

Buscar

Buscar



[_ \(https://www.colombiacompra.gov.co/pqrsd/\)](https://www.colombiacompra.gov.co/pqrsd/)

[Quiénes somos \(/secop/colombia-compra-eficiente\)](/secop/colombia-compra-eficiente)

PQRS

>

Quiénes somos



[_ \(https://www.colombiacompra.gov.co/soporte-y-solucion-en-linea\)](https://www.colombiacompra.gov.co/soporte-y-solucion-en-linea)

[Misión \(/secop/colombia-compra-eficiente/nuestra-mision\)](/secop/colombia-compra-eficiente/nuestra-mision)

SOLUCIÓN
EN LÍNEA

[Visión \(/secop/colombia-compra-eficiente/vision\)](/secop/colombia-compra-eficiente/vision)



[_ \(/content/analisis-de-datos-de-compra-publica\)](/content/analisis-de-datos-de-compra-publica)

[Objetivos institucionales \(/secop/colombia-compra-eficiente/objetivos-institucionales\)](/secop/colombia-compra-eficiente/objetivos-institucionales)

DATOS COMPRA
PÚBLICA

[Organigrama \(/transparencia-ii/colombia-compra-eficiente/organigrama\)](/transparencia-ii/colombia-compra-eficiente/organigrama)

[Director General \(/content/director\)](/content/director)



[_ \(https://secobot.colombiacompra.gov.co/\)](https://secobot.colombiacompra.gov.co/)

[Subdirección de Negocios \(/content/subdireccion-de-negocios\)](/content/subdireccion-de-negocios)

SECOBOT

[Subdirección Gestión Contractual \(/content/subdireccion-de-gestion-contractual\)](/content/subdireccion-de-gestion-contractual)

[Subdirección IDT \(/content/subdireccion-idt\)](/content/subdireccion-idt)

[Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico \(/content/subdireccion-de-estudios-de-mercado\)](/content/subdireccion-de-estudios-de-mercado)

[Secretaria General \(/content/secretaria-general\)](/content/secretaria-general)

[Plan Estratégico \(/colombia-compra/colombia-compra-eficiente/estrategia\)](/colombia-compra/colombia-compra-eficiente/estrategia)

[Entidades del sector \(/colombia-compra/colombia-compra-eficiente/entidades-del-sector\)](/colombia-compra/colombia-compra-eficiente/entidades-del-sector)

[SECOP \(/secop/secop\)](/secop/secop)

>

SECOP

[SECOP II \(/secop-ii\)](/secop-ii)

[SECOP I \(/secop/secop-i\)](/secop/secop-i)

[Tienda Virtual \(/content/tienda-virtual\)](/content/tienda-virtual)

Tienda Virtual

[Normativa / Relatoría \(/secop/normativa\)](/secop/normativa)

>

Normativa / Relatoría

[Sentencias del Consejo de Estado \(http://relatoria.colombiacompra.gov.co/\)](http://relatoria.colombiacompra.gov.co/)

[Conceptos ANCP-CCE \(http://relatoria.colombiacompra.gov.co/busqueda/conceptos\)](http://relatoria.colombiacompra.gov.co/busqueda/conceptos)

[Normatividad \(https://relatoria.colombiacompra.gov.co/busqueda/normativa\)](https://relatoria.colombiacompra.gov.co/busqueda/normativa)

[Conoce la relatoría \(https://www.colombiacompra.gov.co/content/conoce-la-relatoria\)](https://www.colombiacompra.gov.co/content/conoce-la-relatoria)

[Circular Externa Única \(https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_circulares/cce_circular_unica.pdf\)](https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_circulares/cce_circular_unica.pdf)

[Circulares \(/circulares\)](/circulares)

[Documentos Tipo \(/documentos-tipo/documentos-tipo\)](/documentos-tipo/documentos-tipo)

[Guías y Manuales \(/manuales-guias-y-pliegos-tipo/manuales-y-guias\)](/manuales-guias-y-pliegos-tipo/manuales-y-guias)

[Formación \(https://formacionvirtual.colombiacompra.gov.co/my/\)](https://formacionvirtual.colombiacompra.gov.co/my/)

>

Formación

[Funcionarios \(https://formacionvirtual.colombiacompra.gov.co/mod/page/view.php?id=2255\)](https://formacionvirtual.colombiacompra.gov.co/mod/page/view.php?id=2255)

[Proveedores \(https://formacionvirtual.colombiacompra.gov.co/mod/page/view.php?id=2258\)](https://formacionvirtual.colombiacompra.gov.co/mod/page/view.php?id=2258)

[Ciudadanía \(https://formacionvirtual.colombiacompra.gov.co/mod/page/view.php?id=2256\)](https://formacionvirtual.colombiacompra.gov.co/mod/page/view.php?id=2256)

[Economía popular \(https://formacionvirtual.colombiacompra.gov.co/mod/page/view.php?id=2259\)](https://formacionvirtual.colombiacompra.gov.co/mod/page/view.php?id=2259)

[Calendario de eventos \(https://www.colombiacompra.gov.co/ciudadanos/calendario\)](https://www.colombiacompra.gov.co/ciudadanos/calendario)

[Escuela de formación virtual \(https://formacionvirtual.colombiacompra.gov.co/?redirect=0\)](https://formacionvirtual.colombiacompra.gov.co/?redirect=0)

[Transparencia \(https://www.colombiacompra.gov.co/colombia-compra/transparencia-y-acceso-informacion-publica\)](https://www.colombiacompra.gov.co/colombia-compra/transparencia-y-acceso-informacion-publica)

Transparencia

[Comunicaciones y Prensa \(/comunicaciones-2/comunicaciones\)](/comunicaciones-2/comunicaciones)

>

Comunicaciones y Prensa

[Comunicados de prensa \(/sala-de-prensa/comunicados\)](/sala-de-prensa/comunicados)

[Infografías \(/sala-de-prensa/infografias\)](/sala-de-prensa/infografias)

[Noticias \(/sala-de-prensa/noticias\)](/sala-de-prensa/noticias)

[PodCast \(/content/podcast\)](/content/podcast)

[Boletines \(/sala-de-prensa/boletin-digital\)](/sala-de-prensa/boletin-digital)

No.  (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=desc&order=No)	Artículo (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=asc&order=Artículo)	Cantidad (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=asc&order=Cantidad)	Unidad (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=asc&order=Unidad)	Precio (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=asc&order=Precio)	Total (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=asc&order=Total)
11	"dts03--413Calderos 77-79 litros"	21.00	Unidad	166.844,00	3.503.724,00
12	"dts03--417Calderos 165-175 litros"	21.00	Unidad	282.022,00	5.922.462,00
13	"dts03--418Ollas (aluminio recortado) 7,5-8,5 litros"	22.00	Unidad	25.961,00	571.142,00  https://www.colombiacompra.gov.co/pqrsd/
14	"dts03--420Ollas (aluminio recortado) 11,5 -12,5 litros"	22.00	Unidad	45.925,00	1.010.350,00
15	"dts03--423Ollas (aluminio recortado) 28,5-29,5 litros"	29.00	Unidad	68.100,00	 https://www.colombiacompra.gov.co/soporte-y-solucion-en-linea 1.999.840,00
16	"dts03--428Olla a presión 12-14 litros"	14.00	Unidad	211.567,00	SOLUCIÓN 2.961.980,00
17	"dts03--429Olleta de 1 litro"	16.00	Unidad	10.205,00	 /content/analisis-de-datos-de-compra-publica 163.280,00
18	"dts03--431Olleta de 3 litro"	16.00	Unidad	15.646,00	250.336,00 COMPRAS PÚBLICAS
19	"dts03--432Paila diámetro 28 - 32 centímetros"	31.00	Unidad	23.382,00	 https://seccol.colombiacompra.gov.co/ 724.842,00
20	"dts03--434Paila diámetro 45 - 50 centímetros"	31.00	Unidad	52.125,00	1.615.875,00
21	"dts03--435Sartén Diámetro 10 - 15 centímetros"	16.00	Unidad	21.756,00	348.096,00
22	"dts03--437Sartén Diámetro 30 -35 centímetros"	16.00	Unidad	41.111,00	657.776,00
23	"dts03--438Canasta plástica de pared sólida"	49.00	Unidad	33.691,00	1.650.859,00
24	"dts03--439Canasta plástica de pared perforada"	49.00	Unidad	19.617,00	961.233,00
25	"dts03--440Jarra plástica 1 litro"	26.00	Unidad	5.910,00	153.660,00
26	"dts03--441Jarra plástica 3 litros"	30.00	Unidad	7.834,00	235.020,00
27	"dts03--442Tabla para picar pequeña"	21.00	Unidad	25.312,00	531.552,00
28	"dts03--443Tabla para picar grande"	14.00	Unidad	41.445,00	580.230,00
29	"dts03--444Set de cuchillos cuchillo para pela de 7-9 cm Cuchillo de cocinero de 24-27 cm Cuchillo de cocinero de 19 -22 cm Cuchillo para deshuesar de 14-16 cm Hacha de 14 - 18 cm"	29.00	Unidad	53.638,00	1.555.502,00
30	"dts03--445Juego de cucharas porcionadoras medidas"	16.00	Unidad	74.685,00	1.194.960,00
31	"dts03--446Trinche tenedor en acero inoxidable"	24.00	Unidad	12.575,00	301.800,00
32	"dts03--447Cucharon con orificios en acero inoxidable"	24.00	Unidad	12.777,00	306.648,00
33	"dts03--448Cucharon en acero inoxidable"	24.00	Unidad	12.777,00	306.648,00
34	"dts03--449Juego de dos pinzas en acero inoxidable"	22.00	Unidad	25.138,00	553.036,00
35	"dts03--450Rallador"	22.00	Unidad	8.663,00	190.586,00
36	"dts03--451Colador de verduras"	24.00	Unidad	23.573,00	565.752,00
37	"dts03--452Juego dos (2) coladores de Aluminio diámetro 100 y 250 mm"	22.00	Unidad	18.497,00	406.934,00
38	"dts03--453Bandeja plástica grande"	70.00	Unidad	7.649,00	535.430,00
39	"dts03--454Juego de 5 ollas #16 - 2.5 a 3.5 LITROS #18 - 3.5 a 4.5 LITROS #20 - 4.5 a 5.5 LITROS #22 - 5.5 a 6.5 LITROS #24 - 6,5 a 7,5 LITROS "	14.00	Unidad	80.376,00	1.125.264,00
40	"dts03--455Asador antiaderente"	16.00	Unidad	143.981,00	2.303.696,00
41	"dts03--456Batidor de chocolate"	24.00	Unidad	3.476,00	83.424,00
42	"dts03--457Cernidor"	24.00	Unidad	21.418,00	514.032,00
43	"dts03--458Ensaladera"	29.00	Unidad	9.260,00	268.540,00
44	"dts03--459Espumadera malla de A inox"	29.00	Unidad	14.255,00	413.395,00
45	"dts03--460Exprimidor manual"	29.00	Unidad	49.744,00	1.442.576,00
46	"dts03--461Juego de tarros de almacenamiento"	14.00	Unidad	29.102,00	407.428,00

