Productos cosméticos y productos naturales (...)** las que fueron aprobadas por unanimidad. 25. NTON/RTCA 11.03.64:19 **Productos farmacéuticos. Productos naturales medicinales para uso humano. Requisitos de registro sanitario**, aprobado por COMIECO mediante resolución N° 472-2023, publicada en la Gaceta No. 199 del 01 de noviembre de 2023; la cual deroga a la NTON 19012-11/RTCA 11.03.64:11, Publicada en La Gaceta No. 171 del 10 de septiembre de 2013. (...) No habiendo otro asunto que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el lunes cuatro de septiembre del 2023. (f) **Erwin Ramírez Colindres** (Ilegible) Vice Ministro General del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), (f) **Noemí Solano Lacayo** (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC, (f) **Hazy García** (Ilegible), en representación del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA), (f) **Ileana Duarte** (Ilegible); en representación del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA), (f) **Carolina Aguirre** (Ilegible), en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM), (f) **Mónica Belén Guanopatin Pacheco**

(Ilegible), en representación de la Autoridad Nacional del Agua (ANA), (f) **Martín García** (Ilegible), en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); (f) **Paul González** (Ilegible) en representación del Instituto Nicaragüense de Energía (INE), (f) **Raúl Gutiérrez** (Ilegible), en representación del Ministerio Agropecuario (MAG); (f) **Roger Nuñez** (Ilegible), en representación del Ministerio de Transporte e Infraestructura (MTI), (f) **María Auxiliadora Díaz Castillo** (Ilegible), en representación de la Comisión Nacional de Registro y Control de Sustancias Tóxicas (CNRCSST), (f) **Engels Antón García** (Legible), en representación de la Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria (ANRS) (f) **Manuel Morales** (Ilegible), en representación de la Dirección General de Bomberos de Nicaragua (DGBN); (f) **Francisco Vargas** (Ilegible), en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario y (f) **Zacarías Mondragón** (Ilegible), en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Industrial. A solicitud de la **Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria del Ministerio de Salud (ANRS/ MINSAL)**, en dos hojas de papel común tamaño carta, se extiende esta CERTIFICACIÓN, la cual es conforme con el documento original con el que fue cotejado, para su debida publicación y sus anexos en La Gaceta, Diario Oficial de la República de Nicaragua, la firmo, sello y rubrico en la ciudad de Managua, catorce de noviembre del año dos mil veintitrés. (F) **NOEMÍ SOLANO LACAYO**, Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

Reg. 2024-00859 – M. 56403463 – Valor C\$ 1,330.00

CERTIFICACIÓN

La infrascrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, CERTIFICA: Que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en los folios que van del trece al veintisiete, se encuentra el Acta No. 01-2023 “Primera Sesión Ordinaria de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad”, la que integra y literalmente dice: **ACTA No. 01-2023 PRIMERA SESIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN NACIONAL DE NORMALIZACIÓN TÉCNICA Y CALIDAD.**.- En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a las nueve y media de la mañana el día veintitrés de agosto del dos mil veintitrés reunidos en el Auditorio del Ministerio de Industria, Fomento y Comercio, de conformidad a convocatoria realizada de manera previa, están presentes los Miembros de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC): **Erwin Ramírez Colindres**, Vice Ministro General del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), en representación del Ministro del MIFIC y Presidente de la CNNC; **Hazy García** en representación del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA); **Ileana Duarte**; en representación del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); **Carolina Aguirre** en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM); **Mónica Belén Guanopatin Pacheco**, en representación de la Autoridad Nacional del Agua (ANA); **Martín García**, en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); **Paul González** en representación del Instituto Nicaragüense de Energía (INE); **Raúl Gutiérrez**, en representación del Ministerio Agropecuario (MAG); **Roger Nuñez Vivas**, en representación del Ministerio de Transporte e Infraestructura

(MTI); **María Auxiliadora Díaz**, en representación de la Comisión Nacional de Registro y Control de Sustancias Tóxicas (CNRCST); **Engels Antón García**, en representación de la Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria (ANRS); **Manuel Morales**, en representación de la Dirección General de Bomberos de Nicaragua (DGBN); **Francisco Vargas**, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario; **Zacarías Mondragón**, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Industrial. Así mismo, participan en esta sesión, **Noemí Solano Lacayo**, en su carácter de Secretaria Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados de las organizaciones participantes: **Santiago Rodríguez**, **Álvaro González** y **Yeraldine Castro** del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); **Eduardo Arce**, **Bolívar Avilés Castillo** y **César Duarte**, por el Instituto Nicaragüense de Energía (INE); **Esmeralda Calderón** y **Ana Fabiola Ortega**, por la Autoridad Nacional del Agua (ANA); **Darling Salgado**, por el Ministerio de Energía y Minas (MEM); **Wilfredo Marín Pérez** y **Yelba López González**, por la Comisión Nacional de Registro y Control de Sustancias Tóxicas (CNRCST); **Ángela Treminio**, en representación del sector agropecuario; **Anielka Morales**, **Iván Martínez**, **Hilma Godoy**, **Sílfida Miranda** y **Denis Saavedra** del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC). Habiendo sido constatado el quórum se procedió a dar inicio y se declara abierta la sesión 01-2023. El Compañero Viceministro General **Erwin Ramírez Colindres**, da la bienvenida a los miembros, expresa sobre los objetivos para la cual fue creada la CNNC y la nueva visión del trabajo de la elaboración de las normas para aportar al Plan Nacional de Lucha Contra la Pobreza y Desarrollo Humano y la Estrategias Socio productivas que está implementando nuestro Gobierno. La Cra. **Noemí Solano** procede a la lectura de la AGENDA DE LA REUNIÓN (...) II.- **PRESENTACIÓN Y APROBACIÓN DE NORMAS VOLUNTARIAS (NTN) Y NORMAS TÉCNICAS OBLIGATORIAS (NTON Y RTCA)**. La compañera **Noemí Solano Lacayo**, Secretaria Ejecutiva de la CNNC somete para aprobación las siguientes Normas Técnicas Nicaragüenses Obligatorias (...). Se presentan las normas por grupo conforme al ámbito a reglamentar: **Grupo 5 Producción primaria y alimentos (...)**, las que fueron aprobadas por unanimidad 20. **Ad. 01 NTON 03 073-06 ADENDA NÚMERO UNO: Ad. 01 NTON 03 073-06 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense para el yogur (yogurt, yoghurt) azucarado, natural, saborizado, y con fruta.; (...)** No habiendo otro asunto que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el lunes cuatro de septiembre del 2023. (f) **Erwin Ramírez Colindres** (Ilegible) Vice Ministro General del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC). (f) **Noemí Solano Lacayo** (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC, (f) **Hazy García** (Ilegible), en representación del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA). (f) **Ileana Duarte** (Ilegible); en representación del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA). (f) **Carolina Aguirre** (Ilegible), en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM). (f) **Mónica Belén Guanopatin Pacheco** (Ilegible), en representación de la Autoridad Nacional del Agua (ANA). (f) **Martín García** (Ilegible), en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); (f) **Paul González** (Ilegible) en representación del Instituto Nicaragüense de Energía (INE). (f) **Raúl Gutiérrez** (Ilegible), en representación del Ministerio Agropecuario (MAG); (f) **Roger Núñez** (Ilegible), en representación del Ministerio de Transporte e Infraestructura (MTI). (f) **María Auxiliadora Díaz Castillo** (Ilegible), en representación de la Comisión Nacional de Registro y Control de Sustancias Tóxicas (CNRCST). (f) **Engels Antón García** (Legible), en representación de la Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria (ANRS) (f) **Manuel Morales** (Ilegible), en representación de la Dirección General de Bomberos de Nicaragua (DGBN); (f) **Francisco Vargas** (Ilegible), en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario y (f) **Zacarías Mondragón** (Ilegible), en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Industrial. A solicitud de la **Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria del Ministerio de Salud (ANRS/MINSA)**, en dos hojas de papel común tamaño carta, se extiende esta CERTIFICACIÓN, la cual es conforme con el documento original con el que fue cotejado, para su debida publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la República de Nicaragua, la firmo, sello y rubrico en la ciudad de Managua, catorce de noviembre del año dos mil veintitrés. (F) **NOEMÍ SOLANO LACAYO**, Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

ADENDA NÚMERO UNO: Ad. 01 NTON 03 073-06 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense para el yogur (yogurt, yoghurt) azucarado, natural, saborizado, y con fruta.

Consideraciones generales:

La Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense para el yogur (yogurt, yoghurt) azucarado, natural, saborizado, y con fruta NTON 03 073-06, fue aprobada por el Comité Técnico el lunes 12 de diciembre del 2005, finalizada su consulta pública.

Fue aprobada por la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad el 23 de noviembre del 2006 y publicada en La Gaceta, Diario Oficial N° 205 del 25 de octubre del 2007, definiendo su entrada en vigor el 23 de enero del 2008.

A solicitud del sector privado y de conformidad a la segunda reunión ordinaria de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC), llevada a cabo el 21 de diciembre del 2022, se consideró actualizar las referencias de esta normativa a los Reglamentos Técnicos Centroamericanos correspondientes y el formato de esta, de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.

Se convocó al Comité Técnico¹ para someterlo a revisión y aprobación; y se procede a la publicación de la adenda detallada a continuación:

¹ En el Anexo A, se indica el informe de esta adenda.

Detalle de las modificaciones

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Pág.	Apartado	Texto Original	Texto modificado	Descripción del cambio - Justificación
1	Portada		<p>CORRESPONDENCIA: No aplica.</p> <p>Descriptor: leche; productos lácteos</p> <p>ICS:67.100.10</p>	Se agrega la correspondencia, descriptores e ICS, de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.
2	Informe	<p>La Norma Técnica Obligatoria denominada NTON 03 – 073 - 06 NORMA TECNICA OBLIGATORIA PARA EL YOGUR (YOGURT, YOGHURT) AZUCARADO, NATURAL, SABORIZADO, Y CON FRUTA, en su preparación y discusión participaron los miembros del subcomité de Leche y Productos Lácteos del CONICODEX nombradas a continuación:</p> <p>Yogur (Yogurt, Yoghurt) Azucarado, Natural, Saborizado, y con Fruta</p> <p>Meyling Centeno V. MINS Martha E. Moreno R. PROLACSA Damaris Mendieta UNA Aris Mejia Herrera MAG – FOR Heinz Liechti PARMALAT Jorge Daniel Medina F. ESKIMO José E. Porras R INTA Salvador Guerrero MIFIC Alejandro Llanes NICA FRUIT COMPANY Eduardo Logo CENTRO DE CONSUMIDORES DE NICARAGUA</p>	<p>El Comité Técnico a cargo de la revisión de la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense denominada: NTON 03 – 073 – 06 Norma Técnica Obligatoria para el yogur (yogurt, yoghurt) azucarado, natural, saborizado, Y Con Fruta estuvo integrado por representantes de las siguientes organizaciones:</p> <p>UNA Damaris Mendieta</p> <p>Centro De Consumidores De Nicaragua Eduardo Logo</p> <p>PARMALAT Heinz Liechti</p> <p>ESKIMO Jorge Daniel Medina F.</p> <p>PROLACSA Martha E. Moreno R.</p> <p>Nicafruit Company Alejandro Llanes</p> <p>INTA José E. Porras R.</p> <p>MAG - FOR Aris Mejia Herrera</p> <p>MINSA Meyling Centeno V.</p> <p>MIFIC Salvador Guerrero</p> <p>¹ La Adenda Ad.01 de la NTON 03 073- 06, fue aprobada por Comité Técnico el jueves, 20 de abril de 2023.</p>	Se modifica la introducción del informe y se reorganiza el orden de las organizaciones de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses, en la cual se indica que se deben listar en el siguiente orden: - Academia - Consumidores - Sector privado y ONG's - Gobierno
3	Ámbito de aplicación	Ámbito de aplicación	Campo de aplicación	Se modifica la palabra "Ámbito" por "Campo"

3	N/A	N/A	<p>3. REFERENCIAS NORMATIVAS</p> <p>Los siguientes documentos referenciados son indispensables para la aplicación de este documento, los cuales aplicarán en su versión vigente</p> <p>a. NTON 03 069 -06/RTCA 67.0 1.33:06 Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas prácticas de manufactura. Principios generales.</p> <p>b. NTON 03-066-06/RTCA 67.01.30:06 Alimentos procesados. Procedimiento para otorgar la licencia sanitaria a fábricas y bodegas.</p> <p>c. NTON 06 067- 07/RTCA 67.01.31:07 Alimentos procesados. Procedimiento para otorgar el registro y la inscripción sanitarios.</p> <p>d. NTON 03 100-12/RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros</p> <p>e. NTON 03 094 – 18/RTCA 67.04.54:18 Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos alimentarios</p> <p>f. NTON 03 080 -17/RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos</p> <p>g. NTON 03 021 – 11/RTCA 67.01.07:10 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados).</p> <p>i. NTON 03 069-06/RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.</p> <p>j. NTON 03 026-10 Manipulación de Alimentos. Requisitos Sanitarios para Manipuladores.</p> <p>k. NTON 03 041-03 Almacenamiento de Productos Alimenticios.¹</p> <p>l. NTON 03 079-08 Requisitos para el Transporte de Productos Alimenticios.</p> <p>²Una vez se publique la actualización de esta normativa en Diario Oficial La Gaceta, se procederá a realizar la corrección en la referencia.</p>	Se agrega el apartado de Referencias normativas de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.
---	-----	-----	--	--

² Por "azúcares" se entiende cualquier carbohidrato edulcorante.

