



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAMELICA

## SUB GERENCIA SECRETARIA GENERAL Y GESTION

### ORDENANZA MUNICIPAL N° 022-2022-CM/MPH

#### EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAMELICA

#### POR CUANTO:

El Concejo de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, en Sesión Ordinaria del día 26 de mayo 2022.

#### VISTO:

El Dictamen N° 04-2022/CADE-MPH., de fecha de recepción 17 de mayo 2022, de la Comisión de Asuntos de Desarrollo Económico del Concejo Municipal Provincial de Huancavelica, que dictamina procedente la propuesta de Ordenanza Municipal, que regula la obtención de certificación del cumplimiento de los principios generales de higiene para restaurantes y servicios afines del Distrito de Huancavelica, a propuesta del Inspector Sanitario a través del Informe N° 014-2022-SGC-GDE/MPH., Informe N° 074-2022-SGC-GDE/MPH de la Sub Gerencia de Comercialización, Informe N° 055-2022-GDE/MPH de la Gerencia de Desarrollo Económico, Opinión Legal N° 106-2022-GAJ/MPH de la Gerencia de Asesoría Jurídica, así como el Informe N° 068-2022-GDE/MPH de la Gerencia de Desarrollo Económico.

#### CONSIDERANDO:

Que, las municipalidades son organismos de gobierno local con personería jurídica de derecho público, tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, conforme lo establece el artículo 194° de la Constitución Política del Estado, concordante con el artículo II del Título Preliminar de la Ley 27972, Ley Orgánica de Municipalidades. La autonomía que la Constitución establece para las municipalidades, radica en la facultad de ejercer actos de gobiernos, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que, la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, en el artículo 80° Saneamiento, salubridad y salud, las municipalidades, en materia de saneamiento, salubridad y salud, ejercen las siguientes funciones: Numeral 3. Funciones específicas exclusivas de las municipalidades distritales, sub numeral 3.2. Regular y controlar el aseo, higiene y salubridad en los establecimientos comerciales, industriales, viviendas, escuelas, piscinas, playas y otros lugares públicos locales;

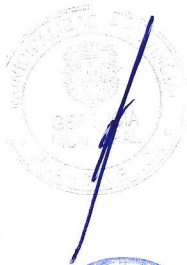
Que, la Ley N° 26842, Ley General de Salud, en el Capítulo V de los alimentos y bebidas, productos cosméticos y similares, insumos, instrumental y equipo de uso médico-quirúrgico u odontológico, productos similares y productos de higiene personal y doméstica, señala lo siguiente: Artículo 88°.- La producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano, así como las bebidas alcohólicas están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria, en protección de la salud. Artículo 89°.- Un alimento es legalmente apto para el consumo humano cuando cumple con las características establecidas por las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional;

Que, el Decreto Supremo N° 034-2008-DIGESA., Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los alimentos y sus modificatorias, establece en el Capítulo II de vigilancia y control de la inocuidad de los alimentos, en el artículo 9°.- Vigilancia sanitaria: 9.2. Los titulares responsables de los establecimientos de alimentos deben efectuar el control de calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elaboran. Dicho control se sustentará en los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarias y cuando corresponda, además, el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), los cuales serán patrón de referencia para la vigilancia sanitaria;

Que, el Decreto Supremo N° 007-98-SA., que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, señala en el artículo 6.- Vigilancia sanitaria de los establecimientos de comercialización y de elaboración y expendio de alimentos y bebidas. La vigilancia sanitaria del transporte de alimentos y bebidas, así como la vigilancia de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos y bebidas, con excepción de los establecimientos dedicados a su fraccionamiento y de los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, están a cargo de las municipalidades. Corresponde a estas entidades la vigilancia sanitaria de la elaboración y expendio de alimentos y bebidas en la vía pública, así como vigilar el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 15° de este reglamento;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA., se aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA., "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", que tiene como objetivo establecer los principios generales de higiene que deben cumplir los restaurantes y servicios afines; estableciendo en el numeral 6 Disposiciones Específicas, sub numeral 6.7. De la Certificación Sanitaria: Las municipalidades podrán emitir la certificación sanitaria de PGH de un establecimiento, la cual se mantendrá con un plazo de vigencia de un (1) año, siempre que a la vigencia sanitaria mantenga las mismas condiciones por las cuales le fue otorgada. Asimismo, pueden reconocer la certificación emitida por otras entidades públicas o privadas que la otorguen. Las municipalidades implementarán lo necesario, considerando plazos adecuados y progresivos, para el cumplimiento de la certificación sanitaria. Todo establecimiento con certificación sanitaria de PGH queda igualmente sujeto a vigilancia por parte de la Municipalidad;