No.  (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=desc&order=No)	Artículo (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=asc&order=Artículo)	Cantidad (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=asc&order=Cantidad)	Unidad (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=asc&order=Unidad)	Precio (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=asc&order=Precio)	Total (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=asc&order=Total)
47	"dts03--462Molino manual"	14.00	Unidad	142.214,00	1.990.996,00
48	"dts03--463Olla arrocera"	14.00	Unidad	88.350,00	1.236.900,00
49	"dts03--481Menaje Comedor Básico"	1499.00	Unidad	28.476,00	42.685.524,00
50	dts03--IVA	1.00	Unidad	48.893.335,10	48.893.335,10
51	dts03--400Nevera no frost 300 - 340 litros o 12-14 pies	8.00	Unidad	2.216.577,00	17.732.616,00
52	dts03--401Congelador horizontal 150 - 200 litros	9.00	Unidad	1.352.166,00	12.183.354,00
53	dts03--403Nevecon no Frost 500 - 600 litros o 18 -22 pies	1.00	Unidad	3.709.942,00	3.709.942,00
54	dts03--406Licuadora industrial 15 litros	9.00	Unidad	1.679.383,00	15.114.447,00
55	dts03--408Recipiente plástico de 70-75 litros	10.00	Unidad	23.504,00	235.040,00
56	dts03--409Recipiente plástico de 45-50 litros	10.00	Unidad	27.074,00	270.740,00
57	dts03--410Balde plástico 10-14 litros	9.00	Unidad	6.328,00	56.952,00
58	dts03--411Calderos 37-38 litros	10.00	Unidad	94.298,00	942.980,00
59	dts03--412Calderos 49-51 litros	10.00	Unidad	106.447,00	1.064.470,00
60	dts03--413Calderos 77-79 litros	10.00	Unidad	166.844,00	1.668.440,00
61	dts03--417Calderos 165-175 litros	10.00	Unidad	282.022,00	2.820.220,00
62	dts03--418Ollas (aluminio recortado) 7,5-8,5 litros	13.00	Unidad	25.961,00	337.493,00
63	dts03--420Ollas (aluminio recortado) 11,5 -12,5 litros	13.00	Unidad	45.925,00	597.025,00
64	dts03--423Ollas (aluminio recortado) 28,5-29,5 litros	14.00	Unidad	68.960,00	965.440,00
65	dts03--428Olla a presión 12-14 litros	9.00	Unidad	211.567,00	1.904.103,00
66	dts03--431Oleta de 3 litro	9.00	Unidad	15.646,00	140.814,00
67	dts03--432Paila diámetro 28 - 32 centímetros	14.00	Unidad	23.382,00	327.348,00
68	dts03--434Paila diámetro 45 - 50 centímetros	14.00	Unidad	52.125,00	729.750,00
69	dts03--435Sartén Diámetro 10 - 15 centímetros	9.00	Unidad	21.756,00	195.804,00
70	dts03--437Sartén Diámetro 30 -35 centímetros	9.00	Unidad	41.111,00	369.999,00
71	dts03--438Canasta plástica de pared sólida	28.00	Unidad	33.691,00	943.348,00
72	dts03--439Canasta plástica de pared perforada	28.00	Unidad	19.617,00	549.276,00
73	dts03--440Jarra plástica 1 litro	18.00	Unidad	5.910,00	106.380,00
74	dts03--441Jarra plástica 3 litros	18.00	Unidad	7.834,00	141.012,00
75	dts03--442Tabla para picar pequeña	10.00	Unidad	25.312,00	253.120,00
76	dts03--443Tabla para picar grande	9.00	Unidad	41.445,00	373.005,00
77	dts03--444Set de cuchillos cuchillo para pela de 7-9 cm Cuchillo de cocinero de 24-27 cm Cuchillo de cocinero de 19 -22 cm Cuchillo para deshuesar de 14-16 cm Hacha de 14 - 18 cm	14.00	Unidad	53.638,00	750.932,00
78	dts03--445Juego de cucharas porcionadoras medidoras	9.00	Unidad	74.685,00	672.165,00
79	dts03--446Trinche tenedor en acero inoxidable	13.00	Unidad	12.575,00	163.475,00
80	dts03--447Cucharon con orificios en acero inoxidable	13.00	Unidad	12.777,00	166.101,00
81	dts03--448Cucharon en acero inoxidable	13.00	Unidad	12.777,00	166.101,00
82	dts03--449Juego de dos pinzas en acero inoxidable	13.00	Unidad	25.138,00	326.794,00
83	dts03--450Rallador	13.00	Unidad	8.663,00	112.619,00

No  (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=desc&order=No)	Artículo (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=asc&order=Artículo)	Cantidad (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=asc&order=Cantidad)	Unidad (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=asc&order=Unidad)	Precio (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=asc&order=Precio)	Total (/tienda-virtual-del-estado-colombiano/ordenes-compra/149088?sort=asc&order=Total)
84	dts03--451Colador de verduras	13.00	Unidad	23.573,00	306.449,00
85	dts03--452Juego dos (2) coladores de líquidos diámetro 100 y 250 mm	13.00	Unidad	18.497,00	240.461,00
86	dts03--453Bandeja plástica grande	38.00	Unidad	7.649,00	290.662,00
87	dts03--454Juego de 5 ollas #16 - 2.5 a 3.5 LITROS #18 - 3.5 a 4.5 LITROS #20 - 4.5 a 5.5 LITROS #22 - 5.5 a 6.5 LITROS #24 - 6,5 a 7,5 LITROS	9.00	Unidad	80.384,00	723.384,00
88	dts03--455Asador antiadherente	9.00	Unidad	143.981,00	1.295.829,00
89	dts03--456Batidor de chocolate	13.00	Unidad	3.476,00	45.188,00
90	dts03--457Cernidor	13.00	Unidad	21.418,00	278.434,00
91	dts03--458Ensaladera	14.00	Unidad	9.260,00	129.640,00
92	dts03--459Espumadera malla de A inox	14.00	Unidad	14.255,00	199.570,00
93	dts03--460Exprimidor manual	14.00	Unidad	49.744,00	696.416,00
94	dts03--461Juego de tarros de almacenamiento	9.00	Unidad	29.102,00	261.918,00
95	dts03--462Molino manual	9.00	Unidad	142.214,00	1.279.926,00
96	dts03--463Olla arrocera	9.00	Unidad	88.350,00	795.150,00
97	dts03--481Menaje Comedor Básico	458.00	Unidad	28.476,00	13.042.008,00
98	dts03--429Olleta de 1 litro	9.00	Unidad	10.205,00	91.845,00
				Total	306.225.352,15