3	Definiciones	<p>3. Definiciones</p> <p>3.1 Por yogur natural o simple se entiende el producto de la leche coagulada.....</p> <p>3.2 Por yogur azucarado se entiende, el yogur... ..</p> <p>3.3 <i>Yogur aromatizado</i> es el producto lácteo coagulado obtenido por fermentación láctica mediante la acción....</p> <p>3.4 Yogur con fruta es el yogur (el cual cumple.....</p>	<p>4. TÉRMINOS Y DEFINICIONES</p> <p>Para los propósitos de este documento, aplican los siguientes términos y definiciones:</p> <p>1. Yogur natural o simple. Se entiende el producto de la leche coagulada....</p> <p>2. Yogur azucarado². Se entiende, el yogur.....</p> <p>3. Yogur aromatizado. Es el producto lácteo coagulado obtenido por fermentación láctica mediante la acción.....</p> <p>4. Yogur con frutas. Es el yogur (el cual cumple....</p>	<p>Se agrega la frase “Términos y” en el título.</p> <p>Se agrega una introducción a este apartado y se modifica la presentación y numeración, de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.</p>
3	N/A	N/A	<p>5. DISPOSICIONES GENERALES</p> <p>1. Los establecimientos procesadores e importadores deben contar con Licencia Sanitaria extendida por el MINSa de acuerdo con NTON/RTCA 67.01.30:06 en su versión vigente.</p> <p>2. Las plantas de proceso bajo inspección IPSA contar con registro único y verificación por parte de Autoridad Competente..</p> <p>3. Los productos regulados en esta normativa deben contar con registro sanitario vigente emitido por la Autoridad competente según lo establecido en NTON 03 067- 07/RTCA 67.01.31:07 en su versión vigente.</p>	<p>Se agrega el apartado de “Disposiciones generales en el que se hace referencia a los RTCA de licencia sanitaria y registro sanitario, así como el procedimiento de reconocimiento mutuo.</p>
3	Factores esenciales de composición y calidad	<p>4. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD</p> <p>4.1 Clasificación según el contenido de grasa</p> <p>4.1.1. Yogur</p>	<p>6. ESPECIFICACIONES</p> <p>6.1. Factores esenciales de composición y calidad</p> <p>6.1.1. Clasificación según el contenido de grasa</p> <p>a. Yogur</p> <p>b. Yogur parcialmente o semidescremado (desnatado).</p> <p>c. Yogur descremado (desnatado).</p>	<p>Se agrega el título 6 “Especificaciones”, y se modifica la numeración, desarrollando hasta el nivel 3.</p> <p>Para las clasificaciones, se utiliza literales, de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.</p>

4	Materias primas esenciales	<p>4.2 MATERIAS PRIMAS ESENCIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leche pasteurizada o leche concentrada, o - Leche pasteurizada parcialmente descremada (desnatada),o - Leche concentrada parcialmente o semidescremada (desnatada),o - Leche pasteurizada descremada (desnatada), o - Crema (nata) pasteurizada, o - Una mezcla de dos o más de estos productos. 	<p>6.1.1. Materias primas esenciales</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Leche pasteurizada o leche concentrada, o b. Leche pasteurizada parcialmente descremada (desnatada),o c. Leche concentrada parcialmente o semidescremada (desnatada),o d. Leche pasteurizada descremada (desnatada), o e. Crema (nata) pasteurizada, o f. Una mezcla de dos o más de estos productos. 	<p>La numeración del título se modifica, y se presente en formato “tipo oración”, la lista de materias primas se identifican con números arábigos, de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.</p>
4	Adiciones facultativas	<p>4.4 ADICIONES FACULTATIVAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - leche en polvo, leche descremada (desnatada) en polvo, suero de mantequilla sin fermentar, suero en polvo, proteínas de suero, proteínas de suero concentradas, proteínas de leche solubles en agua, caseína alimentaria, caseinatos fabricados a partir de productos pasteurizados - cultivos de bacterias adecuadas productoras de ácido láctico, además de los mencionados en la sección 4.3 - azúcares (solamente en el yogur azucarado). 	<p>6.1.2. Adiciones facultativas</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Leche en polvo, leche descremada (desnatada) en polvo, suero de mantequilla sin fermentar, suero en polvo, proteínas de suero, proteínas de suero concentradas, proteínas de leche solubles en agua, caseína alimentaria, caseinatos fabricados a partir de productos pasteurizados 2. Cultivos de bacterias adecuadas productoras de ácido láctico, además de los mencionados en la sección 6.1.3 3. Azúcares (solamente en el yogur azucarado). 	<p>Se actualiza la numeración del apartado, la lista se presenta con números arábigos, de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.</p>

<p>5, 6</p>	<p>Aditivos alimentarios</p>	<p>5. ADITIVOS ALIMENTARIOS 5.1 AROMAS Los términos que aparecen a continuación están definidos en el Volumen XIV del Codex Alimentarius en la "Lista de aditivos evaluados en cuanto a su inocuidad en el uso alimentario". 5.1.1 Aromas y aromatizantes naturales. 5.1.2 Aromatizantes idénticos a los naturales. 5.1.3 Aromatizantes artificiales que figuran en el Codex Alimentarius (Volumen XIV).</p> <p>5.2 COLORANTES ALIMENTARIOS (QUE PROCEDEN EXCLUSIVAMENTE DE SUSTANCIAS AROMATIZANTES POR EFECTO DE LA TRANSFERENCIA).</p> <table border="1" data-bbox="329 856 678 1115"> <thead> <tr> <th></th> <th>Dosis máxima (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Negro P10 negro brillante BN</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Cobres caramelic</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Carmines o Azorubina</td> <td>57</td> </tr> <tr> <td>Cochinilla o ácido carminico</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Eritrosina BS</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>Azul FD y C No 1 (Azul brillante FCF)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Indigo Carmín o Indigotina</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Verde G o Acido verde brillante BS o Verde Loesamine</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Purpura 4R o Cochenila Roja A</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Rojos 2G</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table> <p>5.3 ESTABILIZADORES</p> <table border="1" data-bbox="329 1167 678 1423"> <thead> <tr> <th></th> <th>Dosis máxima</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Agar agar</td> <td>5 g/kg solos o mezclados</td> </tr> <tr> <td>Goma arábiga</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Caragena</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Purpurarano</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Goma guar</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Goma karaya</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Goma de algarrobo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Alginatos de propilenglicol</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carbón activo (de celulosa sódica (goma de celulosa)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Alginato de sodio potasio calcio y amonio (algín)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Goma tragacanto</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Goma xantán</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pectina</td> <td>10 g/kg</td> </tr> <tr> <td>Gelatina</td> <td>10 g/kg</td> </tr> <tr> <td>Aditivos y estabilizadores modificados que figuran en el Codex Alimentarius (Volumen XIV)</td> <td>10 g/kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>5.4 SUSTANCIAS CONSERVADORAS (QUE PROCEDEN EXCLUSIVAMENTE DE SUSTANCIAS AROMATIZANTES POR EFECTO DE LA TRANSFERENCIA).</p> <p>5.4.1 Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio, dióxido de azufre y ácido benzoico en los aromas y en las dosis permitidas en las normas individuales del Codex para frutas y productos a base de frutas, en una dosis máxima de 300 mg/kg (solos o mezclados) en el producto final.</p>		Dosis máxima (mg/kg)	Negro P10 negro brillante BN	12	Cobres caramelic	150	Carmines o Azorubina	57	Cochinilla o ácido carminico	20	Eritrosina BS	27	Azul FD y C No 1 (Azul brillante FCF)		Indigo Carmín o Indigotina	5	Verde G o Acido verde brillante BS o Verde Loesamine	2	Purpura 4R o Cochenila Roja A	48	Rojos 2G	30		Dosis máxima	Agar agar	5 g/kg solos o mezclados	Goma arábiga		Caragena		Purpurarano		Goma guar		Goma karaya		Goma de algarrobo		Alginatos de propilenglicol		Carbón activo (de celulosa sódica (goma de celulosa)		Alginato de sodio potasio calcio y amonio (algín)		Goma tragacanto		Goma xantán		Pectina	10 g/kg	Gelatina	10 g/kg	Aditivos y estabilizadores modificados que figuran en el Codex Alimentarius (Volumen XIV)	10 g/kg	<p>7. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Los productos establecidos en esta norma deben cumplir con lo establecido en la NTON 03 094-18/ RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.</p>	<p>Se elimina todos los requisitos detallados en este apartado y se sustituye por la referencia al RTCA 67.04.54:18, también se actualiza la numeración del apartado.</p>
	Dosis máxima (mg/kg)																																																									
Negro P10 negro brillante BN	12																																																									
Cobres caramelic	150																																																									
Carmines o Azorubina	57																																																									
Cochinilla o ácido carminico	20																																																									
Eritrosina BS	27																																																									
Azul FD y C No 1 (Azul brillante FCF)																																																										
Indigo Carmín o Indigotina	5																																																									
Verde G o Acido verde brillante BS o Verde Loesamine	2																																																									
Purpura 4R o Cochenila Roja A	48																																																									
Rojos 2G	30																																																									
	Dosis máxima																																																									
Agar agar	5 g/kg solos o mezclados																																																									
Goma arábiga																																																										
Caragena																																																										
Purpurarano																																																										
Goma guar																																																										
Goma karaya																																																										
Goma de algarrobo																																																										
Alginatos de propilenglicol																																																										
Carbón activo (de celulosa sódica (goma de celulosa)																																																										
Alginato de sodio potasio calcio y amonio (algín)																																																										
Goma tragacanto																																																										
Goma xantán																																																										
Pectina	10 g/kg																																																									
Gelatina	10 g/kg																																																									
Aditivos y estabilizadores modificados que figuran en el Codex Alimentarius (Volumen XIV)	10 g/kg																																																									

