CONDICIONES DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO:

Condiciones de la planta de procesamiento Unión Temporal Nutripae 2026

Contamos con el área requerida, la cual consta de 476 m2, suficientemente amplios y con excelentes condiciones higiénicas para las preparaciones de alimentos, esta cuanta con ventilación e iluminación suficiente y natural. Contamos con el Concepto Sanitario Favorable Está debidamente distribuida y dividida de acuerdo al proceso y cumplimiento con la resolución 2674 de 2013, de la siguiente forma

- **Área de Almacenamiento:**

Bodega de víveres y abarrotes: contamos con una bodega destinada para el almacenamiento de productos no perecederos con un área de 52, 95 m2, dotada con estibas plásticas, canastillas y contenedores suficientes y en material sanitario que garanticen la inocuidad de las materias primas.

Cava de congelación: contamos con dos (2) cavas de congelación para el almacenamiento de productos perecederos con una capacidad 19.6 m3, y 17.5 m3 construidas en material sanitario y con las especificaciones que garanticen la conservación de los productos y faciliten la limpieza y desinfección de las mismas.

Cuarto de refrigeración: contamos con un cuarto de refrigeración para el almacenamiento de productos perecederos, semi-perecederos y producto terminado con una capacidad de 31.28 m3, dotada con estibas plásticas, canastillas y contenedores suficientes y construida en material sanitario y con las especificaciones que garanticen la conservación de los productos y faciliten la limpieza y desinfección del mismo.

Área de preliminado: Tenemos destinada un área de 77.9 m2 exclusiva para la adecuación de materias primas y preparación de jugos y ensaladas, debidamente aislada y dotada con tanque de desinfección, mesones en acero inoxidable, procesadores de verduras, licuadoras y demás utensilios propios de las labores; construidos en material sanitario y con todas las especificaciones que garanticen fácil su limpieza y desinfección.

Área de transformación: contamos con un área de 91 m2 destinada a la cocción y demás procesos de transformación de alimentos dotada con 18 estufas industriales y la cual cuenta con las respectivas acometidas de gas domiciliario, agua y energía. Dos trampas-grasas para garantizar el manejo adecuado de residuos líquidos construidos en acero inoxidable. Debidamente aislada y construida en material sanitario.

Área de lavado: Contamos con un área de 19 m2 destinada exclusivamente al lavado y desinfección de recipientes de empaque, utensilios y demás menaje propios de la operación. El cual está dotado con una poceta, una trampa-grasa y las acometidas suficientes para el abastecimiento de agua potable.

Área de despacho: El área destinada para el despacho es de 28.38 m2 donde se realizan las labores de enrute, cargue y despacho de vehículos transportadores de los productos terminados.

Área de vestier y baños para el personal: La planta cuenta con un área destinada específicamente para la ubicación de baños y vestieres del personal operativo, dotado con sus respectivas instalaciones sanitarias, lockers y mesas destinadas para el consumo de alimentos y momento de dispersión.

Área de residuos (SHUT de basuras): Contamos con un área de 25. 3 m2 destinada exclusivamente al almacenamiento temporal de residuos los cuales son retirados diariamente por la empresa de aseo. Dicha área se encuentra fuera del área de proceso para evitar la contaminación cruzada y está dotada con los recipientes con tapa en cantidad suficiente y de material sanitario que garanticen su higiene.

REQUISITOS DE PLANTA	REQUERIMIENTO DE PLIEGO	CUMPLIMIENTO
Área minina de planta_RA	**332m2**	**842m2**
Área minina de planta_RI	**197m2**	
Capacidad del cuarto de refrigeración (ubicado dentro de la planta de producción donde opera el programa	**28,154**	**29,08m3**
Capacidad del cuarto de congelación (ubicado dentro de la planta de producción donde opera el programa	**24,132**	**34,99**
Cantidad de basculas digitales capacidad mínima de 200 kg y sensibilidad de 20 gr	**3**	**4**
Cantidad de balanzas digitales capacidad mínima de 30 kg y sensibilidad de 5 gr	**4**	**4**
Estufas industriales con base de acero inoxidable o material apto para el manejo de alimentos	**20,11**	**20,4**
licuadora industrial con capacidad mínima de 20 litros	**2**	**2**
Mesas de trabajo en acero inoxidable en su totalidad	**4**	**4**
Molino de carne capacidad de 3 HP en material :acero inoxidable en su totalidad	**1**	**1**
Despulpadora de fruta, con capacidad mínima de 200 kg/h	**1**	**1**

Peladoras de papas con capacidad de 10kg	**2**	**2**
Termómetro de punto o digital con rango de temperatura de cocción hasta congelación	**4**	**4**
Estibas para el almacenamiento y transporte de los alimentos deben ser en polietileno de alta densidad y estar en buen estado	**suficiente para el tamaño**	**suficiente para el tamaño**
Carretilla transportadora carro de carga manual con ruedas plásticas capacidad mínima de 300 kg	**3**	**3**
recipientes isotérmicos de acuerdo al número de cupos	**132**	**176**
contenedores para el transporte del jugo	**44**	**51**
contenedores para el transporte de las ensaladas	**44**	**44**
Fiambreras	**122**	**170**
envases para el transporte de las bebidas individuales (capacidad única de 250 ml, uniformes de fácil lavado, materia apto para consumo de alimentos	**122**	**128**
Canastillas plásticas (60 x 40x13)	**80,44**	**540**
Filtro purificador de agua con lámpara ultravioleta	**1**	**1**
Refractómetro	**1**	**1**
Calderos mínimo (50x 30)	**6**	**6**
Ollas o indios en materia apto para la preparación alimentos (mínimo)	**6**	**6**
Pailas en arteria apto para la preparación alimentos (mínimo)	**6**	**8**
Procesador	**1**	**2**