Que, las Ordenanzas son normas de carácter general de mayor jerarquía en la estructura normativa municipal y tienen rango de ley, el numeral 6 del artículo 20° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, dispone que el alcalde puede dictar Decretos, Resoluciones de Alcaldía





y promulgar Ordenanzas, con sujeción a las normas nacionales, correspondiéndole al Concejo Municipal aprobar Ordenanzas de conformidad con su función normativa establecida en el numeral 8 del artículo 9º de la Ley acotada;

Que, es atribución del Concejo Municipal, aprobar, modificar o derogar las ordenanzas, conforme lo señala el numeral 8 del artículo 9º de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972;

Que, el artículo 39º de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, prescribe los Concejos Municipales ejercen sus funciones de gobierno mediante la aprobación de ordenanzas;

Estando a lo expuesto, a los documentos de vistos, a la Opinión Legal N° 106-2022-GAJ/MPH y en uso de las atribuciones conferidas por el numeral 8 del artículo 9º, 39º y 40º de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y modificatorias; el Concejo Municipal en Sesión Ordinaria del día 26 de mayo 2022, aprobó por unanimidad la siguiente:

## **ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGULA LA OBTENCIÓN DE CERTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES DEL DISTRITO DE HUANCVELICA**

### **CAPÍTULO I**

#### **DISPOSICIONES GENERALES**

##### **Artículo 1º.- OBJETIVO:**

La presente ordenanza tiene como objetivo regular la vigilancia y control sanitario de negocios dedicados a la elaboración, transformación y expendio de alimentos, y bebidas en restaurantes y servicios afines, dentro de la jurisdicción del distrito de Huancavelica.

##### **Artículo 2º.- FINALIDAD:**

Supervisar las labores y prácticas de los propietarios y trabajadores de restaurantes, con la finalidad de prevenir las enfermedades que se transmiten por alimentos (ETA), certificando a aquellos restaurantes o servicios afines que cumplan con los Principios Generales de Higiene (PGH), que comprende el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y su almacenamiento (BPA), y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), los que deben estar plasmados en la realidad, como en documentos físicos y virtuales, debiendo estar a disposición del inspector durante el procedimiento de vigilancia sanitaria.

##### **Artículo 3º.- DEFINICIONES:**

**3.1 Principios Generales de Higiene (PGH):** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación de procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM), Almacenamiento (BPA) y de Procedimientos de Higiene y Saneamiento (PHS).

**3.2 Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de procedimientos aplicados en la cadena alimentaria del restaurante o servicio afín, destinados a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. El Programa de BPM es formulado en forma escrita, manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y verificación. Esta práctica incluye el almacenamiento.

**3.3 Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA):** Las buenas prácticas de almacenamiento constituyen un conjunto de normas obligatorias de almacenamiento que deben de cumplir los negocios dedicados a la elaboración, transformación y expendio de alimentos, y bebidas en restaurantes y servicios a fines, respecto a las instalaciones, equipamientos y procedimientos operativos, destinados a garantizar el mantenimiento de las características organolépticas y propiedades que garantizan en buen estado de los productos alimenticios.

**3.4 Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados en infraestructura, instalaciones, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe y residuos sólidos), y para la prevención y control de plagas. Se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

**3.5 Servicios Afines:** Servicios que preparan y expenden alimentos, tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comida al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, pollerías, también se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de hoteles, clubes y similares.

**Artículo 4º.-** La Unidad de Inspección Sanitaria, será la encargada de realizar, la revisión documentaria, inspección y certificación sanitaria de los establecimientos inmersos dentro de la ordenanza, así como de mantener un registro del mismo.

### **CAPÍTULO II**

#### **REQUISITOS Y PROCEDIMIENTO**

##### **Artículo 5º.- REQUISITOS:**

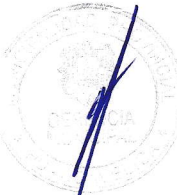
5.1 Solicitud dirigida al Alcalde indicando número de DNI, RUC, Correo Electrónico, dirección, teléfono, número de partida registral donde figure inscrita la persona jurídica, así como el número de licencia de funcionamiento y número de Certificado de Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones (ITSE).