<p>7</p>	<p>Características microbiológicas</p>	<p>6.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>El yogur deberá cumplir con los requisitos especificados en la siguiente tabla:</p> <table border="1" data-bbox="326 386 672 541"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformos totales NMP/100 g</td> <td>5</td> <td>10⁶</td> <td>10⁷</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Enterobacterias y Coliformos Totales NMP/100 g</td> <td>5</td> <td><1 - 10</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Mohos y levaduras UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Presencia de lactosa</td> <td>5</td> <td>Segura</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos	n	m	M	c	Coliformos totales NMP/100 g	5	10 ⁶	10 ⁷	1	Enterobacterias y Coliformos Totales NMP/100 g	5	<1 - 10	---	0	Mohos y levaduras UFC/g	5	100	200	1	Presencia de lactosa	5	Segura			<p>8.CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS</p> <p>Los productos establecidos en esta norma, deben cumplir con lo establecido en la NTON 03 080-17/ RTCA 67.04.50:17. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, en su versión vigente.</p>	<p>Se elimina la información de este apartado y se hace referencia a NTON 03 080-17/ RTCA 67.04.50:17</p>
Requisitos	n	m	M	c																									
Coliformos totales NMP/100 g	5	10 ⁶	10 ⁷	1																									
Enterobacterias y Coliformos Totales NMP/100 g	5	<1 - 10	---	0																									
Mohos y levaduras UFC/g	5	100	200	1																									
Presencia de lactosa	5	Segura																											
<p>7, 8</p>	<p>Etiquetado</p>	<p>7. ETIQUETADO</p> <p>Los productos deberán cumplir con la Norma de Etiquetado de Productos Preenvasados para el Consumo Humano NTON 03 021 – 99, en la denominación del nombre del alimento deberá cumplir con las siguientes especificaciones:</p> <p>7.1. El nombre del producto será yogur (yoghurt) aromatizado, a reserva de las siguientes disposiciones:</p> <p>7.1.1 El yogur que contenga como mínimo 3,0% m/m de grasa de leche deberá designarse yogur sin calificar.</p> <p>7.1.2 En el caso del yogur que contenga menos de 3,0% m/m, pero más de 0,5% m/m de grasa de leche, la designación deberá incluir la expresión parcialmente adecuado. Deberá acompañar a los nombres del alimento una declaración del contenido de grasa de leche, expresado en múltiplos de 0,5%, por ejemplo, 1%, 1,5%, 2,0%, etc., la cifra que más se aproxime al contenido efectivo de grasa de leche del yogur.</p> <p>7.1.3 En el caso del yogur con menos de 0,5% m/m de contenido de grasa de leche, la designación deberá incluir la expresión desnatado (desnatado) o cualquier otro calificativo adecuado.</p>	<p>9. ETIQUETADO</p> <p>1. Los productos deberán cumplir con la información comercial establecida en las versiones vigentes de las siguientes normativas:</p> <p>a. NTON 03 021 – 11/RTCA 67.01.07:10, Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados).</p> <p>b. NTON 03 100-12/RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros.</p> <p>2. La denominación del nombre del alimento deberá cumplir con las siguientes especificaciones, el nombre del producto será yogur (yogurt, yoghurt) aromatizado, a reserva de las siguientes disposiciones:</p> <p>a. El yogur que contenga como mínimo 3,0% m/m de grasa de leche deberá designarse yogur sin calificar.</p> <p>b. En el caso del yogur que contenga menos de 3,0% m/m, pero más de 0,5% m/m de grasa de leche, la designación deberá incluir la expresión parcialmente descremado (desnatado), o rebajado en grasa o cualquier otro calificativo adecuado. Deberá acompañar a los nombres del alimento una declaración del contenido de grasa de leche, expresado en múltiplos de 0,5%, por ejemplo, 1%, 1,5%, 2,0%, etc., la cifra que más se aproxime al contenido efectivo de grasa de leche del yogur.</p>	<p>Se elimina la referencia de la NTON y se sustituye por los RTCA de Etiquetado General y Términos lecheros.</p> <p>Se elimina el último requisito, debido a que se hace referencia al RTCA Uso de términos lecheros.</p>																									

		<p>7.2 El nombre del producto tratado térmicamente después de la fermentación será el que especifiquen los reglamentos nacionales, a reserva de las disposiciones 7.1.1.1, 7.1.1.2 y 7.1.1.35</p> <p>7.3 Cuando para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo se emplee leche que no sea de vaca, deberá insertarse, inmediatamente antes o después de la denominación, una o varias palabras que designen el animal o los animales de donde procede la leche, pero tal inserción no será necesaria si su omisión no induce a error al consumidor.</p>	<p>c. En el caso del yogur con menos de 0,5% m/m de contenido de grasa de leche, la designación deberá incluir la expresión descremado (desnatado) o cualquier otro calificativo adecuado.</p> <p>d. El nombre del producto tratado térmicamente después de la fermentación será el que especifiquen las normativas nacionales, a reserva de las disposiciones 7.1.1.1, 7.1.1.2 y 7.1.1.3</p>	
8	N/A	N/A	<p>10. HIGIENE</p> <p>Los establecimientos que se dediquen a la producción o importación de los productos regulados en esta normativa deben de cumplir con las siguientes normativas en su versión vigente:</p> <p>a. NTON 03 069-06/RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.</p> <p>b. NTON 03 026-10 Manipulación de Alimentos. Requisitos Sanitarios para Manipuladores.</p> <p>c. NTON 03 041-03 Almacenamiento de Productos Alimenticios.</p> <p>d. NTON 03 079-08 Requisitos para el Transporte de Productos Alimenticios.</p>	Se agregó capítulo de higiene en el que se incorporan las referencias a RTCA de buenas prácticas de manufactura y normativas nacionales complementarias que ya se implementan en la industria.

8	<p>8. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norma del Codex para el Yogur (Yought) Aromatizado y Productos Tratados Térmicamente después de la Fermentación (Codex Stan A-11b-1976). - Norma del Codex para el Yogur (Yogurt) y el Yogur Azucarado (Codex Stan A1-11a-1975). - Norma Técnica de Leche Entera Pasteurizada (NTON 03 034 - 00) - Yogur. Especificaciones Técnicas (Norma Salvador NSO 67.01.10:95) 	<p>8. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norma del Codex para el Yogur (Yought) Aromatizado y Productos Tratados Térmicamente después de la Fermentación (Codex Stan A-11b-1976). - Norma del Codex para el Yogur (Yogurt) y el Yogur Azucarado (Codex Stan A1-11a-1975). - Norma Técnica de Leche Entera Pasteurizada (NTON 03 034 - 00) Yogur. Especificaciones Técnicas (Norma Salvador NSO 67.01.10:95) 	Se elimina este apartado, de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.
8	<p>9. OBSERVANCIA DE LA NORMA</p> <p>La verificación y Certificación de esta norma estará a cargo del Ministerio de Salud a través de la Dirección de Regulación de alimentos y los SILAIS del País; y el Ministerio Agropecuario y Forestal a través de la dirección de Inocuidad Agroalimentaria.</p>	<p>12. OBSERVANCIA</p> <p>La verificación de esta norma estará a cargo de la Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria (ANRS), adscrita al Ministerio de Salud (MINSa), a través de la Dirección de Regulación de alimentos y bebidas y los SILAIS del País y del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA), través de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria.</p>	Se adecúa el texto de este apartado y también el orden, conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.
9	<p>10. ENTRADA EN VIGENCIA</p> <p>La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrará en vigencia con carácter Obligatorio noventa días después de su publicación en la Gaceta Diario Oficial</p>	<p>13. ENTRADA EN VIGOR</p> <p>La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense, entrará en vigor en noventa (90) días, luego de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.</p>	Se adecúa el texto de este apartado y también el orden, conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.
9	<p>11. SANCIONES</p> <p>El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforme a lo establecido en la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento; la Ley 423 Ley General de Salud y su Reglamento; Decreto No. 394 y No. 432 y la Ley 219 Ley de Normalización Técnica y Calidad.</p>	<p>11. SANCIONES</p> <p>Se sancionará de acuerdo con lo establecido en la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento, publicada en la Gaceta No. 136 del 1998; la Ley 423 Ley General de Salud y su Reglamento, publicada en la Gaceta No. 91 del 2002 y Ley 1068 Ley Creadora de la Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria, publicada en la Gaceta No. 58 del 2021, Decreto No. 432 Reglamento De Inspección Sanitaria, publicado en La Gaceta Diario Oficial N°. 71 de 17 de abril de 1989, Decreto No. 394, Disposiciones Sanitarias, publicado en la Gaceta No. 200 del 21 de octubre de 1988.y. la Ley 219 Ley de Normalización Técnica y Calidad, publicada en la Gaceta No. 123 del 02 de julio de 1996.</p>	Se adecúa el texto de este apartado y también el orden, conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.

Notas:

a) En la columna (4) se debe indicar resaltado en "negrita" el cambio realizado.

b) El documento refundido se encontrará disponible en el sitio web del MIFIC para fines informativos de los usuarios, posterior a la publicación de la presente Adenda.

-última línea

**ANEXO A
(Informativo)
INFORME DE LA ADENDA**

El Comité Técnico a cargo de la revisión de la Adenda de Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense denominada: **Ad.01 NTON 03 073 -06:2023 Norma Técnica Obligatoria para el yogur (yogurt, yoghurt) azucarado, natural, saborizado, y con fruta**, estuvo integrado por representantes de las siguientes organizaciones:

LALA Nicaragua S.A.	Amilcar Sánchez
LALA Nicaragua S.A.	Karla Martínez
CANISLAC	Oscar López
IPSA	Darling González
IPSA	Suyen Miranda
ANRS	Ricardo Orozco
MIFIC	Denis Saavedra
MIFIC	Anielka Morales

Esta adenda fue aprobada por el Comité Técnico de Reglamentación en la sesión de trabajo del jueves, 20 de abril de 2023.

Reg. 2024-00860 – M. 56403463 – Valor C\$ 1,805.00

CERTIFICACIÓN

La infrascrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad. CERTIFICA: Que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en los folios que van del trece al veintisiete, se encuentra el Acta No. 01-2023 “Primera Sesión Ordinaria de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad”, la que integra y literalmente dice: **ACTA No. 01-2023 PRIMERA SESIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN NACIONAL DE NORMALIZACIÓN TÉCNICA Y CALIDAD.-** En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a las nueve y media de la mañana el día veintitrés de agosto del dos mil veintitrés reunidos en el Auditorio del Ministerio de Industria, Fomento y Comercio, de conformidad a convocatoria realizada de manera previa, están presentes los Miembros de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC): **Erwin Ramírez Colindres**, Vice Ministro General del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), en representación del Ministro del MIFIC y Presidente de la CNNC; **Hazy García** en representación del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA); **Ileana Duarte**; en representación del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); **Carolina Aguirre** en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM);

Mónica Belén Guanopatin Pacheco, en representación de la Autoridad Nacional del Agua (ANA); **Martín García**, en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); **Paúl González** en representación del Instituto Nicaragüense de Energía (INE); **Raúl Gutiérrez**, en representación del Ministerio Agropecuario (MAG); **Roger Nuñez Vivas**, en representación del Ministerio de Transporte e Infraestructura (MTI); **María Auxiliadora Díaz**, en representación de la Comisión Nacional de Registro y Control de Sustancias Tóxicas (CNRCST); **Engels Antón García**, en representación de la Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria (ANRS); **Manuel Morales**, en representación de la Dirección General de Bomberos de Nicaragua (DGBN); **Francisco Vargas**, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario; **Zucariás Mondragón**, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Industrial. Así mismo, participan en esta sesión, **Noemí Solano Lacayo**, en su carácter de Secretaria Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados de las organizaciones participantes: **Santiago Rodríguez**, **Álvaro González** y **Yeraldine Castro** del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); **Eduardo Arce**, **Bolívar Avilés Castillo** y **César Duarte**, por el Instituto Nicaragüense de Energía (INE); **Esmeralda Calderón** y **Ana Fabiola Ortega**, por la Autoridad Nacional del Agua (ANA); **Darling Salgado**, por el Ministerio de Energía y Minas (MEM); **Wilfredo Marín Pérez** y **Yelba López González**, por la Comisión Nacional de Registro y Control de Sustancias Tóxicas (CNRCST); **Ángela Treminio**, en representación del sector agropecuario; **Anielka Morales**, **Iván Martínez**, **Hilma Godoy**, **Sílfida Miranda** y **Denis Saavedra** del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC). Habiendo sido constatado el quórum se procedió a dar inicio y se declara abierta la sesión 01-2023. El Compañero Viceministro General **Erwin Ramírez Colindres**, da la bienvenida a los miembros, expresa sobre los objetivos para la cual fue creada la CNNC y la nueva visión del trabajo de la elaboración de las normas para aportar al Plan Nacional de Lucha Contra la Pobreza y Desarrollo Humano y la Estrategias Socio productivas que está implementando nuestro Gobierno. La Cra. **Noemí Solano** procede a la lectura de la AGENDA DE LA REUNIÓN (...) II.- **PRESENTACIÓN Y APROBACIÓN DE NORMAS VOLUNTARIAS (NTN) Y NORMAS TÉCNICAS OBLIGATORIAS (NTON Y RTCA)**. La compañera **Noemí Solano Lacayo**, Secretaria Ejecutiva de la CNNC somete para aprobación las siguientes Normas Técnicas Nicaragüenses Obligatorias (...) Se presentan las normas por grupo conforme al ámbito a reglamentar: **Grupo 5 Producción primaria y alimentos procesados (...)**, las que fueron aprobadas por unanimidad. 21. **NTON 03002 Alimentos. Bodega de alimentos. Requisitos sanitarios y de inocuidad**, la cual deroga a la NTON 03 041-03 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Almacenamiento de productos alimenticios, publicada en el Diario Oficial La Gaceta, No. 17 del 26 de enero del año 2004. Para esta norma se incorporará el transitorio de 18 meses para la entrada en vigor de ésta, considerando que las empresas requieren hacer inversiones para cumplir con las disposiciones de esta NTON, periodo que permitirá la adecuación de la infraestructura de las bodegas existentes, para lo cual se procederá a realizar la actualización de la norma, incorporando el Capítulo Transitorio.; (...) No habiendo otro asunto que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se

