**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DEL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**

**NO SE DEBE LLENAR**

**El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil**  en cumplimiento de las disposiciones de la Ley No.340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones de fecha Dieciocho (18) de Agosto del Dos Mil Seis (2006), modificada por la Ley No. 449-06 de fecha Seis (06) de Diciembre del Dos Mil Seis (2006) y su Reglamento de aplicación No. 543-12, conforma la **comisión de peritos para la etapa de evaluación técnica en cuanto a la visita y verificación de lo establecido y presentado en los formularios destinados para tales fines por los diferentes participantes en el proceso de referencia \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,en lo relativo a su ubicación de la unidad productiva y su capacidad instalada en el mencionado proceso de adquisición.**

Que en fecha \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_\_\_\_ año \_\_\_\_\_\_\_\_, siendo las \_\_\_\_\_\_\_\_horas de la\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(mañana/tarde), la Comisión de Peritos conformada por los señores:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ cedula No.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ en calidad de Perito Legal, y \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_cedula No.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_en calidad de Perito Técnico, se presentaron en la ciudad de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ en la siguiente dirección \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ donde dice tener formal ubicación y domicilio la empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_RNC: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ representada por el/la señor/a\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ cedula No.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**La comisión de los peritos comprobó lo siguiente:**

**PRIMERO: El Perito Legal comprobó que** la dirección visitada \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (COINCIDE/NO COINCIDE) con la dirección presentada por la empresa y su representante en los formularios destinados para esto en su propuesta técnica sometida para participar en el proceso de referencia\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, y que por lo tanto\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (PROCEDE/NO PROCEDE) la etapa de evaluación de la capacidad instalada.

**SEGUNDO: El perito técnico encontró en la unidad productiva visitada** que los equipos, herramientas y espacios encontrados son los siguientes:

| **No.** | **Aspectos a identificar** | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** | **Observaciones** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.** | **EDIFICIO E INSTALACIONES** | | | |
| **1.1** | **ÁREA EXTERNA** | | | |
| 1.1.1 | La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación. |  |  |  |
| 1.1.2 | La planta y sus alrededores están libres de basuras y objetos en desusos y animales domésticos. |  |  |  |
| 1.1.3 | Los accesos y alrededores se encuentran en buen estado de mantenimiento. |  |  |  |
| 1.1.4 | Se controla el crecimiento de malezas alrededor de la cocina. |  |  |  |
| 1.1.5 | Los alrededores están libres de agua estancada. |  |  |  |
| 1.1.6 | El sistema de drenaje externo es adecuado. |  |  |  |
| **1.2** | **ÁREA INTERNA** | | | |
| 1.2.1 | El espacio del establecimiento es suficientemente amplio para permitir que los empleados puedan realizar las operaciones. |  |  |  |
| 1.2.2 | Los equipos están ubicados de forma que se permita la fácil limpieza y desinfección del área. |  |  |  |
| 1.2.3 | Los equipos están ubicados de acuerdo al orden del proceso para evitar contaminación cruzada. |  |  |  |
| **1.3** | **PISOS** | | | |
| 1.3.1 | Están limpios y sin acumulación de agua. |  |  |  |
| 13.2 | Se encuentran en buen estado de conservación. Sin perforaciones, grietas o roturas. |  |  |  |
| 1.3.3 | Los pisos están construidos de material fácilmente lavable. |  |  |  |
| 1.3.4 | Poseen drenaje adecuado con rejillas en buenas condiciones. |  |  |  |
| 1.3.5 | Tienen inclinación adecuada para efecto de drenaje. |  |  |  |
| **1.4** | **PAREDES** | | | |
| 1.4.1 | Las paredes no tienen orificios ni huecos que permitan el acceso de las plagas. |  |  |  |
| 1.4.2 | La pintura no está descascarada ni tiene partículas desprendible |  |  |  |
| 1.4.3 | No presentan filtraciones o humedad. |  |  |  |
| 1.4.4 | Se encuentran en buen estado de conservación. |  |  |  |
| 1.4.5 | Están construida de material liso y fácilmente lavable. |  |  |  |
| 1.4.6 | Están limpias sin residuos de alimentos. |  |  |  |
| **1.5** | **TECHOS** | | | |
| 1.5.1 | Se encuentra en buen estado y no permiten el paso de las plagas. |  |  |  |
| 1.5.2 | La pintura no está descascarada, ni posee partículas desprendibles. |  |  |  |
| 1.5.3 | Están libres de filtraciones, humedad, goteras ni condensación. |  |  |  |
| 1.5.4 | Están construido de material liso,} bien conservados. |  |  |  |
| 1.5.5 | Se encuentra higienizado y sin acumulación de sucio. |  |  |  |
| **1.6** | **VENTANAS** | | | |
| 1.6.1 | Las exteriores cuentan con mallas de protección contra plagas. |  |  |  |
| 1.6.2 | Están libre de corrosión o moho. |  |  |  |
| 1.6.3 | Están construidas de material lavable, adecuado |  |  |  |
| 1.6.4 | Se encuentran en buen estado y limpias. |  |  |  |
| 1.6.5 | Los marcos están limpios y en buen estado. |  |  |  |
| **1.7** | **PUERTAS** | | | |
| 1.7.1 | Están construida de material lavable, adecuado. |  |  |  |
|  | Se encuentra en buen estado y limpia. |  |  |  |
| 1.7.2 | Tienen cierre hacia afuera. |  |  |  |
| 1.7.3 | La de acceso al exterior cuentan con mallas de protección contra plagas. |  |  |  |
| 1.7.4 | Están libres de corrosión o moho. |  |  |  |
| **1.8** | **INSTALACIONES ELECTRICAS** | | | |
| 1.8.1 | Están protegidas y en buen estado.  No ofrecen riesgo para las operaciones y el personal. |  |  |  |
| 1.8.2 | Están limpias. |  |  |  |
| 1.8.3 | No ofrecen riesgo para las operaciones y el personal |  |  |  |
| **1.9** | **ILUMINACIÓN** | | | |
| 1.9.1 | Las lámparas están protegidas para evitar contaminación en caso de roturas. |  |  |  |
| 1.9.2 | Están en buen estado y limpias. |  |  |  |
| 1.9.3 | La iluminación (natural o con lámparas) es adecuada y suficiente para las operaciones. |  |  |  |
| **1.10** | **VENTILACIÓN** | | | |
| 1.10.1 | Es suficiente para evitar calor excesivo según la cantidad de empleados y equipos. |  |  |  |
| 1.10.2 | Elimina la condensación y el aire contaminado. |  |  |  |
| 1.10.3 | Los ventiladores y extractores están limpios y en buen estado. |  |  |  |
| **2.0** | **ABASTECIMIENTO DE AGUA** | | | |
| 2.1 | El agua utilizada en el proceso es potable. |  |  |  |
| 2.2 | Los medios de almacenamiento (tanques, cisternas, tinacos) están protegidos con tapa para evitar contaminación. |  |  |  |
| 2.3 | El nivel de las tapas en cisterna está por encima del nivel del piso. |  |  |  |
| 2.4 | Los medios de almacenamiento se limpian y desinfectan periódicamente (Tienen un registro de limpieza). |  |  |  |
| 2.5 | El establecimiento dispone de suministro de agua suficiente para las operaciones y la limpieza. |  |  |  |
| **3.0** | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS** | | | |
| 3.1 | El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos. |  |  |  |
