SERVICIO DE ACREDITACIÓN ECUATORIANO

SOLICITUD DE ACREDITACIÓN DE ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN SEGÚN LA NORMA NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017

INSTRUCCIONES PARA LLENAR LA SOLICITUD

Llene la solicitud en su totalidad adjuntando los anexos solicitados y el comprobante de pago por el valor indicado en las Tasas oficiales del SAE, dispuestas en la página web: https://www.acreditacion.gob.ec

Toda la información que entregue al Servicio de Acreditación Ecuatoriano en esta solicitud y sus anexos, así como la documentación generada durante el proceso de evaluación y acreditación será tratada con absoluta confidencialidad.

1. DATOS GENERALES DEL ORGANISMO SOLICITANTE

Razón Social: ..... RUC: .....

Nombre Comercial: .....

Representante Legal: ..... C.I./ N° identificación: .....

Tipo de entidad*: ..... Pág. web: .....

País: ..... Ciudad: ..... Teléfono: .....

Email: ..... Dirección: .....

*Entidad pública, privada, otros.

1.1. SI ES UN ORGANISMO EXTRANJERO CON UN APODERADO EN ECUADOR

Apoderado (Empresa o persona): ..... RUC/ C.I./identificación: .....

Ciudad: ..... Teléfono: ..... Email: .....

Dirección: .....

1.2. SI ES UN ORGANISMO EXTRANJERO Y ESTÁ DOMICILIADO EN ECUADOR

Razón Social: ..... RUC/ C.I./identificación: .....

Nombre Comercial: .....

Representante Legal: ..... C.I./ N° identificación: .....

Ciudad: ..... Teléfono: ..... Email: .....

Dirección: .....

2. SOLICITUD

2.1. SELECCIONE EL SISTEMA DE GESTIÓN PARA EL QUE SOLICITA LA ACREDITACIÓN:

SISTEMA DE GESTIÓN
De Inocuidad de los Alimentos según:

☐ NTE INEN-ISO 22000:2019 equivalente a ISO 22000:2018
☐ FSSC 22000 versión
☐ HACCP para el documento normativo:

2.1.2 EN CONCORDANCIA CON LA NORMA NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, EL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN SOLICITA LA EVALUACIÓN PARA:

☐ Acreditación Inicial	☐ con Pre-evaluación
☐ Ampliación del alcance de acreditación	☐ Ampliación del alcance de acreditación con la renovación
☐ Ampliación del alcance de acreditación con la evaluación de vigilancia	

Para el caso de ampliaciones el OEC deberá llenar únicamente las siguientes secciones:

- DATOS GENERALES DEL ORGANISMO SOLICITANTE (1)
- SOLICITUD (2.1), ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN (2.2)
- ORGANIZACIÓN MATRIZ Y LOCALIZACIONES CRITICAS (cuando aplique) (3)
- PERSONA DELEGADA A EFECTOS DE LA ACREDITACION (4.2)
- REQUERIMEINTO DE UNA EVALUACIÓN QUE CONTEMPLE MAS DE UN ESQUEMA DE CERTIFICACIÒN (4.5)
- ANEXOS (5)
- DECLARACION (6)

2.2 ALCANCE DE ACREDITACIÓN

2.2.1 PARA SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS (SGIA)

En la tabla a continuación seleccione las categorías y subcategorías para las que solicita acreditación, según corresponda, escribiendo:

- AI: para Acreditación Inicial
- AM: para Ampliación de la acreditación.

Sector	Norma de acreditación	Norma de acreditación	Grupo	Categoría	Subcategoría	Especificación técnica
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020	Producción primaria	A Cría o manejo de animales	AI Cría de animales para carne / leche / huevos / miel	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020	Producción primaria	A Cría o manejo de animales	AII Cultivo de pescados y mariscos	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020		B Cultivo y manejo de plantas	BI Agricultura - Manejo de plantas (excepto granos y legumbres)	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020		B Cultivo y manejo de plantas	BII Agricultura - Manejo de granos y legumbres	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020		B Cultivo y manejo de plantas	BIII Manejo previo al proceso de productos vegetales	
Sistemas de gestión de la	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex	Procesamiento de alimentos	C Procesamiento de	CO Animal - Conversión primaria	

inocuidad de los alimentos		Alimentarius CXC1-1969 2020	para humanos y animales	alimentos, ingredientes ya alimentos para mascotas		
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020	Procesamiento de alimentos para humanos y animales	C Procesamiento de alimentos, ingredientes ya alimentos para mascotas	CI Procesamiento de productos animales perecederos	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020	Procesamiento de alimentos para humanos y animales	C Procesamiento de alimentos, ingredientes ya alimentos para mascotas	CII Procesamiento de productos perecederos de origen vegetal	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020	Procesamiento de alimentos para humanos y animales	C Procesamiento de alimentos, ingredientes ya alimentos para mascotas	CIII Procesamiento de perecederos animales y vegetales - productos	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020	Procesamiento de alimentos para humanos y animales	C Procesamiento de alimentos, ingredientes ya alimentos para mascotas	CIV Procesamiento de productos estables a temperatura ambiente	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020		D Procesamiento de piensos y alimentos para animales		
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020	Servicio de catering alimentos	E Servicio de catering alimentos		
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020	Venta al por menor, transporte y almacenamiento	F Comercialización, venta al por menor y comercio electrónico	FI Por menor al por mayor	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020	Venta al por menor, transporte y almacenamiento	F Comercialización, venta al por menor y comercio electrónico	FII Corretaje/comercio	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020	Venta al por menor, transporte y almacenamiento	G Servicios de transporte y almacenaje		
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020	Servicios Auxiliares	H Servicios		
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020	Material de embalaje	I Producción de material de embalaje		
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020	Equipo auxiliar	J Equipamiento		

Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	HACCP según Codex Alimentarius CXC1-1969 2020	Bio/químico	K Química y bioquímica		

Sector	Norma de acreditación	Norma de acreditación	Grupo	Categoría	Subcategoría	Especificación técnica
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019	Producción primaria	A Cría o manejo de animales	AI Cría de animales para carne / leche / huevos / miel	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019	Producción primaria	A Cría o manejo de animales	AII Cultivo de pescados y mariscos	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019		B Cultivo y manejo de plantas	BI Agricultura - Manejo de plantas (excepto granos y legumbres)	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019		B Cultivo y manejo de plantas	BII Agricultura - Manejo de granos y legumbres	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019		B Cultivo y manejo de plantas	BIII Manejo previo al proceso de productos vegetales	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019	Procesamiento de alimentos para humanos y animales	C Procesamiento de alimentos, ingredientes ya alimentos para mascotas	CO Animal - Conversión primaria	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019	Procesamiento de alimentos para humanos y animales	C Procesamiento de alimentos, ingredientes ya alimentos para mascotas	CI Procesamiento de productos animales perecederos	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019	Procesamiento de alimentos para humanos y animales	C Procesamiento de alimentos, ingredientes ya alimentos para mascotas	CII Procesamiento de productos perecederos de origen vegetal	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019	Procesamiento de alimentos para humanos y animales	C Procesamiento de alimentos, ingredientes ya alimentos para mascotas	CIII Procesamiento de perecederos animales y vegetales - productos	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019	Procesamiento de alimentos para humanos y animales	C Procesamiento de alimentos, ingredientes ya alimentos para mascotas	CIV Procesamiento de productos estables a temperatura ambiente	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019		D Procesamiento de piensos y alimentos		

				para animales		
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019	Servicio de catering alimentos	E Servicio de catering alimentos		
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019	Venta al por menor, transporte y almacenamiento	F Comercialización, venta al por menor y comercio electrónico	FI Por menor al por mayor	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019	Venta al por menor, transporte y almacenamiento	F Comercialización, venta al por menor y comercio electrónico	FII Corretaje/comercio	
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019	Venta al por menor, transporte y almacenamiento	G Servicios de transporte y almacenaje		
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019	Servicios Auxiliares	H Servicios		
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019	Material de embalaje	I Producción de material de embalaje		
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019	Equipo auxiliar	J Equipamiento		
Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017, ISO 22003-1:2022	NTE INEN-ISO 22000:2019	Bio/químico	K Química y bioquímica		

Documento normativo	Esquema de certificación
ISO 22000, ISO/TS 22002-1, Requisitos adicionales de la FSSC 22000	Certificación de Sistemas de Inocuidad de los Alimentos 22000 (FSSC 22000) Versión 6 para el clústeres y categorías siguientes: Clúster producción primaria - Categoría B, cultivo o manipulación de plantas BIII: Pre-proceso de manejo de productos vegetales Acreditación otorgada conforme a la norma ISO/IEC 17021-1:2015 e ISO 22003-1:2022.
ISO 22000, ISO/TS 22002-1, Requisitos adicionales de la FSSC 22000	Certificación de Sistemas de Inocuidad de los Alimentos 22000 (FSSC 22000) Versión 6 para el clústeres y categorías siguientes: Clúster procesamiento de alimentos para humanos y animales - Categoría C: Procesamiento de alimentos, ingredientes y alimentos para mascotas C0: Animales – Transformación primaria CI: Procesado de productos perecederos de origen animal CII: Procesado de productos perecederos de origen vegetal CIII: Procesado de productos perecederos de origen vegetal y animal (productos mixtos) CIV: Procesado de productos estables a temperatura ambiente Acreditación otorgada conforme a la norma ISO/IEC 17021-1:2015 e ISO 22003-1:2022.
ISO 22000, ISO/TS 22002-6, Requisitos adicionales de la FSSC 22000	Certificación de Sistemas de Inocuidad de los Alimentos 22000 (FSSC 22000) Versión 6 para el clústeres y categorías siguientes: Clúster procesamiento de alimentos para humanos y animales - Categoría D: Elaboración de piensos y alimentos para animales Acreditación otorgada conforme a la norma ISO/IEC 17021-1:2015 e ISO 22003-1:2022.