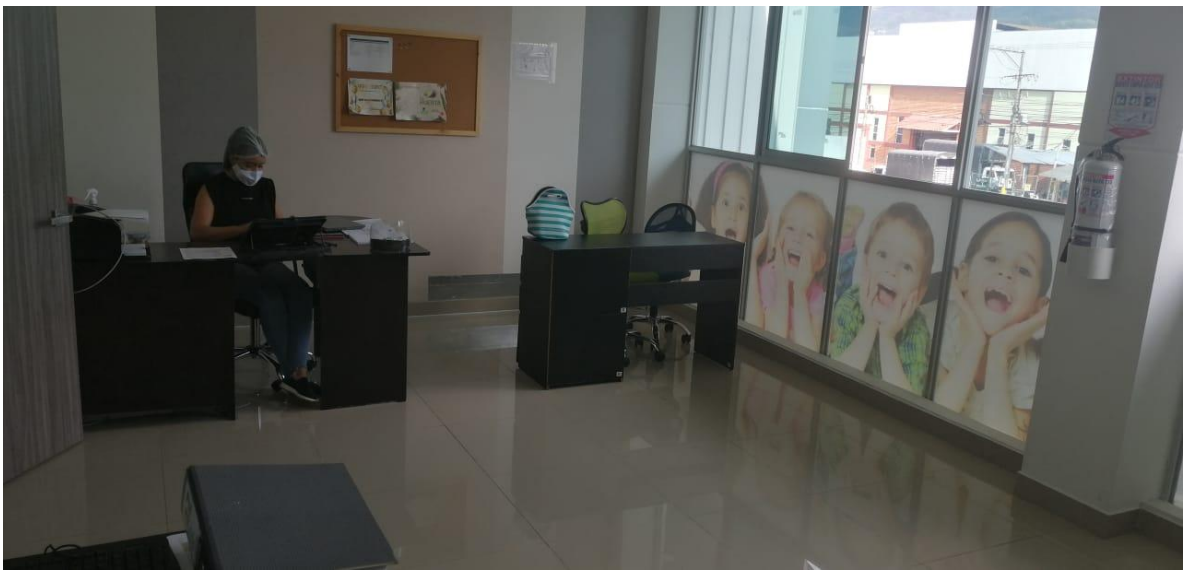
FACHADA



FOTOGRAFÍA: ÁREA ADMINISTRATIVA







FOTOGRAFÍA: AREA DE PRELIMINADO





FOTOGRAFÍA: AREA DE COCCION



FOTOGRAFÍA: PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS UNION TEMPORAL NUTRIPAE 2026





FOTOGRAFIAS DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

FOTOGRAFÍA: CAVA DE CONGELACIÓN MARCA HYUNDAY –SILVER DELUXE ÁREA DE 20,6 METROS CUADRADOS.



FOTOGRAFÍA: CUARTO DE REFRIGERACIÓN DE 2.35 X 2,54X 5,24 METROS QUE EQUIVALEN A UN ÁREA TOTAL DE 31.28 METROS CUADRADOS.



FOTOGRAFÍA: BÁSCULAS DIGITALES CAPACIDAD MÍNIMA DE 200 KG Y SENSIBILIDAD DE 20 GR.





FOTOGRAFÍA: GRAMERAS DIGITALES CAPACIDAD MÍNIMA 2 KG Y SENSIBILIDAD DE 1 GR



FOTOGRAFÍA: ESTUFAS INDUSTRIALES POR CADA 600 RACIONES O SU EQUIVALENCIA EN MARMITA.







FOTOGRAFÍA MESAS DE ACERO INOXIDABLE





FOTOGRAFÍA TERMÓMETRO DE PUNTO O DIGITAL CON RANGO DE TEMPERATURA DE COCCIÓN HASTA CONGELACIÓN



FOTOGRAFÍA: LICUADORA INDUSTRIAL CON CAPACIDAD MÍNIMA DE 20 LT: LUT 38-SERIE 16-002



FOTOGRAFÍA: ESTIBAS PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS.





FOTOGRAFÍAS: CARRETILLAS TRANSPORTADORA O CARRO DE CARGA MANUAL CON RUEDA PLÁSTICA Y CAPACIDAD DE CARGA MÍNIMA DE 300 KG



FOTOGRAFÍAS CANASTILLAS CON PERFORACIONES ELABORADAS EN POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD.



FOTOGRAFÍA: RECIPIENTES PARA EL EMPAQUE DE ALIMENTOS.









FOTOGRAFÍAS: RECIPIENTES ISOTÉRMICOS 35LT.





FOTOGRAFÍA: FILTRO PURIFICADOR DE AGUA.



FOTOGRAFÍA: HORNO DE CONVECCIÓN DE 20 BANDEJAS.




M-FAN
mecanomega

MOLINO DE 3 HP EN ACERO INOXIDABLE



FOTOGRAFÍA: PELADOR DE PAPAS



FOTOGRAFÍA: REFRACTÓMETRO



PROCESADOR

