



## FORMULARIO DE CAPACIDAD INSTALADA Y CALIFICACIÓN DEL PERSONAL

1. EDIFICACIONES	
Área de la Construcción (m <sup>2</sup> )	500 mts <sup>2</sup>
Área de preparación y cocción de los alimentos (m <sup>2</sup> )	80 mts <sup>2</sup>
Material de construcción del techo	CONCRETO
Material de construcción de las paredes	HORMIGÓN ARMADO
Material de construcción de las paredes	REVESTIMIENTO DE FRT (FIRE RETARDANT TREATED OR PLYWOOD)

### 2. EQUIPOS PARA LA PREPARACION Y COCCION DE LOS ALIMENTOS

	CANTIDAD	TIPO
Hornillas	4	P- 50

	CANTIDAD	CAPACIDAD
Sartén Volteable ( si tiene )	3	40 GALONES C/U

	CANTIDAD	CAPACIDAD
Marmita (si tiene)	1	60 GALONES

	CANTIDAD	DIMENSIONES
Refrigerador (nevera)	1 CUARTO FRIO	3 X 3 MTS.





Congelador (freezer)	<b>CANTIDAD</b>	<b>DIMENSIONES</b>
	1	3 X 3 MTS.

Horno (si tiene )	<b>CANTIDAD</b>	<b>DIMENSIONES</b>
	2	VULCAN 44,000 BTU/hr. BLOGGETT 45,000 BTU/hr.

### 3. EQUIPOS AUXILIARES Y UTENSILIOS

Campana	<b>TIENE</b>	<b>NO TIENE</b>
	X	
Extractor	X	
El extractor funciona bien	Si <u>x</u>	No _____

Ducto	<b>TIENE</b>	<b>NO TIENE</b>
	X	

Mesas de trabajo	<b>CANTIDAD</b>	<b>MATERIAL DE CONSTRUCCION DEL TOPE</b>
	9	ACERO INOXIDABLE

Envases de Alimentos Preparados	<b>CANTIDAD</b>	<b>MATERIAL DE CONSTRUCCION</b>
	57	DE 8", 6", 4", 2" Y ½" DE ACERO INOXIDABLES TODOS
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 <u>X</u>	NO _____
Es confiable la calidad del agua	SI	





del acueducto	Sí _____	No _____
Agua de pozo	SI X	No _____
Camión Cisterna	Sí _____	No _____

#### 5. ALMACENAMIENTO DE AGUA

	CANTIDAD	CAPACIDAD
Cisterna	X	2,500GLS
Tinaco		

#### 6. SERVICIOS DE HIGIENE

Baño (s)	TIENE <u>X</u> NO TIENE _____	CANTIDAD DE INODOROS : <u>4</u>
		CANTIDAD LAVAMANOS : <u>4</u>
Lavamanos en área de proceso		TIENE <u>2</u> NO TIENE _____

#### 7. CANTIDAD Y CAPACITACION DE PERSONAL

Cantidad de personas que laboran en la cocina:	21
Capacitación del personal (INFOTEP / Otros ) SI	
	Cantidad de personas calificadas
Chef	1
Cocinero	4
Inocuidad de Alimentos	21
Manejo Higiénico de los alimentos	21





Buenas Prácticas de Manufactura	21
HACCP	21
SERVSAFE	1
Otros (especifique)	

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

NO TIENE  / TIENE \_\_\_\_\_ FECHA

**8. VEHICULOS DE DISTRIBUCION**

Cantidad de vehículos : 4

Modelo: H1, CAMION IZUZU, IZUZU CARGA, JEEP SPORTAGE

Tiene (n) protección para el transporte de los alimentos : SI