Documento normativo	Esquema de certificación
ISO 22000, ISO/TS 22002-2, Requisitos adicionales de la FSSC 22000	Certificación de Sistemas de Inocuidad de los Alimentos 22000 (FSSC 22000) Versión 6 para el clústeres y categorías siguientes: Clúster Servicio de restaurantes / servicio de comidas - Categoría E: Servicio de restaurantes / servicio de comidas Acreditación otorgada conforme a la norma ISO/IEC 17021-1:2015 e ISO 22003-1:2022.
ISO 22000, BSI/PAS 221, Requisitos adicionales de la FSSC 22000	Certificación de Sistemas de Inocuidad de los Alimentos 22000 (FSSC 22000) Versión 6 para el clústeres y categorías siguientes: Clúster comercios minoristas, transporte y almacenamiento - Categoría F: comercio, venta minorista y comercio electrónico FI: Comercios minoristas y mayoristas Acreditación otorgada conforme a la norma ISO/IEC 17021-1:2015 e ISO 22003-1:2022.
ISO 22000, Requisitos adicionales de la FSSC 22000	Certificación de Sistemas de Inocuidad de los Alimentos 22000 (FSSC 22000) Versión 6 para el clústeres y categorías siguientes: Clúster comercios minoristas, transporte y almacenamiento - Categoría F: comercio, venta minorista y comercio electrónico FII: Corretaje / comercio Acreditación otorgada conforme a la norma ISO/IEC 17021-1:2015 e ISO 22003-1:2022.
ISO 22000, ISO/TS 22002-5 Requisitos adicionales de la FSSC 22000	Certificación de Sistemas de Inocuidad de los Alimentos 22000 (FSSC 22000) Versión 6 para el clústeres y categorías siguientes: Clúster de comercios minoristas, transporte y almacenamiento - Categoría G: Servicios de transporte y almacenamiento. Acreditación otorgada conforme a la norma ISO/IEC 17021-1:2015 e ISO 22003-1:2022.
ISO 22000, ISO/TS 22002-4, Requisitos adicionales de la FSSC 22000	Certificación de Sistemas de Inocuidad de los Alimentos 22000 (FSSC 22000) Versión 6 para el clústeres y categorías siguientes: Clúster Material de Empaque - Categoría I: Producción de material de envase Acreditación otorgada conforme a la norma ISO/IEC 17021-1:2015 e ISO 22003-1:2022.
ISO 22000, ISO/TS 22002-1, Requisitos adicionales de la FSSC 22000	Certificación de Sistemas de Inocuidad de los Alimentos 22000 (FSSC 22000) Versión 6 para el clústeres y categorías siguientes: Clúster Bioquímico / químico - Categoría K: Química y bioquímica Acreditación otorgada conforme a la norma ISO/IEC 17021-1:2015 e ISO 22003-1:2022.

3. ORGANIZACIÓN MATRIZ Y LOCALIZACIONES

3.1. **ORGANIZACIÓN MATRIZ** (Completar únicamente si es diferente del Solicitante declarado en el punto 1):

Nombre:	Razón Social:
Ciudad:	País:
Dirección:	Responsable:
Teléfono:	E-mail:

3.2. **LOCALIZACIONES CRÍTICAS DEL ORGANISMO SOLICITANTE** (cuando aplique):

Nombre:	Razón Social:	
Ciudad:	País:	
Dirección:	Responsable:	
Teléfono:	E-mail:	
No. empleados:	Nº de auditores:	
Actividades críticas desempeñadas	Formulación de políticas	☐
	Desarrollo de procesos y/o procedimientos	☐
	Aprobación inicial del personal de auditoría, o el control de su formación	☐
	Seguimiento permanente del personal de auditoría	☐
	Revisión de la solicitud	☐
	Asignación del personal de auditoría	☐
	El control de las auditorías de vigilancia o re certificación	☐
	Revisión del informe final o la decisión de certificación o aprobación	☐

Repetir este cuadro por cada localización

Nota: Detallar las oficinas fijas que son responsables por realizar y/o gestionar las actividades críticas antes descritas, o desde donde personal remoto gestiona actividades críticas.

3.3. **LOCALIZACIONES NO CRÍTICAS DEL ORGANISMO SOLICITANTE** (cuando aplique):

Actividades realizadas:	
Nombre:	Responsable:
Ciudad:	País:
Teléfono:	E-mail:
Dirección:	No. empleados:

Repetir este cuadro por cada unidad no crítica

3.4. **SITIOS VIRTUALES DEL ORGANISMO SOLICITANTE** (cuando aplique):

Nombre del sitio virtual	Número de personal que está vinculado al sitio virtual	Actividades realizadas en el sitio virtual

Sitio virtual: *Ubicación virtual donde una organización cliente realiza un trabajo o proporciona un servicio utilizando un entorno en línea que permite a las personas, independientemente de las ubicaciones físicas, ejecutar procesos. (IAF MD 04)*

3.5. **INFORMACIÓN GENERAL DE LAS ACTIVIDADES DE CERTIFICACIÓN** (ver requisito 3.1 de IAF MD12)

Países (Áreas geográficas) en los que el organismo solicitante emite o tiene previsto emitir certificados:	---------	
Número de certificados emitidos por país:	**País**	**Nº certificados**
	--------- --------- --------- ---------	--------- --------- --------- ---------
Países en los que el organismo solicitante opera desde una oficina fija donde realiza alguna actividad de certificación	---------	
Países en los que el organismo solicitante tiene personal remoto que realiza(rá) alguna actividades de certificación:	---------	
Países en los que el organismo solicitante tiene acuerdos para gestionar las actividades que son realizadas desde oficinas fijas extranjeras o por personal remoto:(***)	---------	

3.6. **ACREDITACIONES OBTENIDAS CON OTROS ORGANISMOS DE ACREDITACIÓN**

En el campo "Estado", el OEC debe indicar una de las siguientes opciones: Solicitud Presentada, Acreditación Vigente, Suspendida o Retirada y debe registrar todas las acreditaciones previas incluyendo cualquier retiro.