aprueba, ratifica y firman el lunes cuatro de septiembre del 2023. (f) Erwin Ramírez Colindres (Ilegible) Vice Ministro General del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), (f) Noemí Solano Lacayo (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC, (f) Hazy García (Ilegible), en representación del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA), (f) Ileana Duarte (Ilegible); en representación del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA), (f) Carolina Aguirre (Ilegible), en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM), (f) Mónica Belén Guanopatin Pacheco (Ilegible), en representación de la Autoridad Nacional del Agua (ANA), (f) Martín García (Ilegible), en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); (f) Paul González (Ilegible) en representación del Instituto Nicaragüense de Energía (INE), (f) Raúl Gutiérrez (Ilegible), en representación del Ministerio Agropecuario (MAG); (f) Roger Núñez (Ilegible), en representación del Ministerio de Transporte e Infraestructura (MTI), (f) María Auxiliadora Díaz Castillo (Ilegible), en representación de la Comisión Nacional de Registro y Control de Sustancias Tóxicas (CNRCS), (f) Engels Antón García (Legible), en representación de la Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria (ANRS) (f) Manuel Morales (Ilegible), en representación de la Dirección General de Bomberos de Nicaragua (DGBN); (f) Francisco Vargas (Legible), en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario y (f) Zacarías Mondragón (Legible), en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Industrial. A solicitud de la **Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria adscrita al Ministerio de Salud (ANRS/MINSA)** en dos hojas de papel común tamaño carta, se extiende esta CERTIFICACIÓN, la cual es conforme con el documento original con el que fue cotejado, para su debida publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la República de Nicaragua, la firmo, sello y rubrico en la ciudad de Managua, catorce de noviembre del año dos mil veintitrés. (F) **NOEMÍ SOLANO LACAYO**, *Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.*

**Alimentos. Bodega de alimentos.
Requisitos sanitarios y de inocuidad. NTON 03002**

Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense

CORRESPONDENCIA: No aplica
Descriptores: alimentos; bodegas de alimentos.

ICS:67.020

INFORME

El Comité Técnico a cargo de la revisión de la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense denominada: **NTON 03002:2022 Alimentos. Bodega de alimentos. Requisitos sanitarios y de inocuidad** estuvo integrado por representantes de las siguientes organizaciones:

Cámara de Industria de Nicaragua	Andrea Almanza Peña
Asociación Nacional de Avicultores y Productores de Alimentos	Maxwell Reyna Corea

Asociación Nacional de Avicultores y Productores de Alimentos	Donald Tuckler Torres
Cargill de Nicaragua S.A.	Deyanira Báez Salmerón
Cargill de Nicaragua S.A.	Gabriel Lacayo
LALA Nicaragua S.A.	Karla Lucas Guzmán
LALA Nicaragua S.A.	Amílcar Sánchez
Agri-Corp	Wendy Porta Castillo
Central American Fisheries S.A. (CAF)	Juan Montoya Arguello
Nicalapia	Marvin Trujillo
Compañía Licorera de Nicaragua	Horacio Morales
Compañía Licorera de Nicaragua	David Luque
Coca Cola-FEMSA	Adriana Méndez Escalante
Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria	Clara Ivania Soto
Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria	Ricardo Orozco Cruz
Instituto de Protección y Sanidad agropecuaria	Tatiana Terán Altamirano
Instituto de Protección y Sanidad agropecuaria	Carlos Martínez
Instituto de Protección y Sanidad agropecuaria	Ileana Duarte Campos
Ministerio de Fomento, Industria y Comercio	Anielka Morales
Ministerio de Fomento, Industria y Comercio	Denis Saavedra

NOTA. Para efectos de esta norma se utilizará como separador de decimales la “.” de conformidad a la NTON 07 004 – 01 Norma Metrológica sobre el Sistema Internacional de Unidades (SI).

Esta Norma fue aprobada por el Comité Técnico de Reglamentación en la sesión de trabajo del viernes, 10 de febrero de 2023

1. OBJETO

Establecer requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir las bodegas de alimentos.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Aplica a las bodegas de alimentos, independientemente donde se encuentren ubicadas y el origen de los alimentos, materias primas y aditivos alimentarios.

3. REFERENCIAS NORMATIVAS

Los siguientes documentos referenciados son indispensables para la aplicación de este documento, los cuales aplicarán en su versión vigente.

- a. Acuerdo Ministerial No.65-94 que corresponden a las Normas Regionales CAPRE, "Normas de Calidad del Agua para consumo humano".
- b. NTON 03 069 -06/RTCA 67.0 1.33:06 Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas prácticas de manufactura. Principios generales.
- c. NTON 03 093-10 RTCA 67.06.55:09 Buenas prácticas de higiene para alimentos no procesados y semiprocados.
- d. NTON 03 026-10 Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios para manipuladores.
- e. NTON 03 079-08 Requisitos para el transporte de productos alimenticios.
- f. NTON 03-067-06/RTCA 67.01.30:06 Alimentos procesados. Procedimiento para otorgar la licencia sanitaria a fábricas y bodegas.
- g. NTON 03 067- 07/RTCA 67.01.31:07 Alimentos procesados. Procedimiento para otorgar el registro sanitario y la inscripción sanitaria.
- h. Resolución COMIECO No. 388-2017 Procedimiento de reconocimiento de los registros sanitarios de alimentos y bebidas procesados.

4. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para los propósitos de este documento, aplican los siguientes términos y definiciones:

1. Aditivo Alimentario. Cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí misma ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaque, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque directa o indirectamente, el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten sus características. Esta definición no incluye los contaminantes ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

[FUENTE: NTON 03 94 – 18/ RTCA 67.04.54:18, 3.1]

2. Alimento. Es toda sustancia procesada, semiprocada y no procesada, que se destina para la ingesta humana, incluidas las bebidas, goma de mascar y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento del mismo, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni los productos que se utilizan como medicamento.

[FUENTE: NTON 03 069 - 06/ RTCA 67.01.33:06, 3.2]

3. Bodega de Alimentos. Establecimiento que se utiliza para almacenar y distribuir alimentos para consumo humano, incluyendo materias primas y aditivos alimentarios.

Nota aclaratoria: No se podrán realizar actividades diferentes a las establecidas en esta definición.

[FUENTE: NTON 03 067-07/RTCA 67.01.30.06, 4.9; mod. Se sustituyó "para consumo humano" por "procesados" y se agregó "incluyendo materias primas y aditivos alimentarios"]

4. Contaminante. Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que pueda comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

[FUENTE: CAC/RCP-1-1969]

5. Desinfección. Reducción por medio de agentes biológicos o químicos, o por métodos físicos, de la cantidad de microorganismos viables en las superficies, el agua o el aire hasta un nivel que no comprometa la inocuidad o la idoneidad del alimento.

[FUENTE: CXC 1-1969].

6. Envase. Cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

[FUENTE: CXS 1-1985]

7. Higrómetro. Aparato para medir el grado de humedad del aire y de otros gases.

8. Limpieza. La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

[FUENTE: NTON 03 069 -06/RTCA 67.01.33:06, 3.9]

9. Materia prima. Es toda sustancia o mezcla de sustancia que para ser utilizada como alimento procesado requiere sufrir alguna transformación de naturaleza química, física o biológica.

[FUENTE: NTON 03 067 -07/RTCA 67.01.31:07]

10. Plaga. Se refiere a cualquier animal o insecto no deseable o nocivo, incluyendo, pero no limitándose a las aves, roedores, moscas, larvas y ácaros.

[FUENTE: NTON 03 093 - 10 RTCA 67.06.55:09, 2.24]

11. Planta de proceso; establecimiento de proceso. Establecimiento que se encuentren bajo el control de una misma administración, incluyendo el edificio, las instalaciones físicas y sus alrededores.

[FUENTE: NTON 03 069 -06/RTCA 67.0 1.33:06, 3.10; mod se adecuó de conformidad a normativas nacionales]

4.1. Términos abreviados

ANC. Autoridad Nacional Competente
 IPSA. Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria
 MINSA. Ministerio de Salud
 ANRS. Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria

5. DISPOSICIONES GENERALES

1. Los establecimientos deben garantizar los recursos y condiciones necesarias para cumplir los requisitos obligatorios establecidos en este documento.

2. El Registro, la vigilancia, monitoreo y verificación de las bodegas de alimentos, se realizará a través de los niveles de atención del Ministerio de Salud (MINSA), Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria (ANRS) e Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA), según corresponda.

3. Las bodegas de alimentos que no pertenezcan a una planta de proceso deben contar con Licencia Sanitaria extendida por el MINSA de acuerdo con NTON/RTCA 67.01.30:06 en su versión vigente.

4. Los alimentos almacenados en las bodegas deben contar con registro sanitario vigente emitido o reconocido por la Autoridad competente según lo establecido en NTON 03 067- 07/RTCA 67.01.31:07 en su versión vigente y anexo de Resolución COMIECO No. 388-2017. De acuerdo con lo anterior, los documentos que den soporte al cumplimiento del requisito antes indicado deben estar a disposición de la autoridad competente.

5. Las bodegas de alimentos, que formen parte del flujo de proceso de una planta, deben cumplir con las disposiciones establecidas en esta norma y las normativas complementarias que regulan la materia y su vigilancia estará a cargo de las ANC de conformidad a su competencia legal.

6. Las bodegas destinadas para la exportación de alimentos de origen animal y vegetal que no formen parte del flujo de proceso de una planta deben contar con registro único y verificación por parte de IPSA.

7. En el caso de habilitaciones temporales de bodega se debe cumplir con lo establecido en esta norma, y se solicitará a la ANC la verificación correspondiente.

8. Los alimentos que representen un riesgo de contaminación cruzada deben ser almacenados con separación física o espacio, de acuerdo con la característica del producto y el material de empaque debe garantizar la integridad de éste.

9. Las plantas de proceso de alimentos bajo inspección oficial de IPSA que importen alimentos deberán almacenarlos, cuando aplique, en una bodega diferente a la que almacena el alimento resultante del proceso, de conformidad a la evaluación realizada por la ANC.

6. ESPECIFICACIONES

6.1. Requisitos mínimos de infraestructura

Para garantizar las condiciones en una bodega de alimentos, se tomarán en cuenta los siguientes requisitos:

6.1.1. Diseño

1. Los edificios y estructuras serán de un tamaño, construcción y diseño que faciliten su mantenimiento y las operaciones sanitarias para cumplir con el propósito de manejo de los alimentos, protección del producto terminado, y contra la contaminación cruzada.

2. Debe estar diseñado de manera tal que esté protegido del ambiente exterior mediante paredes. Las instalaciones deberán ser de tal manera que impidan que entren animales, insectos, roedores y/o plagas u otros contaminantes del medio como humo, polvo, vapor u otros.

3. Las bodegas de alimentos deben tener a su disposición un área específica para vestidores, con muebles adecuados para guardar implementos de uso personal y un área específica para ingerir alimentos.

4. Las instalaciones deben permitir una limpieza fácil y adecuada, así como la debida inspección.

5. Todos los materiales de construcción de los edificios e instalaciones deben ser de naturaleza tal que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento. Las edificaciones deben ser de construcción sólida, y mantenerse en buen estado.

6.1.2. Pisos

1. Los pisos deben ser de materiales impermeables, lavables y antideslizantes que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan; además deben de estar contruidos de manera que faciliten su limpieza y desinfección.

2. Los pisos no deben tener grietas ni irregularidades en su superficie o uniones.

3. Los pisos deben tener desagües y una pendiente adecuada, que permitan la evacuación rápida del agua y evite la formación de charcos.

4. Según el caso, los pisos deben construirse con materiales resistentes al deterioro por contacto con sustancias químicas y maquinaria.

6.1.3. Paredes

1. Las paredes exteriores pueden ser contruidas de concreto, ladrillo o bloque de concreto y aun en estructuras prefabricadas de diversos materiales.

2. Las paredes interiores, se deben revestir con materiales impermeables, no absorbentes, lisos, fáciles de lavar y desinfectar y sin grietas.

