

**FORMULARIO DE CAPACIDAD INSTALADA Y CALIFICACION DEL PERSONAL
DE LA EMPRESA OFERENTE
(ANEXAR FOTOS)**

1. EDIFICACIONES	
Área de la Construcción (m ²)	234
Área de preparación y cocción de los alimentos (m ²)	60
Material de construcción del techo	CONCRETO
Material de construcción de las paredes	BLOCK
Material de construcción de las paredes	PARA COCINA INDUSTRIAL

2.EQUIPOS PARA LA PREPARACION Y COCCION DE LOS ALIMENTOS

	CANTIDAD	TIPO
Hornillas	18	P50

	CANTIDAD	CAPACIDAD
Sartén Volteable (si tiene)	1	100
	1	60

	CANTIDAD	CAPACIDAD
Marmita (si tiene)	1	60

	CANTIDAD	DIMENSIONES
Refrigerador (nevera)	1	18"

	CANTIDAD	DIMENSIONES
Congelador (freezer)	1	CUARTO FRIO

	CANTIDAD	DIMENSIONES
Horno (si tiene)	2	6"

3.EQUIPOS AUXILIARES Y UTENSILIOS

Campana	TIENE	NO TIENE
	SI	
Extractor	SI	
El extractor funciona bien	Si ____X____	No _____

Ducto	TIENE	NO TIENE
	SI	

Mesas de trabajo	CANTIDAD	MATERIAL DE CONSTRUCCION DEL TOPE
	10	ACERO INOXIDABLE

Envases de Alimentos Preparados	CANTIDAD	MATERIAL DE CONSTRUCCION
	70	PLASTICO
	200	ACERO INOXIDABLE
El material es apto para envasar alimentos calientes:		
SI ____X____ NO		

4. ABASTECIMIENTO DE AGUA

Fuente de agua para las operaciones de la empresa:

Acueducto	SI ____X____	NO _____
Es confiable la calidad del agua del acueducto	Si ____X____	No _____
Agua de pozo	Si _____	No ____X____
Camión Cisterna	Si _____	No ____X____

5. ALMACENAMIENTO DE AGUA

	CANTIDAD	CAPACIDAD
Cisterna	1	10000

Tinaco	2	500
--------	---	-----

6.SERVICIOS DE HIGIENE

	TIENE _SI_ NO TIENE	CANTIDAD DE INODOROS : ____2____
Baño (s)	_____	CANTIDAD LAVAMANOS : ____2____
Lavamanos en área de proceso	TIENE _____ SI _____ NO TIENE _____	

7.CANTIDAD Y CAPACITACION DE PERSONAL

Cantidad de personas que laboran en la cocina:	10
Capacitación del personal (INFOTEP / Otros)	
	Cantidad de personas calificadas
Chef	
Cocinero	
Inocuidad de Alimentos	1
Manejo Higiénico de los alimentos	1
Buenas Prácticas de Manufactura	1
HACCP	
SERVSAFE	
Otros (especifique)	

8. CERTIFICACION DEL INDOCAL NORMA 646 SOBRE PRACTICAS DE HIGIENE EN SERVICIOS DE COMIDA

NO TIENE _____ / TIENE _____ SI _____ FECHA 15/06/2023

8. VEHICULOS DE DISTRIBUCION

Cantidad de vehículos :1
Modelo: TOWNACE2014
Tiene (n) protección para el transporte de los alimentos : SI