Organismo de Acreditación	**Alcance**	**Estado de la Acreditación**
---------	---------	---------
---------	---------	---------

4. DETALLES DEL ORGANISMO Y SU ESTRUCTURA

4.1. RESPONSABLE(S) DEL DESARROLLO DE SERVICIOS Y ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN (Según NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisito 6.1.3.e)

Nombre y Apellidos	Cargo	e-mail

4.2. PERSONA DELEGADA A EFECTOS DE LA ACREDITACIÒN

Nombre y Apellidos	Cargo	e-mail

Las comunicaciones entre el SAE y el OEC se realizarán a través de la PERSONA DELEGADA A EFECTOS DE LA ACREDITACIÓN. De existir cambios en la información de contacto, el OEC debe notificar al SAE. El OEC es responsable de actualizar su información de contacto y no podrá alegar falta de notificación a una dirección incorrecta, si por omisión del OEC, el SAE se ha comunicado de acuerdo con la información provista por el OEC.

4.3. EL SOLICITANTE O LA ORGANIZACIÓN A LA QUE PERTENECE, REALIZA OTRAS ACTIVIDADES ADEMÁS DE AQUELLAS PARA LAS QUE SOLICITA LA ACREDITACIÓN?

SI ☐ **NO** ☐

En caso afirmativo, describa indicando aquellas que realiza la propia organización y las que realiza la organización a la que pertenece.

4.4. DESCRIBIR LOS MEDIOS MEDIANTE LOS CUALES LA ORGANIZACIÓN SOLICITANTE OBTIENE FINANCIAMIENTO PARA SUS OPERACIONES:

4.5. EL SOLICITANTE REQUIERE DE SAE UNA EVALUACIÒN QUE CONTEMPLE MAS DE UN ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN? (POR EJEMPLO CALIDAD, AMBIENTE, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y/U OTROS ESQUEMAS)

Para responder este espacio, previamente considerar lo descrito en I PA06 04 R00 Evaluación a un organismo que certifica múltiples esquemas de sistemas de gestión.

---

5. ANEXOS A INCLUIR A ESTA SOLICITUD:

Se debe presentar los documentos indicados en los anexos respectivos de acuerdo al tipo de solicitud.

Tipo de Solicitud
Acreditación inicial (AI)
Ampliación del alcance de acreditación (AM)

IMPORTANTE: Cada anexo debe incluir los documentos para cada tipo de sistema de gestión solicitado en el apartado 2.2 ALCANCE DE ACREDITACIÓN.

A. REQUERIMIENTOS GENERALES

ANEXOS	AI	AM
Anexo 1: Documentación justificativa del Organismo de Certificación que solicita la acreditación donde demuestre ser una entidad legalmente constituida, con personería jurídica y en el caso de entidades extranjeras que deseen acreditarse con el SAE debe estar domiciliada en el Ecuador cumpliendo con el ordenamiento jurídico del país o mantener un apoderado o representante en Ecuador que esté en la capacidad de contestar las demandas y cumplir las obligaciones respectivas, en conformidad con el ordenamiento jurídico, en especial lo dispuesto en la Ley de Compañías, así como con los requisitos, políticas y criterios del SAE. (La documentación incluye, pero puede no limitarse a: Ruc, Constitución de la empresa, Registro mercantil). (Si es una entidad pública debe adjuntar el Registro Oficial y la Designación de representante legal, acción de personal o su equivalente.) Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 Requisito 5.1.1.	☐	
Anexo 2: Copia de un acuerdo de certificación legalmente ejecutable para proporcionar actividades de certificación, vigente. (En caso de no disponer clientes, enviar formato del acuerdo (contrato) de certificación) Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisito 5.1.2.	☐	

ANEXOS	AI	AM
Anexo 3: Política por la cual reconoce la importancia de la imparcialidad y objetividad en las actividades de certificación de sistemas de gestión y gestiona los conflictos de intereses. Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisito 5.2.2	☐	
Anexo 4: Análisis por el cual demuestra la manera en que elimina o minimiza las amenazas a la imparcialidad identificadas. Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisito 5.2.3.	☐	☐
Anexo 5: 1. Evaluación de los riesgos resultantes de sus actividades de certificación para tomar las previsiones adecuadas (seguros o reservas). 2. Previsiones adecuadas (seguro o reservas) para cubrir sus responsabilidades legales resultantes de sus operaciones en cada campo de actividad y áreas geográficas en las que opera. Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisito 5.3.1.	☐	☐
Anexo 6: Documentación que describa: 1. Estructura organizacional (organigrama) que incluya la autoridad jerárquica y la relación con otras partes dentro de la misma entidad legal. 2. Deberes, responsabilidades y autoridad de la dirección y demás personal involucrado en las actividades de certificación y cualquier comité. Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisito 6.1.1.	☐	
Anexo 7: Reglas formales para la designación, términos de referencia y funcionamiento de todos los comités involucrados en las actividades de certificación. Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisito 6.1.4	☐	
Anexo 8: Acuerdos que posee el organismo de certificación para gestionar todas las actividades que se realizan desde una ubicación fija extranjera o que realiza personal remoto. Ver IAF MD12 requisito 3.1	☐	
Anexo 9: Proceso para el control eficaz de las actividades de certificación entregadas por las oficinas regionales, socios, agentes, franquicias, etc., independiente de su estatus legal, relación o ubicación geográfica. Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisito 6.2.1	☐	

Anexo 10: Listado del personal (incluido el personal de dirección y administrativo, interno y externo) que interviene en las funciones de certificación, que incluya al menos: - Nombres, - Cargo, - Funciones de certificación que cumple, - Tipo de relación con el organismo (interno o externo), - Áreas técnicas o sub categorías alimentarias para las que está calificado. Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisito 7.4	☐	☐
Anexo 11: Proceso documentado del OC para determinar los criterios de competencia de todo el personal involucrado en el desarrollo de las funciones de certificación. Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisito 7.1.2.	☐	☐