5.2 Versión digital e impresa del Manual de Programa de Buenas Prácticas de Manipulación, suscrito por profesional competente.

5.3 Versión digital e impresa del Manual de Procedimientos de Higiene y Saneamiento, suscrito por profesional competente.

**Artículo 6º.- ESTRUCTURA MÍNIMA DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN:**

Todo manual BPM deberá contener como mínimo la siguiente estructura:





Introducción:

1. Objetivo.
2. Alcance.
3. Definiciones.
4. Responsabilidades para la aplicación del manual.
5. Desarrollo del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.
  - 5.1 **Instalaciones:** Características de la ubicación, vías de acceso, diseño del interior y materiales, pisos, paredes, techos, ventanas, puertas, pasadizos, ventilación, iluminación del área de elaboración de alimentos, almacén de materias primas e insumos, del salón de atención al cliente.
  - 5.2 **Instalaciones sanitarias:** Características del servicio higiénico del personal y público, vestuarios para el personal, punto de lavado de manos, zona de lavado de equipos y utensilios de limpieza.
  - 5.3 **Equipos y utensilios:** Características de los equipos y utensilios, conservación, calibración y almacenamiento de equipos y utensilios.
  - 5.4 **Facilidades sanitarias:** Abastecimiento y calidad del agua, evacuación de aguas residuales, manejo y disposición de residuos sólidos, grasas y aceites.
  - 5.5 **Higiene personal:** Control de la higiene y comportamiento del personal, frecuencias y procedimientos de higiene de las manos, uso de guantes, uso de uniforme/vestimenta de trabajo apropiado, control de malos hábitos que se deben evitar, buenos hábitos para practicar.
  - 5.6 **Salud del personal:** Control de la salud del personal, libre de enfermedades infectocontagiosas, e infecciosas cutáneas.
  - 5.7 **Capacitación Sanitaria:** Cronograma y temas de capacitaciones, demostrando al momento de la inspección, registros y control.

6. **Control de Operaciones:**

- 6.1 **Recepción y almacenamiento de materias primas e insumos:** Procedimiento, responsables, control de proveedores, control de condiciones sanitarias de las materias primas e insumos durante la recepción y criterios de calidad para recibir o rechazar los alimentos. Condiciones sanitarias del almacenamiento de productos perecibles y no perecibles, identificación de los mismos y control en la rotación. Manejo de productos no conformes.
  - 6.2 **Preparación de alimentos:** Flujo de la preparación de alimentos para evitar y prevenir la contaminación cruzada; reglas generales para el mantenimiento de comidas (calientes y frías) y calentamiento de alimentos, identificación, manipulación y exclusividad de vajilla y utensilios.
  - 6.3 **Servicio de alimentos y atención al consumidor:** Manejo de vajilla y complementos, servicios para el consumidor.
7. **Control de Brote de ETA:** Atención de quejas y reclamos. Medidas preventivas y de control frente a la ocurrencia de un Brote de ETA. Procedimiento de rastreabilidad en la preparación de los alimentos. Identificación de alimentos potencialmente peligrosos. Retiro de alimentos potencialmente peligrosos.

8. **Anexos.**

9. **Bibliografía.**

El manual deberá estar suscrito en forma indistinta por cualquiera de los siguientes profesionales, tales como Biólogo, Ing. Industrial, Microbiólogo, Ingeniero Químico, Ingeniero Alimentario, Ingeniero Agroindustrial, o afines (de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 58-D de la Resolución Ministerial N° 004-2014-SA).

**Artículo 7º.- ESTRUCTURA MÍNIMA DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO:**

Todo manual PHS deberá contener como mínimo la siguiente estructura:

Introducción:

1. Objetivo.
2. Alcance.
3. Definiciones.
4. Responsabilidades para la aplicación del programa.
5. Desarrollo del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

5.1 **Instalaciones:** Procedimientos de limpieza y desinfección de pisos, paredes, techos, ventanas, puertas, lavatorios, pasadizos, del área de elaboración de alimentos, almacén de materias primas e insumos, del salón de atención al cliente y áreas auxiliares. Registro del control.