| 3.2 | Las tuberías de evacuación de aguas residuales desembocan en desagües bien diseñados (Con rejillas). |  |  |  |
| 3.3 | El sistema de desechos líquidos permite su eliminación, sin que se produzca acumulación de líquidos o residuos de alimentos |  |  |  |
| 3.4 | El sistema de eliminación de desechos líquidos no produce malos olores. |  |  |  |
| 3.5 | Las trampas de grasas están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. |  |  |  |
| **4.0** | **MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS** | | | |
| 4.1 | Existe en el área externa un depósito destinado exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (basura) adecuadamente ubicado, protegido y en perfecto estado de mantenimiento. |  |  |  |
| 4.2 | Existen suficientes zafacones para la recolección interna de desechos sólidos o basuras. |  |  |  |
| 4.3 | Los zafacones están bien ubicados e identificados. |  |  |  |
| 4.4 | Los zafacones tienen tapas y fundas plásticas en su interior. |  |  |  |
| 4.5 | Los zafacones se mantienen tapados. |  |  |  |
| 4.6 | Son removidos los zafacones con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestia sanitaria, contaminación del producto y/o superficies y proliferación de plagas. |  |  |  |
| 4.7 | Después de desocupados los recipientes se lavan antes de ser colocados en sus lugares respectivos. |  |  |  |
| **5.0** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| **5.1** | **HIGIENE DEL PERSONAL** | | | |
| 5.1.1 | Los empleados que están en contacto con alimentos no presentan afecciones en piel o enfermedades infectas contagiosas visibles, heridas abiertas y lesiones en la piel. |  |  |  |
| 5.1.2 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como toser, escupir y rascarse |  |  |  |
| 5.1.3 | Los empleados no comen o fuman en área de proceso. |  |  |  |
| 5.1.4 | Los manipuladores no. salen fuera del área de trabajo con sus uniformes. |  |  |  |
| 5.1.5 | No se observan manipuladores sentados en lugares donde sus ropas de trabajo puedan contaminarse. |  |  |  |
| 5.1.6 | Todos los empleados que manipulan alimentos llevan uniformes adecuados, de color claro, limpios y zapatos cerrados. |  |  |  |
| 5.1.7 | Usan delantales, tapa bocas, gorros para cubrir el cabello y protectores de barba. |  |  |  |
| 5.1.8 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte, cabello corto y recogido, barba afeitada. No usan maquillaje ni perfumes. |  |  |  |
| 5.1.9 | Los manipuladores se lavan y se desinfectan las manos correctamente cada vez que sea necesario. |  |  |  |
| 5.1.10 | Los guantes, de ser necesario, están en perfecto estado. |  |  |  |
| 5.1.11 | Se realizan periódicamente análisis clínicos sobre la salud del personal que manipula alimentos. La empresa conserva los registros. |  |  |  |
| **5.2** | **SERVICIO DE HIGIENE DEL PESONAL** | | | |
| 5.2.1 | Los baños están ubicados fuera del área de proceso para evitar contaminación. |  |  |  |
| 5.2.2 | Los lavamanos están limpios bien mantenidos, disponen de jabón y papel toalla o sopladores de aire. |  |  |  |
| 5.2.3 | Se dispone de suficiente agua potable para el lavado de las manos. |  |  |  |
| 5.2.4 | Los inodoros están en buenas condiciones disponen de abundante agua. |  |  |  |
| 5.2.5 | Los inodoros disponen de papel higiénico. |  |  |  |
| 5.2.6 | Los baños están limpios y ordenados |  |  |  |
| **6.0** | **CONTROL DE PLAGAS** | | | |
| 6.1 | La empresa tiene definido un Programa de Control de plagas y lo aplica correctamente. |  |  |  |
| 6.2 | Los productos aplicados han sido aprobados para la industria alimenticia, por las autoridades correspondientes |  |  |  |
| 6.3 | Existen registros escritos de aplicación de medidas o productos contra plagas |  |  |  |
| 6.4 | Se observan productos residuales para control de plagas |  |  |  |
| 6.5 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. |  |  |  |
| 6.6 | El cebo se usa de manera externa. |  |  |  |
| 6.7 | Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan alejado, protegido y bajo llave |  |  |  |
| 6.8 | Están los dispositivos en buen estado y bien ubicados para control de plagas (lámparas, mallas, trampas, etc.). |  |  |  |
| **7.0** | **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | |
| 7.1 | La empresa tiene definido un programa de Limpieza y Desinfección de equipos y áreas. |  |  |  |
| 7.2 | Los productos químicos son aprobados para su uso en procesos de alimentos. |  |  |  |
| 7.3 | Los utensilios de limpieza, están colocados en unos lugares específicos e identificados |  |  |  |
| 7.4 | Existe un área en condiciones adecuadas para fregar, desinfectar y enjuagar los utensilios utilizados para elaborar los alimentos. |  |  |  |
| 7.5 | Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección. |  |  |  |