Anexo 12: Criterios documentados respecto al conocimiento y las habilidades requeridas, para cada función de certificación. Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisito 7.1.2 y la norma ISO 22003-1:2022	☐	☐
Anexo 13: Procesos documentados para la evaluación inicial de las competencias y para el monitoreo continuo de la competencia y el desempeño de todo el personal que participa activamente en la gestión y realización de las auditorias y otras actividades de certificación. Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisito 7.1.3, 7.2.4, 7.2.9.	☐	☐
Anexo 14: 1. Acuerdos ejecutables legalmente con cada organismo que proporciona servicio de suministro externo. 2. Proceso para la aprobación y el monitoreo de todos los organismos que proporcionan servicios de suministro externo utilizados en las actividades de certificación. Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisitos 7.5.1 y 7.5.4.	☐	☐
Anexo 15: Reglas que gobiernen la marca de tercera parte del sistema de gestión que se autoriza a los clientes certificados a utilizar. (Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisito 8.3.1)	☐	
Anexo 16: 1. Procedimiento documentado para determinar el tiempo de auditoría 2. Proceso para tratar auditorias de clientes multisitios 3. Proceso de selección y de designación del equipo auditor. 4. Proceso para realizar las auditorías en sitio. 5. Uso de tecnologías de la información y comunicación (TIC) para propósitos de auditoria (Ver IAF MD4) (Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisito 9.1.4.1, 9.1.5, 9.2.2.1.1, 9.4.1, IAF MD1, IAF MD4, IAF MD5, IAF MD11)	☐	☐
Anexo 17: Proceso para llevar a cabo: 1. La revisión antes de la toma de decisión 2. La toma de decisión. (Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisito 9.5.2)	☐	☐
Anexo 18: Proceso para: 1. Mantenimiento de la certificación 2. Renovación, restauración de la certificación 3. Suspender, retirar y reducir el alcance de la certificación (Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisito 9.6.1, 9.6.3, 9.6.5.1)	☐	☐
Anexo 19: Formatos para: 1. Solicitud de certificación, 2. Programa de auditoria, 3. Cálculo de la duración de la auditoria de sistemas de gestión, 4. Programa de muestreo para la auditoria de sistemas de gestión de clientes multisitios, 5. Plan de auditoría, 6. Informe de auditoría, 7. Revisión y Toma de decisiones, 8. Certificado de conformidad a ser emitido. Ver NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 requisitos 9.1.1, 9.1.3, 9.1.4.3., 9.1.5, 9.2.3, 9.4.8, 9.5.1.4, 8.2.2, 9.1.3, 9.9.2.	☐	☐
Anexo 20: Listado de todas las certificaciones emitidas para los sectores que se solicita la acreditación, en donde se incluya: - Nombre del cliente o empresa, - Fecha de otorgamiento de la certificación,	☐	☐

- Fecha de expiración de la certificación, - Código único de identificación, - Ciudad(es) (Localizaciones de la empresa cubiertas por la certificación) - Norma de certificación, - Alcance de la certificación, - Sector IAF, Categoría y Subcategoría Alimentaria (según aplique), Si el organismo no ha emitido certificaciones, debe presentar un listado de proyectos pilotos ejecutados que demuestren el cumplimiento del proceso de certificación para cada alcance que solicita la acreditación. (Ver artículo 27 de la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad)		
Anexo 21: Programa anual de auditoria de clientes donde se indique: - Nombre del cliente o empresa, - Fecha prevista de auditoria, - Tiempo de duración de la auditoria, - Ciudad (Localizaciones de la empresa sujeta a auditoria), - Equipo auditor, - Tipo de auditoria, - Norma de certificación, - Alcance de la certificación, - Sector IAF, Categoría y Subcategoría Alimentaria, - Disposiciones sobre EPP e indumentaria. Si el organismo no dispone de clientes a certificar, debe presentar un listado de potenciales clientes donde será posible ejecutar las testificaciones de cada alcance para el cual solicita la acreditación. Ver PO05	☐	☐
Anexo 22: Copia actualizada del Manual del Sistema de Gestión y los procedimientos de: 1. Control de documentos. 2. Control de registros 3. Revisión por la dirección 4. Auditorías internas 5. Acciones correctivas 6. Tratamiento de quejas y apelaciones Ver requisitos 10.2.3, 9.9.4, 10.2.4, 10.2.5, 10.2.6, 10.2.7, 9.7.1 y 9.8.5 de NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017	☐	
Anexo 23: Listado actualizado de documentos internos y externos en vigor.	☐	☐
Anexo 24: Informe de la última auditoría interna, (Ver requisito 10.2.6 de la NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017).	☐	☐
Anexo *25*: Registro de la última Revisión por la Dirección. (Ver requisito 10.2.5 de la NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017).	☐	☐
Anexo 26: Copia de la autorización, calificación o registro previo ante el propietario del esquema, para el alcance declarado en el numeral 2.2 (cuando aplique)	☐	☐
Anexo 27 (Solo para FSSC): Copia de la autorización, calificación o registro previo ante el propietario del esquema.	☐	☐

La solicitud debe estar completamente diligenciada y presentarse con firma electrónica. Los documentos anexos deben ser presentados en digital, cada anexo debe estar guardado en un archivo independiente e identificado mediante el número del anexo al que corresponde.

6. DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO CON EL PROCESO DE ACREDITACIÓN

El suscrito, Nombres y Apellidos , con documento de identificación número de cédula , en calidad de representante legal autorizado y/o por sus propios derechos del nombre del organismo :

SOLICITO ANTE EL SAE: evaluar al OEC que representa, para la acreditación del alcance establecido en el numeral 2.2 de esta solicitud.

DECLARO: conocer los requisitos del esquema de acreditación para organismos de certificación de sistemas de gestión según el alcance al que aplica (Ver apartado 2 de este documento), descritos en los documentos a continuación en sus versiones vigentes, y se compromete a cumplir con las obligaciones establecidas en ellos:

☐	Norma NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 Evaluación de la conformidad – Requisitos para los organismos que realizan la auditoria y la certificación de sistemas de gestión - Parte 1: Requisitos. (ISO/IEC 17021-1:2015, IDT).
☐	PA06 Procedimiento de acreditación
☐	PO05 Realización de testificaciones a Organismos de Certificación y Verificación.
☐	CR GA04 Criterios generales para la utilización del símbolo de acreditación y referencia a la condición de acreditado
☐	I PA06 03 Instructivo Uso de las TIC para fines de evaluación remota
☐	Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y Reglamento a la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad
☐	Tasas acreditación e I PA06 01 Instructivo Cobro de Tasas
☐	Políticas, Guías, Criterios y/o Notas Técnicas específicas emitidos por el SAE aplicables al alcance de acreditación solicitado
☐	IAF MD 2 Documento obligatorio de IAF para la transferencia de certificación acreditada de sistemas de gestión.
☐	IAF MD 4 Documento obligatorio de IAF para uso de tecnología de la información y comunicación (ICT) para propósitos de auditoria/evaluación.
☐	IAF MD 7 Documento obligatorio de IAF para la armonización de las sanciones que son aplicables a los organismos de evaluación de la conformidad.
☐	IAF MD 11 Documento obligatorio de IAF para aplicación de la ISO/IEC 17021 en auditorías de sistemas integrados de gestión.
☐	IAF MD 12 Documento obligatorio de IAF Evaluación para la acreditación de organismos de evaluación de la conformidad con actividades en varios países.
☐	IAF MD 15 Documento obligatorio de IAF para la recolección de información para proveer indicadores de desempeño de los organismos de certificación de sistemas de gestión.
☐	IAF MD 23 Control de entidades que operan en nombre de organismos de certificación de sistemas de gestión acreditados.
☐	IAF MD 28 Documento obligatorio de la IAF para la carga y mantenimiento de datos en la base de datos de IAF

Para Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria (Para FSSC 22000 versión 6, ISO 22000, HACCP. Marcar según corresponda al alcance solicitado)

☐	ISO 22003-1:2022 –Inocuidad de los Alimentos – Parte 1: Requisitos para los Organismos que realizan la auditoría y certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.(Aplica para HACCP, ISO 22000, FSSC 22000)
☐	IAF MD 16 Aplicación de la ISO/IEC 17011 para la acreditación de un Organismo de Certificación de Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (FSMS).
☐	IAF MD 27 Requisitos de transición para ISO 22003-1:2022

☐	CAC/RCP 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos. (Aplica para HACCP)
☐	NTE INEN-ISO 22000:2019 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. (ISO 22000:2018, IDT) (aplica para ISO 22000 y FSSC 22000)
☐	FSSC 22000 versión 6 del esquema de FSSC 22000
☐	BSI/PAS 221:2013 Programas de requisitos previos para la seguridad alimentaria en el comercio minorista de alimentos. Especificación. (aplica para FSSC 22000)
☐	ISO/TS 22002-1:2009 Programas de prerrequisitos sobre inocuidad de los alimentos. - Parte 1: Manufactura de Alimentos. (aplica para FSSC 22000)
☐	ISO/TS 22002-2:2013 Programas de prerrequisitos sobre inocuidad de los alimentos. - Parte 2: Catering. (aplica para FSSC 22000)
☐	ISO/TS 22002-4:2013 Programas de prerrequisitos sobre inocuidad de los alimentos. - Parte 4: Fabricación de envases de alimentos. (aplica para FSSC 22000)
☐	ISO/TS 22002-5:2019 Programas de prerrequisitos sobre inocuidad de los alimentos - Parte 5: Transporte y almacenamiento. (aplica para FSSC 22000)
☐	ISO/TS 22002-6:2016 Programas de prerrequisitos sobre inocuidad de los alimentos. - Parte 6: Producción de piensos para animales. (aplica para FSSC 22000)

Los documentos del Esquema de Acreditación de aplicación al proceso que nos solicita se encuentran en su versión actualizada en nuestra página web www.acreditacion.gob.ec

Además, DECLARA que:

- El OEC tiene experiencia en la realización de las actividades para las que solicita la acreditación y se asegurará de contar de manera oportuna con la disponibilidad de clientes, lugares y lo necesario para realizar las testificaciones del alcance en que solicita la acreditación, según corresponda.

- Está consciente y acepta expresamente que si por cuestiones atribuibles al OEC, la evaluación in situ y/o remota no puede ejecutarse hasta el término de 90 días posteriores a la comunicación de que la solicitud de acreditación fue aceptada (Registro de ingreso de solicitud de acreditación y acuse recibo), el OEC deberá iniciar el proceso de acreditación con el ingreso de una nueva solicitud de acreditación.

- Conoce y acepta que los valores cancelados por concepto de pago de tasas por servicios y productos para la acreditación, no serán sujeto de reembolsos.