5.2 **Equipos y utensilios:** Procedimientos de limpieza y desinfección de equipos, mobiliarios de cocina, menajes de cocina, utensilios, superficies de trabajo, mantelería. Uso de productos de limpieza y desinfección autorizados. Registro del control.

5.3. **Prevención y control de plagas:** Medidas de prevención y control de plagas (moscas, cucarachas, roedores, aves, entre otros), en el establecimiento. Registro del control.

5.4. **Disposición de aguas residuales y residuos sólidos:** Procedimientos de disposición de aguas residuales, trampas de grasa, disposición de grasas y aceites; acopio y disposición de residuos sólidos y residuos de comida, para evitar la contaminación cruzada. Registro del control.

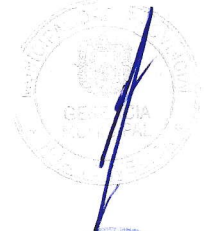
5.5. **Manejo de productos químicos:** Adquisición de productos autorizados sanitariamente, almacenamiento o uso de productos químicos de limpieza, desinfección y otros, para evitar la contaminación cruzada, registro de control.

6. **Bibliografía.**

El manual deberá estar suscrito en forma indistinta por cualquiera de los siguientes profesionales, tales como Biólogo, Ing. Industrial, Microbiólogo, Ingeniero Químico, Ingeniero Alimentario, Ingeniero Agroindustrial, o afines (de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 58-D de la Resolución Ministerial N° 004-2014-SA).

**Artículo 8º.- PROCEDIMIENTO:**

Ingresada la solicitud esta será evaluada por el personal de la Unidad de Inspección Sanitaria conforme a los lineamientos para el trámite del certificado de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), para ello tiene un plazo máximo de treinta (30) días hábiles, dentro de los cuales se realiza la revisión documentaria y la inspección sanitaria a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos, y se emite el acto administrativo que declara el otorgamiento o denegación de los requisitos. También señalar que, de hallarse observaciones durante la inspección, se puede otorgar el plazo de diez (10) días hábiles como máximo, para la subsanación y los plazos para subsanar observaciones se encuentran dentro del plazo máximo de treinta (30) días hábiles contados desde el inicio del procedimiento.





La inspección estará a cargo del personal de la Unidad de Inspección Sanitaria de la Sub Gerencia de Comercialización, quién evaluará in situ el cumplimiento del Manual del Programa de Buenas Prácticas de Manipulación que incluye el almacenamiento y el Manual del Programa de Higiene y Saneamiento. En caso de que, considere necesario la Unidad de Inspección Sanitaria programará una segunda visita que será informada vía correo electrónico y/o vía notificación personal. De subsanarse las observaciones se entregarán el certificado de PGH y sello municipal, caso contrario se denegará el trámite y se archivará el expediente.

La entrega del certificado no impide que la municipalidad pueda efectuar acciones de fiscalización inopinada a dichos establecimientos durante el plazo de vigencia, las que pueden ser susceptibles de sanción según corresponda y/o cancelación de la certificación PGH. Cabe indicar que en caso requiera como medida complementaria a la clausura temporal, el establecimiento perderá su certificación.

### **Artículo 09°.- NORMATIVIDAD A TOMAR EN CUENTA EN LA**

#### **INSPECCIÓN:**

Tanto en la elaboración de los manuales como en las inspecciones a realizarse se tomará en cuenta la siguiente legislación:

- ✓ El *Codex Alimentarius*.
- ✓ Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, y sus modificatorias.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y sus modificatorias.
- ✓ El Decreto Supremo N° 007-98-SA., que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus modificatorias.
- ✓ Decreto Supremo N° 034-2008-AG., que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y sus modificatorias.
- ✓ La NTS N° 142-MINSA-2018-DIGESA., Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

#### **Artículo 10°.- PLAZO DE VIGENCIA:**

El plazo de vigencia del certificado es anual, debiendo el administrado solicitar su renovación 45 (cuarenta y cinco) días calendarios antes de su vencimiento. Las que serán materia de una nueva inspección, otorgándose la renovación en caso mantengan las mismas condiciones sanitarias que posibilitaron su otorgamiento. Dicha inspección podrá ser realizada de oficio.

#### **Artículo 11°.- REVOCACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:**

Al recibir alguna queja o denuncia de parte de un comensal se realizará la inspección sanitaria correspondiente. De comprobarse in situ dicha queja o denuncia se procederá con la revocación de la certificación y sello municipal.