| 7.6 | Existen registros que indican que se realiza, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios. |  |  |  |
| **8** | **PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS** | | | |
| **8.1** | **MANEJO DE MATERIAS PRIMAS** | | | |
| 8.1.1 | Las materias primas empleadas se encuentran dentro de su vida útil. |  |  |  |
| 8.1.2 | Existen registros para la evaluación en la recepción de las materias primas. |  |  |  |
| **8.2** | **ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS** | | | |
| 8.2.1 | Se dispone de un área para el almacenamiento de materias primas que no requiere refrigeración. El área está en buenas condiciones físicas (pisos, techos, paredes, ventilación, iluminación). |  |  |  |
| 8.2.2 | Los productos son colocados de manera ordenada sin estar en contacto con el piso y las paredes (en tarimas, anaqueles, estantes). |  |  |  |
| 8.2.3 | Se llevan controles de rotación de las materias primas de acuerdo al orden de llegada y consumo según el criterio primero en entrar primero en salir. (PEPS). |  |  |  |
| **8.3** | **ALMACENAMIENTO EN FRIO** | | | |
| 8.3.1 | Se dispone de neveras, congeladores o cuartos fríos para la conservación de los alimentos que requieran refrigeración o congelamiento, limpios y en buen estado de funcionamiento. |  |  |  |
| 8.3.2 | Los alimentos están colocados de manera organizada, separados de manera que se evite la contaminación cruzada. |  |  |  |
| 8.3.3 | Existen termómetros para controlar temperaturas. |  |  |  |
| 8.3.4 | Se llevan los registros de las temperaturas de las neveras, congeladores y cuartos fríos. |  |  |  |
| 8.3.5 | Se llevan controles de rotación de acuerdo al orden de llegada y consumo según el criterio primero en entrar primero en salir. (PEPS). |  |  |  |
| **8.4** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 8.4.1 | La cocina dispone de campana para recoger humos y grasas con extractores y ductos en buen funcionamiento. |  |  |  |
| 8.4.2 | Los equipos de proceso (estufas, hornos, cortadoras, procesadores, licuadoras, etc.) están en condiciones adecuadas de funcionamiento. |  |  |  |
| 8.4.3 | La cantidad de equipos son suficiente para las operaciones. |  |  |  |
| 8.4.4 | No utilizan superficies de madera en contactos con los alimentos. |  |  |  |
| 8.4.5 | Las mesas de trabajo tienen tope de acero inoxidable. |  |  |  |
| 8.4.6 | Los equipos y utensilios son resistentes a la corrosión y son fácilmente lavable. |  |  |  |
| 8.4.7 | Los equipos y utensilios están en buen estado han sido construidos de material no poroso que no trasmitan olores ni sabores. |  |  |  |
| **8.5** | **CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS** | | | |
| 8.5.1 | Las frutas y hortalizas se lavan con agua potable y desinfectan con productos aprobados. |  |  |  |
| 8.5.2 | Se lavan los vegetales de manera que no queden residuos de los desinfectantes usados. |  |  |  |
| 8.5.3 | Se evita la contaminación cruzada en la elaboración de los alimentos |  |  |  |
| 8.5.4 | Se descongelan adecuadamente los alimentos. |  |  |  |
| 8.5.5 | Se mantiene la higiene de los operadores durante la preparación de los alimentos. |  |  |  |
| 8.5.6 | Se cocinan los alimentos con la temperatura y el tiempo requerido. |  |  |  |
| **8.6** | **OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE** | | | |
| 8.6.1 | Se dispone de un área para el envasado de los alimentos en condiciones adecuadas de higiene y orden. |  |  |  |
| 8.6.2 | Los envases son de material aprobados para envasar alimentos calientes (grado alimentario). |  |  |  |
| 8.6.3 | El personal que envasa los alimentos tienen vestimentas adecuadas (tapa boca, cubre pelo, mandiles y guantes) |  |  |  |
| 8.6.4 | El envasado y empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación de los alimentos y proliferación de microorganismos. |  |  |  |
| **9.0** | **TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN** | | | |
| 9.1 | La empresa dispone de vehículos cerrados en buen estado de funcionamiento, limpios y con capacidad para colocar las comidas preparadas de manera ordenadas y sin riesgo de contaminación. |  |  |  |
| 9.2 | Los vehículos se encuentran en condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. |  |  |  |
| 9.3 | Los alimentos dentro de los vehículos son colocados de forma tal que garanticen la inocuidad (no directamente en el piso). |  |  |  |

Observaciones ofrecidas por el oferente:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Observaciones de la Comisión de peritos:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
| Perito Legal |

|  |
| --- |
| Perito Técnico |

El representante de la empresa manifiesta reconocer como válida y aceptable toda la información contenida en esta acta:

Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Firma\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Sello de la Empresa