- Conoce y acepta lo establecido en el PA06: Para los casos en que la información y documentación sea incorporada y/o generada en una herramienta informática establecida por el SAE para el proceso de acreditación, el usuario y contraseña utilizados surtirán los mismos efectos que una firma electrónica, con una completa equivalencia funcional, técnica y jurídica, en tal virtud, todas las acciones realizadas por el Usuario en el sistema quedan validadas y legalizadas con el usuario y contraseña registradas.

- El usuario (OEC), asume total responsabilidad administrativa, civil y penal, tanto por la contraseña y usuario, que son personales e intransferibles, como por la actualidad, vigencia y veracidad de la información proporcionada, para efectos de la acreditación, por lo cual se libera de responsabilidad al Servicio de Acreditación Ecuatoriano SAE, en caso del mal uso de la misma.

- El SAE se reserva el derecho a comprobar la veracidad de la información presentada y el cumplimiento de la normativa respectiva. En caso de verificarse que la información presentada por el usuario, no se sujeta a la realidad o que ha incumplido con los requisitos o el procedimiento establecido en la normativa para la obtención de la autorización, permiso, certificado, título habilitante o actuación requerida en virtud de un trámite administrativo, podrá dejarlos sin efecto hasta que el administrado cumpla con la normativa respectiva, sin perjuicio del inicio de los procesos o la aplicación de las sanciones que correspondan de conformidad con el ordenamiento jurídico vigente. Esto, en ningún caso afecta la facultad del SAE para

implementar mecanismos de control previo con el fin de precautelar la vida, seguridad y salud de las personas.

Se COMPROMETE A:

1. Definir el alcance de acreditación de forma clara, precisa y sin ambigüedades.

2. Proporcionar información, verídica y completa de sus actividades, que demuestre que cumple con los requisitos de acreditación antes de comenzar la evaluación.

3. Cumplir con las siguientes obligaciones establecidas en el PA06:

   a) Cumplir en forma continua todas las disposiciones establecidas en los requisitos de acreditación, tales como normas, procedimientos y criterios relacionados, establecidos por el SAE y adaptarse a los cambios que en ellos se produzcan.

   b) Cumplir con el plan de mantenimiento de la acreditación.

   c) Cumplir con la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y su Reglamento, y adaptarse a los cambios que en ellos se produzcan.

   d) Cumplir con las actualizaciones y requisitos complementarios que pueda establecer el SAE, dentro del ámbito cubierto por el alcance de acreditación otorgado.

   e) Cooperar, cuando sea necesario, para permitir al SAE verificar el cumplimiento de los requisitos de acreditación.

   f) Proporcionar al SAE el acceso oportuno al personal, ubicaciones, instalaciones, localizaciones, información, documentos y registros que sean necesarios para verificar el cumplimiento de los requisitos de acreditación, incluyendo información sobre las actividades realizadas por el OEC bajo acreditaciones con otros organismos de acreditación.

   g) Cuando se requiera, y de conformidad a lo establecido por el SAE, el OEC proporcionará la logística que incluye el alojamiento, transporte, movilización, alimentación y la cooperación que sea necesaria a las personas debidamente autorizadas por el SAE, para verificar el cumplimiento de los requisitos de acreditación y las actividades de mantenimiento de la misma.

   h) Proporcionar, cuando sea pertinente, el acceso a aquellos documentos que permitan comprender el nivel de independencia e imparcialidad del OEC respecto a sus organismos relacionados (por ejemplo, documentos de facturación).

   i) Aceptar la realización de evaluaciones de vigilancia, renovación, extraordinarias y de seguimiento, en las situaciones previstas en los procedimientos del SAE, y de forma general, en situaciones donde sea necesario verificar la continuidad del cumplimiento con los requisitos de acreditación, incluso en los casos de suspensión, retiro y reducción.

   j) Conservar la documentación relacionada a los informes emitidos en el ámbito de la Acreditación por un período de 5 años, salvo que sea requerido un período mayor por disposiciones legales.

   k) Colaborar en la investigación y resolución de cualquier queja presentada en su contra y relacionada con la acreditación que el SAE le remita.

   l) Conservar los registros de quejas con respecto a la competencia en los servicios cubiertos por el alcance, así como de las acciones tomadas.

m) Cuando el SAE lo requiera, disponer lo necesario para que se puedan testificar los servicios del OEC.

n) Informar a su cliente sobre las testificaciones que lleva a cabo SAE, explicar el procedimiento de testificación y obtener el consentimiento del cliente para su ejecución, cuando aplique.

o) Disponer cuando corresponda, de acuerdos legalmente ejecutables (por ejemplo, contratos) con sus clientes que comprometa a estos, cuando se requiera, a proporcionar acceso al equipo evaluador del SAE para evaluar el desempeño del OEC cuando realice actividades de evaluación de la conformidad en el sitio del cliente.

p) Entregar al SAE, en tiempo y forma adecuados, la documentación solicitada.

q) Fomentar la utilización del certificado de acreditación como un medio para incrementar la confianza general.

r) No utilizar la acreditación de manera que desprestigie al SAE y abstenerse de cualquier actividad que dañe la credibilidad y reputación del SAE.

s) Mantener en correcto estado de funcionamiento todos los medios que determinaron el otorgamiento de la acreditación, con especial atención a la trazabilidad de sus equipos y patrones de referencia, a la competencia del personal involucrado y al equipo suficiente de personas debidamente calificadas;

t) Demostrar que mantiene la competencia técnica para la realización de sus actividades acreditadas;

u) Declarar estar acreditado sólo con respecto al alcance para el que se ha otorgado la acreditación y no hacer declaraciones engañosas o no autorizadas respectos a su acreditación.