6.1.4. Techos

1. Los techos deben estar contruidos y acabados de forma lisa de manera que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad, la condensación, y la formación de mohos y costras que puedan contaminar los alimentos, así como el desprendimiento de partículas.

2. Son permitidos los techos con cielos falsos los cuales deben ser lisos y fáciles de limpiar.

6.1.5. Ventanas y puertas

1. Las ventanas deben ser fáciles de limpiar, estar construidas de modo que impidan la entrada de agua y plagas, y cuando el caso lo amerite estar provistas de malla contra insectos que sea fácil de desmontar y limpiar.

2. Las puertas deben tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y desinfectar. Deben abrir hacia afuera cuando aplique y estar ajustadas a su marco y en buen estado para mantener la Inocuidad del producto.

6.1.6. Iluminación

1. Los almacenes de productos alimenticios terminados deben contar con iluminación adecuada que permita ejecutar la verificación del almacenamiento del producto. Todos los lugares de trabajo o de tránsito tendrá iluminación natural, artificial o mixta apropiadas a las actividades que se ejecutan.

2. Donde se carezca de iluminación natural y esta sea insuficiente que dificulten las operaciones, se empleará iluminación artificial, donde la distribución de los niveles de iluminación será uniforme.

6.1.7. Ventilación

El almacén de productos alimenticios terminados debe contar con adecuada ventilación natural o artificial de tal manera que asegure la circulación del aire en el local. Se deberá reducir las emanaciones de polvos, fibras, humos, gases y vapores en lo posible por sistemas de extracción.

6.1.8. Instalaciones sanitarias

6.1.8.1. Abastecimiento de agua

1. Debe disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, de manera que, si ocasionalmente el servicio es suspendido, no se interrumpan las actividades que así lo requieran.

2. El agua que se utilice en las operaciones de limpieza y desinfección de las bodegas de alimento e higiene del personal debe ser potable.

3. El sistema de abastecimiento de agua no potable debe ser independiente.

4. Se debe realizar controles microbiológicos y físico químico al agua según lo indicado en el Acuerdo Ministerial No.65-94 que corresponden a las Normas Regionales CAPRE, "Normas de Calidad del Agua para consumo humano".

6.1.8.2. Tubería

La tubería será de un tamaño y diseño adecuado e instalada y mantenida para que:

1. Lleve a través del edificio la cantidad de agua potable suficiente para todas las áreas que se requieren.

2. Transporte adecuadamente las aguas negras o aguas servidas del establecimiento.

3. Evite que las aguas negras o aguas servidas constituyan una fuente de contaminación para los alimentos, agua, equipos, utensilios, o crear una condición insalubre.

4. Provea un drenaje adecuado en los pisos de todas las áreas, donde están sujetos a inundaciones por la limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua, u otros desperdicios líquidos.

5. Prevenir que no exista un retroflujo o conexión cruzada entre el sistema de tubería que descarga los desechos líquidos y el agua potable.

6.1.8.3. Servicios sanitarios y aseo personal

1. Las bodegas de alimentos deberán tener a su disposición servicios sanitarios en buen estado y limpieza, se mantendrán en debidas condiciones de desinfección, desodorización y supresión de emanaciones, preferentemente separados para ambos sexos.

2. Estos deben de estar dotados de papel higiénico, lavamanos de accionamiento no manual, jabón, dispositivos de secado de manos, papelería con tapa de operación no manual y estar ubicados de manera que no sean fuente de contaminación para los productos.

3. Debe disponerse de vestidores adecuados para el personal, para hombres y mujeres, limpios, iluminados y ventilados, separados de los servicios sanitarios y que dispongan de bancas, colgadores y con al menos un casillero por cada operario en el turno de trabajo.

6.2. Limpieza del local

1. Las instalaciones y el equipo deben mantenerse en un estado adecuado de limpieza y desinfección, para lo cual deben utilizar métodos de limpieza y desinfección, separados o conjuntamente, según el tipo de labor que efectúe y los riesgos asociados al producto.

2. Para ello debe existir un programa escrito y sus registros, que regule la limpieza y desinfección del edificio, equipos y utensilios, el cual debe especificar lo siguiente:

- a. Distribución de limpieza por áreas.
- b. Responsable de tareas específicas.
- c. Método y frecuencia de limpieza.
- d. Medidas de vigilancia.

3. Diariamente y después de cada operación de carga y descarga deberá limpiarse el área de trabajo.

4. Los alrededores deben mantenerse en buenas condiciones físicas y sanitarias para evitar la contaminación de los alimentos. Entre las prácticas aplicadas para un adecuado mantenimiento de los alrededores se incluyen, pero no se limitan a:

a. Almacenamiento adecuado de equipos y sus partes en desuso, remoción adecuada de residuos sólidos y líquidos, corte y mantenimiento adecuado del césped o hierbas y eliminación de malezas de los alrededores de los edificios que puedan constituir refugios de plagas.

b. Mantenimiento permanente de calles, áreas de carga, descarga y de estacionamiento para que no constituyan una fuente de contaminación de los alimentos.

c. Mantenimiento adecuado de las áreas de drenaje y canaletas para evitar la contaminación de alimentos por fugas, por arrastre de suciedad, o por proveer condiciones favorables para el anidamiento e infestación de plagas.

d. Mantenimiento adecuado de los sistemas de tratamiento y disposición de residuos sólidos y líquidos, para evitar que se conviertan en una fuente de contaminación para los alimentos.

5. La limpieza de la bodega deberá realizarse de arriba hacia abajo, desde el punto extremo del interior hacia la puerta. Se deberá garantizar el equipo de protección personal a los trabajadores encargados de las actividades programadas de limpieza.

6. No debe guardarse sacos vacíos usados dentro de la bodega, ni otros productos tales como combustible, productos químicos y cajas vacías en desuso.

7. El equipo ajeno a las actividades propias de la bodega debe guardarse en otras áreas separado de la bodega.

8. Estos locales en su interior permanecerán libres de aves, animales domésticos y plagas.

9. Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con registro emitido por la ANC, previa a su uso por la empresa.

10. Deben almacenarse de manera ordenada, bajo llave, fuera de las áreas de almacenamiento de alimentos, debidamente identificados y utilizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante. El lugar de almacenamiento debe estar protegido ante condiciones ambientales.

11. En relación con los equipos y utensilios de limpieza, estos deben estar organizados y almacenados en un lugar específico, para evitar contaminación cruzada, y designarse dichos utensilios por área.

6.3. Gestión de la bodega

1. La carga, descarga y manejo de los alimentos debe hacerse garantizando la integridad de estos, según numeral 7 de esta norma y bajo la responsabilidad del encargado de bodega, cumpliendo con lo establecido en NTON 03 079-08 Requisitos para el Transporte de Productos Alimenticios o en su versión vigente.

2. La carga y descarga de los alimentos se realizará en cualquier momento siempre y cuando el almacén preste las condiciones necesarias.

3. Al almacenar el producto debe procurarse no maltratar su empaque o embalaje, para conservarlo y evitar el deterioro del producto.

4. Toda bodega de alimentos contará con un registro de control de los productos existentes, donde se reflejará el nombre del producto, procedencia, fecha de entrada, fecha de salida, fecha de vencimiento, existencia, y destino y número de lote o cualquier otra información que se considere necesaria para el manejo de la existencia.

5. Los productos en polvo y licuados que por rotura de sus envases caigan al piso y tengan contacto con este, serán eliminados debido a que no se consideraran aptos para el consumo humano.

6. Los granos y las leguminosas derramados sobre el piso podrán ser re-empaquetados, después de limpiarlos y si es posible tamizarlos.

7. Cuando se detecte una contaminación e infestación de los productos almacenados, se tomarán medidas necesarias para la eliminación de esta, evitando la afectación del resto de los productos almacenados.

8. Se deben hacer pilas con los sacos, potes o cajas, a su vez se deben separar los productos averiados de los productos en buen estado, estos no deben ser comercializados a través de los puestos de ventas, ni al público directamente.

9. Debe establecerse el Sistema Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS), para que haya una mejor rotación de los alimentos y evitar el vencimiento de los mismos.

10. Cuando se identifiquen alimentos contaminados, por agentes químicos, físicos, bacteriológicos o cualquier otro tipo, o con envase roto, el producto se almacenará en áreas separadas para su devolución o destrucción.

11. Para la destrucción e incineración de los alimentos en mal estado sanitario y/o vencido se deberán hacer las coordinaciones con las ANC's según su ubicación geográfica.

12. Debe existir un local o instalación específica delimitada, para la deposición de desechos sólidos, alejado de las áreas de almacenamiento, el cual debe contar de recipientes con tapaderas de fácil limpieza y desinfección; contar con la infraestructura necesaria para protección ante condiciones ambientales y de materiales que faciliten su limpieza. El establecimiento debe contar con un procedimiento escrito para el manejo adecuado de desechos.

7. ORDENAMIENTO DE LA BODEGA

1. Las existencias que tienen un movimiento diario deben almacenarse lo más cerca posible del área de carga o despacho.

2. El estibado de los alimentos debe construirse sobre una marca de piso elaborado previamente. Además, se deberá señalizar adecuadamente, en la forma establecida por la normativa específica sobre señalización de higiene y seguridad del trabajo, los siguientes elementos:

- a. Las vías y salidas de evacuación
 - b. Los equipos de extinción de incendios
 - c. Los equipos de primeros auxilios
3. Para que un almacenamiento por apilado sea correcto deberá tenerse en cuenta lo siguiente:
- a. El peso de la estiba y resistencia del objeto situado en la base
 - b. Estudio previo de la colocación de los objetos en función de su volumen, forma y peso de la pila
4. En caso de almacenarse en estanterías o gavetas estas deberán tener resistencia suficiente.
5. Los apilados o almacenamientos se podrían realizar siguiendo los criterios que a continuación se detallan:
- a. Respetar los criterios o recomendaciones del proveedor o fabricante
 - b. Asegurar la estabilidad necesaria de las pilas
 - c. Vigilar que en caso de caída que no se deteriore el embalaje
 - d. Evitar sobrepasar las alturas recomendadas
 - e. Cumplir con normas técnicas cuando se realicen almacenamientos en estanterías
 - f. Cumplir con las exigencias de reglamentación de transporte de producto terminado o materia prima
6. Deben transportarse los alimentos desde el camión hasta el lugar de almacenamiento o viceversa y no dejarlos en puntos intermedios de riesgo, para evitar la excesiva indebida manipulación al producto. En el caso de los productos fríos deben de ser almacenados de inmediato.
7. Los alimentos deben colocarse sobre tarimas (polines) de madera u otro material resistente aptos para la industria de alimentos, que faciliten la limpieza, con separación mínima de 15 cm del piso.
8. Las tarimas (polines) deben estar en buen estado, sin astillas, clavos o salientes que puedan romper los sacos, empaques, cajas etc.
9. Debe generalizarse la forma de apilamiento para esto debe usarse el apilamiento transversal o alguna de sus variantes en el caso de algunos alimentos cuyos envases sean resbalosos. Debe irse traslapando la capa siguiente con la anterior, a manera de lograr un amarre consecutivo para que los sacos o cajas no se caigan o siguiendo las instrucciones de estibas del fabricante.
10. Las estibas deben estar separadas de las paredes y columnas a una distancia mínima de 0,5 m y de las vigas del techo por lo menos 1 m, a fin de facilitar las operaciones de estibado, descarga y limpieza. Entre los estantes 1 m para permitir la accesibilidad de inspección, limpieza, transporte y ventilación.
11. Las estibas se organizarán agrupando los productos de un mismo tipo o clase de manera que las etiquetas o marcas que los identifiquen sean visibles fácilmente.

12. Se dejarán espacios en forma de pasillos centrales para facilitar el paso, así como la transportación, el control y la inspección.

13. Debe existir una distancia adecuada por tipo de alimento que impida el contacto directo, de tal manera que se evite la transmisión de olores y sabores.

8. CONTROL DE PLAGAS

1. El almacén de productos alimenticios terminados debe contar con un programa de control de insectos y roedores que incluya productos utilizados, frecuencia de aplicación, mapeo de estaciones y dosis aplicada y los registros de dichas actividades, entre otros. Así mismo la competencia encargada de ejecutar esta actividad la cual debe estar autorizada por la AN RS.

2. Las ventanas deben estar provistas de cedazo para la ventilación del recinto, pero sin abertura para impedir el paso de plagas.

