**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**

**Comité de Compras y Contrataciones del INABIE**

**FORMULARIO DE CAPACIDAD INSTALADA DE PANADERIAS**

**1. EDIFICACIONES (anexar fotos)**

|  |
| --- |
| 1.1 Área de construcción de la panadería \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(m²) 1.2 Material de construcción:Paredes \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Piso\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Techo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1.3 Área de panificación (mezcladora, sobadora, mesas de trabajo) **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(m²)1.4 Área cuarto de fermentación**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(m²)1.5 Área de repostería \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (m²) 1.6 Área de hornos \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (m²) 1.7 Área de envasado \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(m²)1.8 Área de almacén de materia prima \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(m²)Área producto terminado \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(m²) |

**2. Equipos de proceso (anexar fotos)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Equipo** | **Material Fabricación** | **Capacidad** | **Cantidad** |
| Mezcladora |  |  |  |
| Cilindro (sobadora) |  |  |  |
| Cortadora de masa |  |  |  |
| Horno |  |  |  |
| Batidora  |  |  |  |
| Maquina envasado individual de productos  |  |  |  |

**3. Equipos Auxiliares y utensilios**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Equipo / Utensilio**  | **Material Fabricación** | **Cantidad** |
| Mesas de trabajo con tope acero inoxidable  |  |  |
| Bandejas |  |  |
| Moldes |  |  |
| Carros transportadores  |  |  |
| Estantes producto final  |  |  |

Pagina 1 / 2

**4. Abastecimiento y Almacenamiento de Agua**

|  |
| --- |
| 4.1 Fuente de agua:4.1.1 Acueducto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_4.1.2 OtrosPozo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Camiones cisterna \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_4.2 Almacenamiento de agua4.2.1 Cisterna: Cantidad \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Capacidad \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Tinacos: Cantidad \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Capacidad \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**5. Cantidad y calificación del personal**

|  |
| --- |
| 5.1 **C**antidad total de personas que laboran en la panadería \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_5.2 Tienen maestro panadero \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Si \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_NoCapacitación: Tiene Formación en INFOTEP /otra institución \_\_\_\_\_\_\_\_\_Si \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_No(presentar certificados, diplomas) 5.3 Tienen maestro repostero \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Si \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_NoCapacitación: Tiene Formación en INFOTEP /otra institución \_\_\_\_\_\_\_\_\_Si \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_No(presentar certificados, diplomas)5.4 Tienen operador de horno \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Si \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_NoCapacitación: Tiene Formación en INFOTEP /otra institución \_\_\_\_\_\_\_\_\_Si \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_No(presentar certificados, diplomas)5.5 El personal ha realizado cursos de:Buenas Prácticas de Manufactura \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Si \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_No(presentar certificados, diplomas)Manejo Higiénico de los Alimentos \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Si \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_No(presentar certificados, diplomas) |

Página 2 / 3

**6.Vehiculos para la distribución**

|  |
| --- |
| **6.**1 Cantidad de vehículos para distribución de los alimentos \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Tipo de vehículo (furgoneta, camión, otros) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Año \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Tiene (n) protección de los productos durante la distribución \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

|  |
| --- |
| 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**.** |

|  |
| --- |
| **Nombre de la empresa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****Nombre del representante: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****Firma y sello:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

Página 3 / 3