v) Usar el símbolo de acreditación, las declaraciones de la condición de acreditado y la marca combinada del MRA de ILAC y MLA de IAF (cuando corresponda) para las actividades específicas cubiertas en el alcance de su acreditación.

w) Cumplir con los criterios, políticas y disposiciones emitidas por el SAE en relación al uso del símbolo de acreditación y marcas combinadas, incluyendo los requisitos para su reproducción, y los requisitos para cualquier referencia a la acreditación

x) Cumplir con los requisitos establecidos por el SAE para declarar la condición de acreditado, cuando hace referencia a su acreditación en medios de comunicación;

y) No permitir que su acreditación se utilice, ya sea en documentos contractuales o publicitarios u otros, o que se haga referencia para dar a entender que un producto, proceso, servicio, sistema de gestión o persona está aprobado por el SAE.

z) No colocar el símbolo de acreditación o la marca combinada por sí solo o que se lo use de manera que dé a entender que el SAE ha certificado o aprobado un producto, proceso o servicio (o cualquier parte de los mismos).

aa) Informar a quien lo solicite, el alcance exacto de su acreditación, incluyendo, si fuere el caso, las actividades suspendidas.

bb) Informar a sus clientes afectados, con copia a SAE, respecto a la suspensión, reducción o retiro de su acreditación y las consecuencias asociadas, sin retraso injustificado.

cc) Finalizar inmediatamente el uso de toda publicidad que contenga cualquier referencia a la condición de acreditación, cuando se suspenda o retire la misma.

dd) Realizar el pago, dentro del tiempo notificado oportunamente, de los costos correspondientes a las actividades de otorgamiento, mantenimiento, renovación de la acreditación, de evaluaciones extraordinarias y de seguimiento, tal como lo establezca el SAE.

ee) Notificar al SAE, en el término de 30 días, sobre los cambios significativos relativos a su acreditación, en cualquier aspecto de su estado o funcionamiento relacionado con:
1. Interrupción de la actividad relacionada con el alcance de acreditación;
2. Su condición legal, comercial, de propiedad o de organización, o su estructura;
3. Renuncia, retiro o cambio del:
   - Representante legal
   - Responsable técnico
   - Responsable de Gestión o de Calidad (aplica para laboratorios)
4. Sus recursos (incluye, pero no se limita a: personal, equipos) e instalaciones,
5. El a alcance de su acreditación;
6. Traslado o surgimiento de localizaciones;
7. La necesidad de actualizar sus datos de registro en el SAE (dirección, teléfonos de contacto, direcciones de correo electrónico, página web. etc.); y
8. Otros aspectos que puedan afectar la capacidad del OEC para cumplir con los requisitos de la acreditación (por ejemplo, daño o cambio de equipos).

ff) Cumplir con lo establecido en las directrices de IAF para evitar sanciones de acuerdo a lo establecido en el MD7 de IAF que incluye la sanción cuando el OC ofrezca certificación conforme a cualquier norma utilizada como base para acreditar a los OEC (por ejemplo, ISO/IEC 17025 o ISO 15189).

gg) Aceptar la participación de evaluadores en entrenamiento si así lo requiere el SAE.

hh) Cumplir con los requisitos de acreditación establecidos en los documentos de ISO y documentos mandatorios de IAF, ILAC, IAAC, incluyendo aquellos aprobados por la Asamblea General para ser aplicados en conjunto con las normas de Acreditación en las fechas establecidas por los organismos internacionales, sin necesidad de que sean notificados o incorporados en algún documento del SAE.

ii) Si algún esquema de certificación o verificación requiere la firma de algún tipo de Acuerdo, Convenio, Licencia o Memorando para operar y/o hacer uso del esquema de certificación/verificación y/o marcas, el OC y/o OV debe asegurar su cumplimiento oportuno según lo establecido por el dueño del esquema.

jj) Para los alcances en los que se encuentre acreditado con el SAE, no emitir documentos de certificación (certificados) de sistema de gestión sin acreditación.

En consideración al Sistema de Gestión Anti soborno del SAE, el organismo evaluador de la conformidad OEC, se compromete a:

- Respetar, cumplir y hacer uso de la política de Imparcialidad y Antisoborno, así también la normativa legal implementada por el SAE, como el canal de denuncia y las acciones sancionatorias derivadas por el incumplimiento.

- Mantener mi integridad y de la entidad a la que represento dentro de la normativa relacionada.

Por lo expuesto, declaro expresamente que no he ofrecido, ofrezco u ofreceré, y no he efectuado o efectuaré ningún pago, préstamo o servicio ilegítimo o prohibido por la ley; entretenimiento, viajes u obsequios, a ningún funcionario, evaluador o experto del SAE que hubiera tenido o tenga que ver con el proceso de acreditación.

En fe de lo declarado, se firma en la cuidad de ciudad , el (año / mes / dia)

Firma electrónica y
Nombre del Representante Legal/Persona Natural

Elaborado por:	**Revisado por:**	**Aprobado por:**
DAC	DAC	CGT
L. Jácome Fecha: 2023-12-14	M. Mafla Fecha: 2023-12-14	M. Romo Fecha: 2023-12-14

Control de Cambios

Sección	Cambios
2.2	Se actualiza los alcances de acreditación y la norma ISO 22003-1:2022
7	Se actualiza las normas y el nombre del PO05.
6	Se actualiza el cuadro de documentos.