### **CAPÍTULO III**

### **DE LOS BENEFICIOS**

#### **Artículo 12°.- DE LOS BENEFICIOS:**

De los beneficios contar con la certificación **DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE Y SELLO MUNICIPAL**, como "Restaurante" mejora la imagen y posicionamiento ante una oferta homogénea. Adicionalmente los principales beneficios que esta conlleva será la obtención del certificado con un diploma de honor y un holograma distintivo de la Municipalidad Provincial de Huancavelica.

Todos aquellos restaurantes y servicios afines que obtengan su Certificación Sanitaria en Principios Generales de Higiene (PGH) serán publicitados en la página web institucional de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, como negocios que cumplen con las Buenas Prácticas Generales de Higiene, para lo cual la Unidad de Imagen Institucional creará un enlace específico. Dicha publicidad podrá darse también en las redes sociales de la Municipalidad. Ello con el fin de que los vecinos y residentes del distrito de Huancavelica puedan conocer qué negocios cumplen con las regulaciones sanitarias y puedan acudir a ellos sin preocupaciones.

### **DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS Y FINALES**

- Primera.-** FACÚLTESE al señor alcalde para que mediante Decreto de Alcaldía se apruebe las reglamentaciones que sean necesarias para el cabal cumplimiento de la presente ordenanza.
- Segunda.-** APROBAR como Anexo 01 el Formato de Solicitud de Certificación en Prácticas Generales de Higiene, el mismo que forma parte de la presente ordenanza.
- Tercera.-** ESTABLECER como periodo de difusión 30 días hábiles en los que se realizará charlas de concientización, difusión y alcances de la ordenanza, y de la necesidad de su acogimiento por parte de los establecimientos sujetos a este tipo de certificación. La difusión estará a cargo de la Unidad de Inspección Sanitaria con apoyo de la Policía Municipal.
- Cuarta.-** ENCARGAR a la Unidad de Imagen Institucional y al Área de informática la publicación de la presente ordenanza y la difusión del texto íntegro del documento aprobado en el Portal Institucional de la Municipalidad Provincial de Huancavelica ([www.munihuancavelica.gob.pe](http://www.munihuancavelica.gob.pe)).

**POR TANTO:**

**MANDO SE REGISTRE, PUBLIQUE Y CUMPLA**

Dado en el despacho de Alcaldía de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, a los trece días del mes de junio del año dos mil veintidós.

Distribución:  
Alcaldía.  
Gerencia Municipal.  
Gerencia de Desarrollo Económico.  
Sub Gerencia de Comercialización.  
Inspector Sanitario.  
Unidad de Policía Municipal.  
Unidad de Imagen Institucional.  
Unidad de Informática.  
Archivo.





EXP.

FORMULARIO DE SOLICITUD PARA CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE

1 SOLICITANTE:

1.1	NOMBRE O RAZON SOCIAL:		1.2	RUC:	
1.5	REPRESENTANTE LEGAL		1.4	DNI:	
1.6	DIRECCION: JR. CALLE, MZ			N°	
1.7	DISTRITO:		PROVINCIA		DPTO
1.8	TELEFONO		N° CELULAR		E-MAIL

1.9 AUTORIZO QUE SE ME NOTIFIQUE LAS OBSERVACIONES VIA

CORREO ELECTRONICO

MESA DE PARTES

2 ESTABLECIMIENTO DE PROCESAMIENTO

2.1	DIRECCION: JR. CALLE, MZ			N°	
2.2	DISTRITO:		PROVINCIA		DPTO
2.3	TELEFONO		N° CELULAR		E-MAIL

3 DOCUMENTOS ADJUNTOS

4 OBSERVACIONES

BASE LEGAL

- El Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- El Decreto Supremo N° 004 – 2014 – SA modifican e incorporan algunos artículos del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por - decreto supremo N° 007-98-SA

En pleno ejercicio de mis derechos ciudadanos en amparo del art. 42 de la ley N° 27444 ley de procedimiento administrativo general, **DECLARO BAJO JURAMENTO** que los datos indicados son verídicos, para el cual en pleno conocimiento y sin coacción alguna me someto a las sanciones que establezcan la ley, en caso de falsedad en mi declaración jurada.

Fecha:...../...../.....

.....

Nombres y apellidos:

Firma y/o sello del representante legal:

