**Anexo 4**

**Formulario de Capacidad Instalada**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Formulario de Capacidad Instalada y Calificación del Personal de la Empresa Oferente (ANEXAR)** | | | |
| **NUMERAL** | **ASPECTOS A IDENTIFICAR** | **DESCRIPCIÓN** | |
| **1.0** | **EDIFICACIONES (Anexar Fotos)** | **DESCRIPCIÓN** | |
| 1.1 | Área de la Construcción de la planta (m2) |  | |
| 1.2 | Material de construcción de paredes, techo y piso |  | |
| 1.3 | Área de recepción de leche cruda (m2) |  | |
| 1.4 | Área de mezcla (m²) |  | |
| 1.5 | Área de pasteurización- homogenización (m²) |  | |
| 1.6 | Área de Esterilización (m²) |  | |
| 1.7 | Área de envasado (m²) |  | |
| 1.8 | Área de almacén producto final (m²) |  | |
| **2.0** | **EQUIPOS PROCESO (Anexar Fotos)** | **CANTIDAD** | **CAPACIDAD** |
| 2.1 | Descremadora |  |  |
| 2.2 | Tanques Mezcla |  |  |
| 2.3 | Pasteurizador |  |  |
| 2.4 | Homogeneizador |  |  |
| 2.5 | Esterilizador |  |  |
| 2.6 | Tanque aséptico |  |  |
| 2.7 | Maquinas Envasado |  |  |
| **3.0** | **EQUIPOS DE SERVICIOS (Anexar Fotos)** | **CANTIDAD** | **CANTIDAD** |
| 3.1 | Caldera |  |  |
| 3.2 | Compresores |  |  |
| 3.3 | Planta eléctrica |  |  |
| **4.0** | **ABASTECIMIENTO, ALMACENAMIENTO, TRATAMIENTO DE AGUA** | **CANTIDAD** | **CAPACIDAD** |
| 4.1 | **Fuente de agua:** |  |  |
| 4.1.1 | Acueducto |  |  |
| 4..1.2 | Otros (pozos, camiones cisternas) |  |  |
| 4.2 | **Almacenamiento de agua** |  |  |
| 4.2.1 | Cisterna |  |  |
| 4.2.1 | Tinacos |  |  |
| 4.3 | Planta Tratamiento de agua (Anexar Fotos) |  |  |
| 4.3.1 | Listado equipos planta tratamiento agua |  | |
| 4.3.2 | Datos Planta tratamiento de agua |  | |
| 4.3.2.1 | Capacidad planta de tratamiento de agua |  | |
| 4.3.2.2 | Capacidad almacenamiento agua tratada |  | |
| **5.0** | **SERVICIO DE HIGENE** | **CANTIDAD** | |
| 5.1 | Baños cantidad de Inodoros |  | |
| 5.2 | Baños cantidad de Lavamanos |  | |
| **6.0** | **CANTIDAD Y CAPACITACIÓN DE PERSONAL** | **CANTIDAD** | |
| 6.1 | **Cantidad total de personas que laboran en la planta procesadora** |  | |
| 6.1.1 | Personal técnico responsable de Producción |  | |
| 6.2 | **Capacitación** | Si | No |
| 6.2.1 | El personal de planta tiene formación en Manejo Higiénico Alimentos / Buenas Practicas Manufactura de INFOTEP / otras instituciones reconocidas |  |  |
| 6.3 | **Capacitación personal técnico de producción y calidad** |  |  |
| 6.3.1 | BPM |  |  |
| 6.3.2 | HACCP |  |  |
| 6.3.3 | Sistema Gestión Calidad ISO (9000/2000) |  |  |
| 6.3.4 | Otros |  |  |
|  | **TOTAL DE PERSONAL CONTRATADO** |  |  |
| **6.0** | **VEHÍCULOS DE DISTRIBUCIÓN (Anexar Fotos)** | **CANTIDAD** | |
| 6.1 | Cantidad de vehículos |  | |
| 6.2 | Modelo /año |  | |
| **7.0** | **CERTIFICACIONES** | **CANTIDAD** |  |
| 7.1 | Buenas Prácticas de Manufactura y manejo higiénico de los alimentos (por cualquier organización autorizada a emitirla) |  |  |
| 7.2 | ISSO 9001 |  |  |
| 7.3 | Otros (Especifique) |  |  |
| **8.0** | **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. | | | |
| **FECHA** |  | | |
| **NOMBRE** |  | | |
| **CÉDULA** |  | | |
| **FIRMA Y SELLO  EMPRESA** |  | | |