3. Los productos químicos, equipos de fumigación y otros productos diferentes a alimentos, deberán resguardarse fuera de la bodega de alimentos y debidamente rotulados, en el caso de las empresas que hacen uso tercerizado para sus controles de plaga ese numeral no les será aplicable.

4. Cuando la bodega de alimentos haga uso del servicio de control de plagas tercerizado, debe requerir al prestador del servicio copia de la licencia de fumigación correspondiente con la legislación nacional en este tema, este documento debe estar a disposición de la ANC cuando sea solicitado.

5. La aplicación de plaguicidas a los alimentos se realizará solo cuando la infestación no sea posible eliminarla por otros métodos y cuando la magnitud de esta así lo exija. En ese caso solo se podrá utilizar productos autorizados por la Comisión Nacional de Registro y Control de Sustancias Tóxicas.

9. EQUIPOS Y ACCESORIOS

1. Los instrumentos de medición utilizados en el proceso de almacenamiento y distribución de producto alimenticios se deben calibrar de manera planificada en un periodo no mayor a 12 meses, en laboratorios de calibración que cumplan con los requisitos de la ISO/IEC 17025 en su versión vigente.

2. Los equipos automotores utilizados en el apilamiento o transportación interna en las naves de almacenamiento a granel o instalaciones similares y cuyos medios de rodamiento pueden tener contacto con los productos, no saldrán o transitarán fuera de las instalaciones y cuando se requiera, serán sometidos a su limpieza y desinfección.

3. Para fines de muestreo e inspección es necesario que los almacenes las bodegas cuenten con algunos materiales y equipos especiales tales como: Caladores, Higrómetro, Termómetro u otros equipos especializados para medir las condiciones ambientales del almacén, cuando indique la ficha técnica de los productos que se almacenan.

4. Se debe contar con un programa o procedimiento escrito para el mantenimiento preventivo de equipos, así como sus registros.

10. REQUISITOS PARA EL ALMACENAMIENTO CLIMATIZADO

1. Se debe contar con registros diarios de temperatura.
2. Las cámaras de refrigeración para la conservación de productos alimenticios por periodos largos de tiempo y las de grandes capacidades, estarán provistas de termómetro e higrómetro, además de los dispositivos reguladores de humedad.
3. El sistema de refrigeración empleado garantizará la temperatura de conservación y la no contaminación del producto por el material refrigerante u otra sustancia.
4. Cualquier método de enfriamiento, logrará bajar la temperatura a los niveles deseados en el menor tiempo posible.
5. Los serpentines, difusores y bandejas se mantendrán descongelados y limpios. Los operarios de limpieza no representarán riesgos de contaminación para los productos almacenados.
6. Estas instalaciones se mantendrán en buen estado de funcionamiento y conservación y no presentarán escapes de material refrigerante que puedan contaminar el ambiente o alterar el producto. Cuando se produzca gran escape de gases una vez desalojado el local por el personal, deberá ponerse en servicio la ventilación forzada.
7. Los productos se almacenarán por tipo de alimentos para evitar la contaminación entre ellos.
8. No se situarán estibas frente ni debajo de los difusores cuando estos puedan obstaculizar la circulación del aire a fin de evitar una fuente de contaminación producto del descongelamiento de estos.
9. Aquellos productos que así lo requieren serán extraídos de sus envases o embalajes para su almacenamiento y conservación.
10. La intersección de las paredes con el piso debe ser redondeada para que no existan ángulos difíciles de limpiar.
11. Deberán tener sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos. Estarán diseñados, contruidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento del agua potable.
12. Los pisos deben de tener desagüe con su respectiva rejilla (donde aplique) en número suficiente que permitan la evacuación rápida del agua.
13. Deberán contar con cortinas plásticas limpias y en buen estado.

14. Se prohíbe el uso de tarimas (polines) de madera con fines de almacenamiento permanente y será permitido su uso, únicamente con fines de operaciones de logística de despacho.

15. Si existiera personal que permaneciera prolongadamente en los locales con temperaturas bajas, se les proveerá de equipo de protección personal como: abrigos, cubre cabeza y calzado.

11. PERSONAL

El personal de área de manipulación deberá cumplir con la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense NTON 03 026-10.

12. SANCIONES

Se sancionará de acuerdo con lo establecido en la Ley No. 291, Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal, publicada en la Gaceta No. 136 del 1998, Ley 423 Ley General de Salud, publicada en la Gaceta No. 91 del 2002 y Ley 1068 Ley Creadora de la Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria, publicada en la Gaceta No. 58 del 2021.

13. DEROGACIÓN

Esta norma deroga y sustituye a la NTON 03 041-03 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Almacenamiento de productos alimenticios, publicada en el Diario Oficial La Gaceta, No. 17 del 26 de enero del año 2004.

14. OBSERVANCIA

La verificación de esta norma estará a cargo del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA), Ministerio de Salud (Minsa) y Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria (ANRS).

15. ENTRADA EN VIGOR

La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense, entrará en vigor en ciento ochenta (180) días, luego de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

16. TRANSITORIO

Las bodegas de alimentos, existentes a la entrada en vigor de la presente normativa, tendrán un plazo no mayor a 540 días para realizar las adecuaciones de infraestructura y equipamiento, de conformidad con los requisitos establecidos en esta NTON.

-última línea-

MINISTERIO AGROPECUARIO

Reg. 2024-01039 – M. 58527199 – Valor C\$ 95.00

AVISO DE LICITACIÓN PÚBLICA

**LICITACIÓN PÚBLICA No. MAG-DA-
LP-096-04-14-2024**

**“ADQUISICIÓN DE MOTOCICLETAS PARA
EL MAG CENTRAL Y DELEGACIONES
DEPARTAMENTALES A FINANCIARSE CON
CONVENIO BCN-MAG”**

El Ministerio Agropecuario invita a los proveedores, inscritos en el Registro Central de Proveedores del Estado, a participar en el proceso de Licitación Pública “ADQUISICIÓN DE MOTOCICLETAS PARA EL MAG CENTRAL Y DELEGACIONES DEPARTAMENTALES A FINANCIARSE CON CONVENIO BCN-MAG”.

Los interesados podrán obtener mayor información a partir del día 25 de abril del corriente año, en el Portal del Sistema de Contrataciones Administrativas Electrónicas (SISCAE), página Web www.nicaraguacompra.gob.ni, proceso del MAG con consecutivo No. 32 del año 2024.

(f) Arlan Antonio López Obando, Responsable de División de Adquisiciones.

**INSTITUTO NICARAGÜENSE
DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA**

Reg. 2024-01037 – M. 58540232 – Valor C\$ 95.00

**AVISO PARA LA LICITACIÓN SELECTIVA N° 09-
2024 “COMPRA DE ACEITES Y LUBRICANTES
PARA VEHÍCULOS DEL INTA”**

EL INSTITUTO NICARAGUENSE DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA (INTA), avisa que se encuentra disponible a partir del día 25 de abril del año 2024, en el portal único de contratación, el llamado a Licitación Selectiva N° 09-2024 “Compra de aceites y lubricantes para vehículos del INTA”. Para obtener el Pliego de Bases y Condiciones (PBC) de la presente Licitación los oferentes interesados deben hacer un pago en efectivo no reembolsable de C\$100.00 (Cien córdobas netos), en Caja General del INTA Central y retirar el documento en la Oficina de Adquisiciones, de lunes a viernes de 8:00 a 12:00 m. y de 1:00 a 5:00 p.m.

El PBC también puede ser descargado gratuitamente del portal único de contratación, www.nicaraguacompra.gob.ni.

(f) Helen Guadalupe García Mendoza, Responsable de Oficina de Adquisiciones Instituto Nicaragüense de Tecnología Agropecuaria (INTA).

**SUPERINTENDENCIA DE BANCOS
Y DE OTRAS INSTITUCIONES FINANCIERAS**

Reg. 2024-01061 – M. 4249592 – Valor C\$ 380.00

**OFICINA DE LA ASISTENTE EJECUTIVA DEL
SUPERINTENDENTE DE BANCOS Y DE OTRAS
INSTITUCIONES FINANCIERAS. MANAGUA, QUINCE
DE ABRIL DEL AÑO DOS MIL VEINTICUATRO. LAS
OCHO Y OCHO MINUTOS DE LA MAÑANA.**

CONSIDERANDO

I

Que mediante Resolución Administrativa N.º SIB-OIF-XXXII-163-2024, de fecha once de marzo del año dos mil veinticuatro, se autorizó el inicio del proceso de la Licitación Selectiva No. LS-SIBOIF-07-2024 “Contratación de Suministro de Combustible”; asimismo, se nombró el Comité de Evaluación a cargo de la evaluación, calificación y recomendación de la oferta recibida, conforme lo dispuesto en los artículos 15, de la Ley N.º 737 “Ley de Contrataciones Administrativas del Sector Público” (Ley de Contrataciones), 31 y 32 del Decreto N.º 75-2010, Reglamento General de la precitada Ley (Reglamento de Contrataciones).

II

Que con el fin de asegurar la transparencia, imparcialidad y probidad del proceso, esta contratación se publicó en el Sistema de Contrataciones Administrativas Electrónicas (SISCAE), portal oficial de compras del Estado (www.nicaraguacompra.gob.ni); asimismo, se invitó de manera directa a los Proveedores del Estado siguientes: Nemesio Guillermo Porras López; UNO Petróleos de Nicaragua y Compañía Colectiva de Responsabilidad Limitada; Empresa Nicaragüense del Petróleo; Alejandro César Ortega Tellería; Miguel Ángel Alemán Escobar; y Comercializadora de Combustible y Partes Industriales, S.A.

III

Que dentro del término señalado para la presentación de ofertas, nueve de la mañana del quince de marzo del año dos mil veinticuatro, conforme lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones (PBC), publicado en el SISCAE, se recibió solamente una oferta, presentada por el Proveedor del Estado ALEJANDRO CÉSAR ORTEGA TELLERÍA, inscrito con el nombre comercial VTA COMBUSTIBLE Y LUBRICANTE, por un monto total de un millón setenta y dos mil cuatrocientos ocho córdobas con 80/100 (C\$1,072,408.80), sin impuestos incluidos, por no ser aplicable al producto.

IV

Que el Comité de Evaluación emitió Acta Preliminar de Evaluación y Calificación de Oferta y Acta Final de Evaluación, Calificación y Recomendación de Oferta, del cuatro y nueve de abril del año dos mil veinticuatro, respectivamente, notificadas al oferente participante en fechas cuatro y diez de abril del presente año, respectivamente.

V

Que el Comité de Evaluación acordó en el Acta Final de Evaluación, Calificación y Recomendación de Oferta, antes citada, lo siguiente: I. Ratificar el contenido de los resultados plasmados en el Acta Preliminar de Evaluación y Calificación de Oferta, de fecha cuatro de abril del año dos mil veinticuatro y cuadros anexos que forman parte integrante de la misma. Recomendar a la Asistente Ejecutiva del Superintendente de Bancos y de Otras Instituciones Financieras, Licenciada Melania Rosa Leiva Escoto la adjudicación de la Licitación Selectiva No. LS-SIBOIF-07-2024, titulada “CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE COMBUSTIBLE”, al Proveedor del Estado ALEJANDRO CÉSAR ORTEGA TELLERÍA, inscrito con el nombre comercial VTA COMBUSTIBLE

Y LUBRICANTE, por un monto total de Un millón setenta y dos mil cuatrocientos ocho córdobas con 80/100 (C\$1,072,408.80), sin impuestos incluidos, por no ser aplicable al producto. Con esta adjudicación se pretende disponer del suministro de combustible para los vehículos, generadores eléctricos, equipos de jardinería y atomizador dorsal, con el fin de garantizar las diversas funciones propias del giro ordinario de la Superintendencia; la recomendación del Comité se realizó en virtud de que el oferente cumplió con los requisitos, términos, condiciones y especificaciones técnicas solicitados en el PBC, ajustarse al presupuesto y ser conveniente a los intereses de la institución. 2. No hay orden de prelación por ser la única oferta recibida.

VI

Que en virtud de lo establecido en el artículo 118 de la Ley de Contrataciones, consta en el expediente de contratación la verificación respectiva, de que el proceso que nos ocupa no se encuentra cubierto por el Capítulo de Contratación Pública de los Acuerdos Comerciales o Tratados de Libre Comercio, por encontrarse el monto de la contratación por debajo del umbral establecido para su aplicación, rigiéndose este proceso por la legislación nacional.

