

**FORMULARIO CAPACIDAD INSTALADA
PARA OFERENTES ALIMENTOS COCIDOS**

Yo, En representación de la empresa Declaro que; la planta física, las maquinarias y equipos de esta empresa tienen capacidad para procesar los alimentos procesados solicitados en el listado de bienes y que **cumplen** con los requerimientos técnicos que cumplen con un ambiente de Buenas Prácticas de Manufactura para productos alimenticios, en los términos a continuación descritos:

1. Planta Física.

Área externa: Las áreas externas (patios, vías de acceso) libres de basura, chatarra, acumulación de agua, maleza.

Edificaciones: El establecimiento debe ser de fácil acceso y estar aislado de focos de contaminación.

Espacio: Las edificaciones tienen espacio suficientemente amplio para realizar las operaciones, y permitir que los equipos estén ubicados de acuerdo al orden del proceso, sin posibilidades de contaminación cruzada además de permitir la limpieza y desinfección del área y equipos.

2. Área interna:

- Los pisos de material fácilmente lavable y en buen estado.
- Los techos bien conservados
- Las paredes de material fácilmente lavable, sin orificios ni grietas.
- Las ventanas y puertas en buen estado.
- Puertas: De material liso, lavable. Cuando se requiera con cierre hermético y protección.
- Las instalaciones eléctricas en buen estado y protegidas.
- La iluminación natural o artificial permite realizar las actividades productivas. Las lámparas están protegidas para evitar contaminación en caso de roturas.
- Eliminación de desechos líquidos.
- Eliminación de desechos sólidos. Se dispone de zafacones suficientes y bien ubicados, con funda plástica y tapa. Depósito de basura en el área externa, retiro periódico de basura que evite acumulación.

3. Abastecimiento de agua.

La empresa cuenta con suministro de agua potable, con la presión necesaria para las operaciones, limpieza y servicios de higiene del personal. Para la elaboración de los alimentos, tiene un suministro de agua segura. Utiliza agua purificada si la misma no es segura y para el lavado de alimentos listos para comer.

<p style="text-align: center;">FORMULARIO CAPACIDAD INSTALADA PARA OFERENTES ALIMENTOS COCIDOS</p>

4. Servicios de higiene del personal

- La empresa cuenta con baño (s) que tienen inodoro (s) y lavamanos, ubicado (s) fuera del área de proceso. con materiales para la higienización del personal (papel y jabón y papel toalla.).
- La empresa cuenta con lavamanos ubicado (s) en el área de proceso, con materiales para la higienización del personal (jabón y papel toalla).

5. Programa de limpieza y desinfección.

- La empresa tiene un programa para ejecutar la limpieza y desinfección de áreas y equipos, donde se especifica: equipo / área, método de limpieza, productos utilizados, frecuencia, responsable. Utiliza productos químicos de limpieza aprobados para la industria de alimentos.
- Realiza periódicamente una limpieza profunda de áreas, equipos.

6. Almacén de materias primas.

- La empresa tiene un área limpia y organizada
- Posee área de refrigeración que garanticen la cadena de frio de las carnes y la conservación de la materia prima de los productos de panadería.

7. Equipos y utensilios

- Equipos y utensilios de proceso. La empresa cuenta con los equipos y utensilios necesarios para la elaboración de carnes asadas, en buen estado y buen funcionamiento. El material del cual están contruidos es no poroso y lavable.
- Proceso de elaboración de los alimentos requeridos:
- Recepción de Materias Primas. La empresa define estándares para cada materia prima, tiene suplidores confiables, evalúa la calidad en la recepción, rechaza materias primas que no cumplen con los requisitos.
- Conservación de las Materias Primas. En condiciones de orden, higiene, ventilación y requerimientos de temperatura.
- Preparación en condiciones de higiene y orden, evitando la contaminación cruzada.
- Tiempo y temperatura de cocción adecuada y estandarizada para los diferentes alimentos a fin de lograr su cocción y eliminación de microorganismos contaminantes.
- Mantenimiento en caliente. Los alimentos se mantienen a temperatura superior a 65 grados Celsius hasta su consumo.

**FORMULARIO CAPACIDAD INSTALADA
PARA OFERENTES ALIMENTOS COCIDOS**

8. Entrega de los servicios

- Los vehículos utilizados para la entrega de los alimentos, son cerrados, limpios, ordenados, en buen estado y con buen funcionamiento. Los mismos están protegidos de contaminación externa. No se transporta ningún otro material junto con los alimentos.
- La cantidad de vehículos permite cumplir con las entregas en el horario establecido.
- El/los Oferente/s acepta las supervisiones e inspecciones de su planta y los equipos de producción y de transporte, por parte de la Entidad Contratante; tanto en la fase de evaluación de propuestas técnicas y previa a la firma del Contrato como durante la ejecución del mismo.

**DETALLE DE LAS INSTALACIONES
(ANEXAR FOTOS DE LAS INSTALACIONES)**

1. EDIFICACIONES	
Área de la Construcción (m ²)	
Área de preparación y cocción de los alimentos (m ²)	
Material de construcción del techo	
Material de construcción de las paredes	
Material de construcción de las paredes	

**FORMULARIO CAPACIDAD INSTALADA
PARA OFERENTES ALIMENTOS COCIDOS**

2. EQUIPOS PARA LA PREPARACION Y COCCION DE LOS ALIMENTOS

PARRILLA/ASADERO	CANTIDAD	TIPO/DIMENSIONES/MATERIAL
HORNO	CANTIDAD	TIPO/DIMENSIONES/MATERIAL
EQUIPOS REFRIGERACION	DE	CANTIDAD
		TIPO/DIMENSIONES

3. EQUIPOS AUXILIARES Y UTENSILIOS

CANTIDAD	MATERIAL DE CONSTRUCCION DEL TOPE	
MESAS DE TRABAJO	CANTIDAD	MATERIAL DE CONSTRUCCION/DIMENSIONES
ENVASES DE ALIMENTOS PREPARADOS		

**FORMULARIO CAPACIDAD INSTALADA
PARA OFERENTES ALIMENTOS COCIDOS**

ENVASES DE ALIMENTOS PREPARADOS		

4. ALMACENAMIENTO DE AGUA	CANTIDAD	CAPACIDAD
Cisterna		
Tinaco		

5. SERVICIOS DE HIGIENE

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

**FORMULARIO CAPACIDAD INSTALADA
PARA OFERENTES ALIMENTOS COCIDOS**

6. PERSONAL

Cantidad de empleados/as:	
Capacitación del personal (INFOTEP / Otro)	
	Cantidad de personas calificadas
Cocinero	
Parrillero	

7. VEHICULOS DE DISTRIBUCION

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

FIRMA/SELLO

FECHA: