**ANEXO VI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Formulario de Capacidad Instalada y Calificación del Personal de la Empresa Oferente (ANEXAR FOTOS)** | | |
| **NUMERAL** | **ASPECTOS A IDENTIFICAR** | **DESCRIPCIÓN** |
| **1.0** | **EDIFICACIONES** | **DESCRIPCIÓN** |
| 1.1 | Área de la Construcción (m2) |  |
| 1.2 | Área Interna (m2)  (Preparación y cocción de los alimentos) |  |
| 1.3 | Material de construcción del techo |  |
| 1.4 | Material de construcción de las paredes |  |
| 1.5 | Material de construcción de los pisos |  |
| **2.0** | **EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS** | **CANTIDAD** |
| 2.1 | Hornillas Estufa Industrial (P50, P40, P30, etc.) |  |
| 2.2 | Hornillas Estufa Comercial |  |
| 2.3 | Marmita (20, 40, 60, 80 galones) |  |
| 2.4 | Sartén Volcable (20, 40, 60, 80 galones) |  |
| **2.5** | **Horno** |  |
| **2.6** | **Procesador de alimentos (máquina para puré)** |  |
| 2.7 | Baño María (Cantidad de Bandejas) |  |
| 2.8 | Mesa de Trabajo (Acero Inoxidable) |  |
| 2.9 | Envases para Almacenamiento y Transportación de Alimentos Calientes (Cambros) |  |
| 3.0 | Envases para Almacenamiento y Transportación de Alimentos Fríos (Cambros) |  |
| **3.0** | **EQUIPOS PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS** | **CANTIDAD** |
| 3.1 | Refrigerador (neveras) |  |
| 3.2 | Congelador (freezer) |  |
| 3.3 | Baño María (Cantidad de Bandejas) |  |
| 3.4 | Envases para Almacenamiento y Transportación de Alimentos Calientes (Cambros) |  |
| 3.5 | Envases para Almacenamiento y Transportación de Alimentos Fríos (Cambros) |  |
| **4.0** | **EQUIPOS AUXILIARES Y UTENSILIOS** | **CANTIDAD** |
| 4.1 | Campana de Extracción con filtros |  |
| 4.2 | Sistema de Extracción tipo Hongo |  |
| 4.3 | Sistema de Extracción tipo Ventiladores |  |
| 4.4 | Ductería para Sistema de Extracción |  |
| 4.5 | Generador Eléctrico |  |
| **5.0** | **ABASTECIMIENTO DE AGUA** | **CANTIDAD** |
| 5.1 | Acueducto |  |
| 5.2 | Agua de pozo |  |
| 5.3 | Camión Cisterna |  |
| 5.4 | Sistema de Purificación Agua |  |
| **6.0** | **ALMACENAMIENTO DE AGUA** | **CANTIDAD** |
| 6.1 | Cisterna |  |
| 6.2 | Tinaco |  |
| **7.0** | **SERVICIO DE HIGENE** | **CANTIDAD** |
| 7.1 | Baños cantidad de Inodoros |  |
| 7.2 | Baños cantidad de Lavamanos |  |
| 7.3 | Lavamanos en área de producción de alimentos |  |
| 7.4 | Fregaderos |  |
| **8.0** | **CANTIDAD Y CAPACITACIÓN DE PERSONAL** | **CANTIDAD** |
| 8.1 | Personal de la Cocina |  |
| 8.2 | Personal para el Transporte de Alimentos |  |
| 8.3 | Personal de Administración |  |
| 8.4 | Personal de Soporte u Otros |  |
|  | **TOTAL DE PERSONAL CONTRATADO** |  |
| **9.0** | **VEHÍCULOS DE DISTRIBUCIÓN** | **CANTIDAD** |
| 9.1 | Vehículos para Transporte de Alimentos (área de carga cerrada) |  |
| 9.2 | Vehículos para Transporte de Personal para el Servicio de Alimentos |  |
|  | **TOTAL DE VEHÍCULOS** |  |
| **10.0** | **CERTIFICACIONES PERSONAL** | **CANTIDAD** |
| 10.1 | Buenas Prácticas de Manufactura y manejo higiénico de los alimentos (INFOTEP u otra organización reconocida) |  |
| 10.2 | INDOCAL 464 (si la tiene) |  |
| 10.3 | SERVSAFE (si la tiene) |  |
| 10.4 | HACCP (si la tiene) |  |
| 10.5 | Otros (Especifique) |  |
| **11.0** | **DECLARACIÓN JURADA** |  |
| Quien suscribe \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, en calidad de representante de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, declaro libre y voluntariamente que la planta física, las maquinarias y equipos de la empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ cumple con los requerimientos técnicos y dentro de un ambiente de buenas prácticas de manufactura para productos alimentación conforme al información antes expuesta y declarada en el presente formulario de capacidad instalada Calificación del Personal de la Empresa Oferente; así como también que las imágenes anexas fueron tomadas desde las instalaciones propiamente de dicha empresa (cocina)**.** | | |
| **FECHA** |  | |
| **NOMBRE** |  | |
| **CÉDULA** |  | |
| **FIRMA Y SELLO  EMPRESA** |  | |