VII

Conforme lo dispuesto en la Resolución Administrativa N.º SIB-OIF-XXXI-412-2023, de fecha veinte de julio del año dos mil veintitrés, emitida por el Superintendente de Bancos y de Otras Instituciones Financieras, y lo establecido en los artículos 48 de la Ley de Contrataciones y 118 del Reglamento de Contrataciones, la suscrita es competente para adjudicar el precitado proceso, mediante Resolución Administrativa, debidamente motivada, dentro de un plazo máximo de tres días hábiles después de haber recibido las recomendaciones del Comité de Evaluación.

POR TANTO

Con base en las facultades y consideraciones antes expuestas, la infrascrita Asistente Ejecutiva del Superintendente de Bancos y de Otras Instituciones Financieras, Licenciada Melania Rosa Leiva Escoto, actuando en nombre y representación de la **SUPERINTENDENCIA DE BANCOS Y DE OTRAS INSTITUCIONES FINANCIERAS** (Superintendencia), en uso de las facultades que le confieren la Ley N.º 316, "Ley de la Superintendencia de Bancos y de Otras Instituciones Financieras" (Ley No. 316), contenida en la Ley N.º 974, "Ley del Digesto Jurídico Nicaragüense de la Materia de Banca y Finanzas", publicada en La Gaceta, Diario Oficial N.º 164, del veintisiete de agosto del año dos mil dieciocho, y sus actualizaciones; y la Ley y el Reglamento de Contrataciones, contenidas en la Ley No. 1075, "Ley del Digesto Jurídico Nicaragüense de la Materia Administrativa", publicada en la Gaceta, Diario Oficial No. 170, del veintiuno de septiembre del año dos mil veintitrés.

RESUELVE

SIB-OIF-XXXII-233-2024

PRIMERO: Ratificar la recomendación del Comité de Evaluación plasmada en el Acta Final de Evaluación, Calificación y Recomendación de Oferta, emitida el nueve de abril del año dos mil veinticuatro, para la Licitación Selectiva

No. LS-SIBOIF-07-2024 denominada "Contratación de Suministro de Combustible".

SEGUNDO: Adjudicar la Licitación Selectiva No. LS-SIBOIF-07-2024, denominada "Contratación de Suministro de Combustible", al Proveedor del Estado **ALEJANDRO CÉSAR ORTEGA TELLERÍA**, inscrito con el nombre comercial **VTA COMBUSTIBLE Y LUBRICANTE**, por un monto total de Un millón setenta y dos mil cuatrocientos ocho córdobas con 80/100 (C\$1,072,408.80), sin impuestos incluidos, por no ser aplicable al producto. Con esta adjudicación se pretende disponer del suministro de combustible para los vehículos, generadores eléctricos, equipos de jardinería y atomizador dorsal, con el fin de garantizar las diversas funciones propias del giro ordinario de la Superintendencia; la recomendación del Comité se realiza en virtud de que el oferente cumple con los requisitos, términos, condiciones y especificaciones técnicas solicitados en el PBC, ajustarse al presupuesto y ser conveniente a los intereses de la institución. La vigencia del contrato será de un año a partir del diecinueve de mayo del año dos mil veinticuatro.

TERCERO: No hay orden de prelación por ser la única oferta recibida.

CUARTO: En virtud de lo establecido en los artículos 123, inciso d), del Reglamento de Contrataciones, una vez que la adjudicación se encuentre firme o consentida, según corresponda, el lugar y fecha estimada en la que el oferente ganador debe firmar el contrato, será el veinticuatro de abril del año en curso, en las instalaciones de la Superintendencia, ubicadas en la ciudad de Managua, del Paso a desnivel Nejapa, 200 metros al este, 25 metros al sur. La suscrita en nombre y representación de la Superintendencia suscribirá el contrato correspondiente. El oferente adjudicado, previo a la firma del contrato, debe presentar la fianza de cumplimiento de contrato, emitida por una institución autorizada y supervisada por la Superintendencia, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total adjudicado, es decir, por la suma de cincuenta y tres mil seiscientos veinte córdobas con 44/100 (C\$53,620.44). La fianza debe ser emitida en la misma moneda de la presentación de su oferta y con vigencia de trece meses a partir de la fecha prevista para la firma del contrato.

QUINTO: El contrato será administrado conforme lo establecido en las disposiciones legales de la materia, por el Equipo Administrador de Contrato (EAC), quien velará por la correcta ejecución del objeto de la contratación y estará conformado por las Licenciadas Zinia Edith Orozco Valle, Directora Administrativa Financiera; Azucena Reyes Blandón, Sub Directora Administrativa; María Naima Madriz Fong, Asesora Legal, el señor Wilmer Velásquez Ney, Responsable de Servicios Generales y Ingeniero Harwin Juriel Mondragón Flores, Asistente Supervisor de Servicios Generales. El señor Velásquez Ney, en su calidad de área solicitante y experto en la materia, será el coordinador del EAC, responsable de informar a éste y al Superintendente, sobre cualquier incumplimiento o situación que se suscite durante su ejecución.

SEXTO: La presente Resolución se emite en tres tantos

iguales, que corresponden, un tanto, para la publicación en La Gaceta, Diario Oficial, otro para el expediente Administrativo y el otro tanto para la Dirección Legal.

SÉPTIMO: Publíquese la presente Resolución Administrativa en el Portal Único de Contratación, sin perjuicio de su publicación en otro medio de difusión.

(f) MELANIA ROSA LEIVA ESCOTO, ASISTENTE EJECUTIVA SUPERINTENDENCIA DE BANCOS Y DE OTRAS INSTITUCIONES FINANCIERAS

LOTERÍA NACIONAL

Reg. 2024-01069 – M. 58752366 – Valor C\$ 95.00

AVISO DE LICITACIÓN

Lotería Nacional, ubicada en el Centro Comercial Camino de Oriente, frente al BAC- Managua, a través del Departamento de Adquisiciones, en cumplimiento a lo establecido en el Art. 33 de la Ley No. 737, Ley de Contrataciones Administrativas del Sector Público y Artículo 98 de su Reglamento General, informa que en el portal web del Sistema de Contrataciones Administrativas Electrónicas (SISCAE), pueden acceder al siguiente procedimiento de contratación, a partir del jueves 25 de abril del 2024.

Tipo de procedimiento y número	Descripción	Objeto de la contratación
Licitación Selectiva LN-003-2024	Adquisición de 930 resmas de papel bond 40, tamaño 22" x 34", para la impresión de billetes de Lotería Ordinaria.	Adquirir 930 resmas de papel bond 40, para la impresión de billetes de Lotería Ordinaria que comercializa la institución, a un precio favorable y con la calidad requerida.

Dado en la ciudad de Managua, el diecinueve de abril del 2024. (f) **Virginia Molina Hurtado, Gerente General Lotería Nacional.**

ESTADOS FINANCIEROS

Reg. 2024-00979 - M. 58111108 - Valor C\$ 710.00

FICOHSA TARJETAS NICARAGUA, S.A.

(Managua, Nicaragua)

Estado de situación financiera

Al 31 de diciembre de 2023

(Expresados en córdobas)

	Notas	2023	2022
Activos			
Efectivo y equivalentes de efectivo			
Moneda nacional			
Instituciones financieras		C\$ 3,006,774	C\$ 10,779,057
Moneda extranjera			
Instituciones financieras		9,585,364	3,524,386
	2a, 5	<u>12,592,138</u>	<u>14,303,443</u>
Cartera a costo amortizado			
Cartera de créditos, neto			

Vigentes		39,533,376	38,006,957
Reestructurados		3,099,163	3,889,405
Vencidos		477,952	365,705
Intereses y comisiones por cobrar sobre cartera de créditos		1,534,716	1,641,977
Provisión de cartera de créditos		<u>(1,330,513)</u>	<u>(1,811,228)</u>
	2c, 6	<u>43,314,694</u>	<u>42,092,816</u>
Cuentas por cobrar, neto	2e, 7	40,908,916	21,018,363
Participaciones	2f, 8	-	907,681
Activo material	2g, 9	26,184,419	28,155,148
Activos intangibles	2h, 10	338,119	1,435,657
Activos fiscales	2i, 11	2,234,741	2,196,746
Otros activos	2k, 12	<u>54,992,736</u>	<u>19,718,222</u>
Total activos		<u>C\$ 180,565,763</u>	<u>C\$ 129,828,076</u>
Pasivos			
Pasivos financieros a costo amortizado			
Otras obligaciones diversas con el público	13	831,937	553,723
Obligaciones con instituciones financieras y por otros financiamientos	2l, 14	<u>21,291,261</u>	<u>22,051,301</u>
		<u>22,123,198</u>	<u>22,605,024</u>
Pasivos fiscales	2i, 11	8,592,992	6,952,564
Otros pasivos y provisiones	2m, 2n, 2o, 2p, 2q, 15	<u>69,793,610</u>	<u>23,770,984</u>
Total Pasivos		<u>100,509,800</u>	<u>53,328,572</u>
Patrimonio			
Fondos Propios			
Capital social pagado		C\$ 59,000,000	C\$ 59,000,000
Reservas patrimoniales	2r	3,320,931	3,154,511
Resultados acumulados		<u>18,572,043</u>	<u>15,410,073</u>
	2r, 22	<u>80,892,974</u>	<u>77,564,584</u>
Otro resultado integral neto		(628,784)	(856,853)
Ajustes de transición	22c	<u>(208,227)</u>	<u>(208,227)</u>
Total patrimonio		<u>C\$ 80,055,963</u>	<u>C\$ 76,499,504</u>
Total pasivo más patrimonio		<u>C\$ 180,565,763</u>	<u>C\$ 129,828,076</u>
Cuentas contingentes	24	<u>C\$ 79,491,145</u>	<u>C\$ 79,555,737</u>
Cuentas de orden	24	<u>C\$ 1,656,151,994</u>	<u>C\$ 1,865,311,001</u>

(f) Lic. Rubén Buitrago Vogel, Gerente General. (f) Ing. David Baltodano Ponce, Gerente Financiero. (f) Lic. Winston Medina Espinoza. Contrato.

Las notas adjuntas son parte integral de estos estados financieros. El presente Estado de situación financiera fue aprobado por la Junta Directiva bajo la responsabilidad de los funcionarios que lo suscriben

Los estados financieros de la Compañía fueron auditados por la Firma Deloitte Touche, S.A. La opinión de los auditores independientes, con sus estados financieros y notas fue conocido, resuelto y autorizado por los miembros de la Junta Directiva y la Asamblea General de Accionistas y se encuentra disponible en su totalidad en la página Web de la Compañía en <https://www.ficohsa.com/ni>

FICOHSA TARJETAS NICARAGUA, S.A.

(Managua, Nicaragua)

Estado de resultados

Por el año terminado el 31 de diciembre de 2023

(Expresados en córdobas)

	Notas	2023	2022
Ingresos financieros			
Ingresos financieros por cartera de créditos	2d	C\$ <u>10,832,753</u>	C\$ <u>12,820,454</u>
		<u>10,832,753</u>	<u>12,820,454</u>
Gastos financieros			
Gastos financieros por obligaciones con instituciones financieras y por otros financiamientos		2,007,046	3,182,943
Otros gastos financieros		<u>198,227</u>	<u>121,323</u>
		<u>2,205,273</u>	<u>3,304,266</u>
Margen financiero antes de ajustes de mantenimiento de valor			
		8,627,480	9,516,188
Ajustes netos por mantenimiento de valor	16	<u>259,229</u>	<u>487,183</u>
Margen financiero, bruto			
		8,886,709	10,003,371
Resultados por deterioro de activos financieros	17	<u>1,266,495</u>	<u>735,031</u>
Margen financiero, neto después de deterioro de activos financieros			
		7,620,214	9,268,340
Ingresos (gastos) operativos, neto	18	<u>60,495,412</u>	<u>49,037,887</u>
Resultado operativo			
		68,115,626	58,306,227
Ganancia por valoración y venta de activos y otros ingresos	19	<u>7,402,168</u>	<u>6,777,872</u>
Resultado después de ingresos y gastos operativos			
		75,517,794	65,084,099
Ajustes netos por diferencial cambiario	20	<u>177,224</u>	<u>205,836</u>
Resultado después de diferencial cambiario			
		75,340,570	64,878,263
Gastos de administración	21	<u>69,530,680</u>	<u>61,881,761</u>

Resultados de operaciones antes de Impuestos		5,809,890	2,996,502
Gasto por impuesto sobre la renta	2i, 11a	<u>2,481,500</u>	<u>2,336,128</u>
Resultado del ejercicio		C\$ <u>3,328,390</u>	C\$ <u>660,374</u>

(f) Lic. Rubén Buitrago Vogel, Gerente General. (f) Ing. David Baltodano Ponce, Gerente Financiero. (f) Lic. Winston Medina Espinoza, Contrato.

Las notas adjuntas son parte integral de estos estados financieros. El presente Estado de resultados fue aprobado por la Junta Directiva bajo la responsabilidad de los funcionarios que lo suscriben

Los estados financieros de la Compañía fueron auditados por la Firma Deloitte Touche, S.A. La opinión de los auditores independientes, con sus estados financieros y notas fue conocido, resuelto y autorizado por los miembros de la Junta Directiva y la Asamblea General de Accionistas y se encuentra disponible en su totalidad en la página Web de la Compañía en <https://www.ficohsa.com/ni>

FICOHSA TARJETAS NICARAGUA, S.A.

(Managua, Nicaragua)

Estado de otro resultado integral

Por el año terminado el 31 de diciembre de 2023

(Expresados en córdobas)

	Notas	2023	2022
Resultado del ejercicio:		C\$ <u>3,328,390</u>	C\$ <u>660,374</u>
Otro resultado integral			
Partidas que no se reclasificarán al resultado del ejercicio			
Reservas para obligaciones laborales al retiro			
Resultados por valoración	15	175,438	(291,425)
Impuesto a las ganancias relacionadas con los componentes de otro resultado integral			
Impuesto a las ganancias relacionado con partidas que no se reclasifican	11	<u>52,631</u>	<u>(87,427)</u>
Otro resultado integral		<u>228,069</u>	<u>(378,852)</u>
Total resultados integrales		C\$ <u>3,556,459</u>	C\$ <u>281,522</u>

(f) Lic. Rubén Buitrago Vogel, Gerente General. (f) Ing. David Baltodano Ponce, Gerente Financiero. (f) Lic. Winston Medina Espinoza, Contrato.

Las notas adjuntas son parte integral de estos estados financieros. El presente Estado de Otro Resultado Integral fue aprobado por la Junta Directiva bajo la responsabilidad de los funcionarios que lo suscriben

Los estados financieros de la Compañía fueron auditados por la Firma Deloitte Touche, S.A. La opinión de los auditores independientes, con sus estados financieros y notas fue conocido, resuelto y autorizado por los miembros de la Junta Directiva y la Asamblea General de Accionistas y se encuentra disponible en su totalidad en la página Web de la Compañía en <https://www.ficohsa.com/ni>

FICOHSA TARJETAS NICARAGUA, S.A.

(Managua, Nicaragua)

Estado de cambios en el patrimonio**Por el año terminado el 31 de diciembre de 2023**

(Expresados en córdobas)

	Notas	Capital social Pagado	Reservas patrimoniales	Resultados acumulados	Total fondos propios	Otro resultado integral	Aumento y disminución por ajustes de transición	Total patrimonio
Saldo al 31 de diciembre de 2021	22	C\$ <u>59,000,000</u>	C\$ <u>3,121,492</u>	C\$ <u>14,782,718</u>	C\$ <u>76,904,210</u>	C\$ <u>(478,001)</u>	C\$ <u>(208,227)</u>	C\$ <u>76,217,982</u>
Resultado del ejercicio		-	-	660,374	660,374	-	-	660,374
Otro resultado integral		-	-	-	-	(378,852)	-	(378,852)
Total Resultados Integrales		-	-	<u>660,374</u>	<u>660,374</u>	<u>(378,852)</u>	-	<u>281,522</u>
Traspaso de los Resultados Acumulados a Reserva Legal	2r	-	33,019	(33,019)	-	-	-	-
Saldo al 31 de diciembre de 2022	22	C\$ <u>59,000,000</u>	C\$ <u>3,154,511</u>	C\$ <u>15,410,073</u>	C\$ <u>77,564,584</u>	C\$ <u>(856,853)</u>	C\$ <u>(208,227)</u>	C\$ <u>76,499,504</u>
Resultado del ejercicio		-	-	3,328,390	3,328,390	-	-	3,328,390
Otro resultado integral		-	-	-	-	228,069	-	228,069
Total Resultados Integrales		-	-	<u>3,328,390</u>	<u>3,328,390</u>	<u>228,069</u>	-	<u>3,556,459</u>
Traspaso de los Resultados Acumulados a Reserva Legal		-	166,420	(166,420)	-	-	-	-
Saldo al 31 de diciembre de 2023		<u>59,000,000</u>	<u>3,320,931</u>	<u>18,572,043</u>	<u>80,892,974</u>	<u>(628,784)</u>	<u>(208,227)</u>	<u>80,055,963</u>

(f) Lic. Rubén Buitrago Vogel, Gerente General. (f) Ing. David Baltodano Ponce, Gerente Financiero. (f) Lic. Winston Medina Espinoza, Contrato.

Las notas adjuntas son parte integral de estos estados financieros. El presente Estado de cambios en el patrimonio fue aprobado por la Junta Directiva bajo la responsabilidad de los funcionarios que lo suscriben

Los estados financieros de la Compañía fueron auditados por la Firma Deloitte Touche, S.A. La opinión de los auditores independientes, con sus estados financieros y notas fue conocido, resuelto y autorizado por los miembros de la Junta Directiva y la Asamblea General de Accionistas y se encuentra disponible en su totalidad en la página Web de la Compañía en <https://www.ficohsa.com/ni>

FICOHSA TARJETAS NICARAGUA, S.A.

(Managua, Nicaragua)

Estado de flujos de efectivo**Por el año terminado el 31 de diciembre de 2023**

(Expresados en córdobas)

	Notas	2023	2022
Flujos de efectivo de las actividades de operación			
Resultado del ejercicio		C\$ 3,328,390	C\$ 660,374
Ajustes para obtener los flujos de efectivo de las			

actividades de operación			
Provisiones para cartera de Créditos	2c, 6	666,661	994,131
Provisiones para cuentas por cobrar	2e, 7	399,688	280,730
Efectos cambiarios		218,601	696,377
Ingresos por intereses	2d	(10,832,755)	(12,820,454)
Gastos por intereses	2l, 14	2,007,046	3,182,943
Depreciaciones	2g, 9	10,605,515	9,984,497
Amortizaciones	2h, 10	1,421,660	1,578,511
Gasto por impuesto sobre la renta	2i, 11	<u>2,481,500</u>	<u>2,336,128</u>
Total ajustes		<u>6,967,916</u>	<u>6,232,863</u>
(Aumento) disminución neta de los activos de operación			
Cartera de créditos		(1,995,801)	735,953
Cuentas por cobrar		(20,290,241)	(13,730,635)
Activos fiscales		(37,995)	(190,089)
Otros activos		(35,274,512)	(13,122,431)
Aumento (disminución) neto de los pasivos de operación			
Otras obligaciones diversas con el público		278,214	(43,064)
Pasivos fiscales		4,125,784	1,482,962
Provisiones		808,288	451,845
Otros pasivos		<u>45,389,777</u>	<u>(4,255,167)</u>
Total efectivo provisto por (utilizado en) actividades de operación		<u>3,299,820</u>	<u>(21,777,389)</u>
Pagos por impuesto sobre la renta		(4,914,225)	(2,199,840)
Cobros/pagos por intereses			
Intereses cobrados		10,940,014	12,807,794
Intereses pagados		<u>(1,981,218)</u>	<u>(3,224,207)</u>
Efectivo neto provisto por (utilizado en) actividades de operación		<u>7,344,391</u>	<u>(14,393,642)</u>
Flujos de efectivo de las actividades de inversión			
Pagos			
Adquisición de activos materiales	2g, 9	(8,634,786)	(13,194,462)
Adquisición de activos intangibles	2h, 10	(324,122)	(331,171)
Cobro			
Venta de participaciones		<u>907,681</u>	-
Efectivo neto utilizado en actividades de inversión		<u>(8,051,227)</u>	<u>(13,525,633)</u>
Flujos de efectivo de las actividades de financiación			
Pagos			
Préstamos cancelados	14	C\$ (35,647,249)	C\$ (61,821,053)
Cobros			
Préstamos recibidos	14	<u>34,642,780</u>	<u>28,826,000</u>
Efectivo neto utilizado en actividades de financiación		(1,004,469)	(32,995,053)
Disminución neta de efectivo y equivalentes de efectivo		<u>(1,711,305)</u>	<u>(60,914,328)</u>

Efectivo y equivalentes de efectivo al inicio del Ejercicio	2a, 5	14,303,443	75,217,771
Total de efectivo y equivalentes al final del Ejercicio	2a, 5	C\$ <u>12,592,138</u>	C\$ <u>14,303,443</u>

(f) Lic. Rubén Buitrago Vogel, Gerente General. (f) Ing. David Baltodano Ponce, Gerente Financiero. (f) Lic. Winston Medina Espinoza, Contrato.

Las notas adjuntas son parte integral de estos estados financieros. El presente Estado de de flujos de efectivo fue aprobado por la Junta Directiva bajo la responsabilidad de los funcionarios que lo suscriben.

Los estados financieros de la Compañía fueron auditados por la Firma Deloitte Touche, S.A. La opinión de los auditores independientes, con sus estados financieros y notas fue conocido, resuelto y autorizado por los miembros de la Junta Directiva y la Asamblea General de Accionistas y se encuentra disponible en su totalidad en la página Web de la Compañía en <https://www.ficohsa.com/ni>

UNIVERSIDADES

Reg. 2024-01014 – M. 57908030 – Valor C\$ 95.00

AVISO

LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA, LEÓN informa la publicación de convocatoria:

•LICITACIÓN PÚBLICA No. UNAN-LEÓN-DAC-LP-I-2024; PAC No. 219-2024, “ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE LABORATORIO PARA USO EN UNICAM DE LA UNAN-LEÓN”, la cual se publicará el día 25 de abril 2024.

León, 15 abril 2024. (f) Lic. Douglas Alberto Espinoza Guido, Director de Adquisiciones y Contrataciones UNAN – León.

TÍTULOS PROFESIONALES

Reg. 2024-TP2329 – M. 35515883 – Valor C\$ 95.00

CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN

La suscrita Directora de la Dirección de Registro Académico Estudiantil y Estadística de la UNAN-Managua, certifica que en el registro N° 363, folio 121, tomo VII del libro de Registro que esta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice: “LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA - POR CUANTO:

YÁDER FRANCISCO GARCÍA MOLINA, Natural de Nicaragua, con documento de identidad **041-161095-0010H** ha aprobado en el mes de abril del año dos mil veintitrés los estudios y requisitos académicos, conforme al Plan de Estudio de la carrera de: Licenciatura en Enfermería en Cuidados Críticos. **POR TANTO:** Le extiende el Título de: **Licenciado en Enfermería en Cuidados Críticos** con las facultades y prerrogativas que legalmente le corresponden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los treinta días del mes de noviembre del año dos mil veintitrés. La Rectora de la Universidad Ramona Rodríguez Pérez. El Secretario General Roberto Enrique Flores Díaz”.

Es conforme, Managua, 30 de noviembre del año 2023. (f) Hilda María Gómez Lacayo, Directora.

Reg. 2024-TP6568 – M. 59115328 – Valor C\$ 95.00

CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN

La suscrita Directora de la Dirección de Registro Académico Estudiantil y Estadística de la UNAN-Managua, certifica que en la página 286, tomo IV del libro de Registro de Títulos de la Facultad Regional Multidisciplinaria de Matagalpa que esta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice: “LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA - POR CUANTO:

JORGE BISMARCK FLEY ROCHA, Natural de Nicaragua, con cédula de identidad **441-190985-0007Q**, ha cumplido con todos los requisitos académicos establecidos por el Consejo Universitario. **POR TANTO:** Le extiende el Título de: **Máster en Administración de Negocios con énfasis en Mercadeo**. Este certificado de Inscripción será publicado por su titular en La Gaceta Diario Oficial de la República de Nicaragua, para publicidad de los derechos y prerrogativas que legalmente le corresponden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los veintidós días del mes de septiembre del dos mil veinte. La Rectora de la Universidad Ramona Rodríguez Pérez. El Secretario General Luis Alfredo Lobato Blanco”.

Es conforme, Managua, 22 de septiembre del 2020. (f) Hilda María Gómez Lacayo, Directora.