Modificaciones

Creado: 2025-11-18 14:46

Documentos adicionales

08/01/2025 - 08:41

10/01/2025 - 10:50

12/18/2025 - 11:45

Procesos



[\(solicitud-modificacion-orden-de-compra-entidad\)](#)
[Administre su orden de compra \(solicitud-modificacion-orden-de-compra-entidad\)](#)



[\(tienda-virtual-del-estado-colombiano/instrumentos\)](#)
[Regístrese en la Tienda Virtual del estado Colombiano \(tienda-virtual-del-estado-colombiano/instrumentos\)](#)



<http://colombiacompra.coupahost.com/sessions/new>
[Ingrese en la tienda Virtual del estado Colombiano \(https://colombiacompra.coupahost.com/sessions/new\)](#)

[Chat en línea \(node/27031\)](#)
[Agente Virtual \(https://pr-cliente-chat-nuevo-cce.mybluemix.net/#/mobile?tenant=5a68efc4b00c00154e744a82\)](#)
[Clasificador \(clasificador-de-bienes-y-servicios\)](#)
[Plan anual de adquisiciones \(plan-anual-de-adquisiciones/que-es-el-plan-anual-de-adquisiciones\)](#)



[\(https://colombia.co/\)](https://colombia.co/)

Colombia Compra Eficiente

Carrera 7 No 26 - 20 Piso 23 / Dirección General / Edificio Seguros Tequendama (Bogotá D.C)
Piso 17: Atención y servicio al ciudadano - Piso 17: Ventanilla única de radicación - Código Postal: 110311 Horario de atención: de 8:30 a.m a 4:30 p.m / Lunes a Viernes

Ver Política de Términos y Condiciones de las Plataformas Electrónicas de Compra y Contratación Pública (https://www.colombiacompra.gov.co/secop/terminos-y-condiciones)

.(/node/22/)

(https://www.facebook.com/ColombiaCompraEficiente/) (https://www.linkedin.com/company/colombiacompra-eficiente/) (https://www.youtube.com/channel/UC2pHOdAhZovC5vE7IsuiGbg)

Datos de contacto

Carrera 7 No 26 - 20 Piso 23 - Dirección General - Edificio Seguros Tequendama - Bogotá, Colombia - Código postal: 110311
- Teléfono Conmutador: +57 601 7956600
- Línea nacional gratuita o servicio a la ciudadanía: 01800 0520808

- Línea en Bogotá (Mesa de servicio): +57 601 7456788
- Línea de servicio y atención al ciudadano: +57 601 7956600
- Denuncias por actos de corrupción: ventanillaunicaderadicacion@colombiacompra.gov.co

Consulte como hacer su denuncia en el siguiente enlace: <https://www.colombiacompra.gov.co/pqrsd> (<https://nam02.safelinks.protection.outlook.com/?url=https%3A%2F%2Fwww.colombiacompra.gov.co%2Fpqrsd&data=05%7C02%7Candres.ospina%40colombiacompra.gov.co%7C20c1b1c153174d58be0908dcc869286f%7C7b09041e245149d08cb179d5e3d8c1be%7C0%7C0%7C638605602342656851%7CUnkn>)

- Notificaciones judiciales: notificacionesjudiciales@colombiacompra.gov.co (<mailto:notificacionesjudiciales@colombiacompra.gov.co>)

- PQRSD: ventanillaunicaderadicacion@colombiacompra.gov.co (<mailto:pqrs@colombiacompra.gov.co>) Formulario PQRSD (/pqrsd)

- Buzón físico

Ubicado en la ventanilla de Atención / Lunes a Viernes de 08:00 a.m. a 04:30 p.m | Radicación del piso 17 de Carrera 7 # 26 – 20 - Bogotá, Colombia

- Horario de Atención Presencial:

Lunes a Viernes de 08:30 a.m. a 04:30 p.m. - Agenda una cita para atención presencial (<https://www.colombiacompra.gov.co/content/agenda-tu-cita-presencial>)

Nit. 900.514.813-2



.(https://www.colombiacompra.gov.co/pqrsd/)

PQRS



.(https://www.colombiacompra.gov.co/soporte-y-solucion-en-linea)

SOLUCION

EN LINEA



.(/content/analisis-de-datos-de-compra-publica)

DATOS COMPRA

PÚBLICA



.(https://secobot.colombiacompra.gov.co/)

SECOT



Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante:

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:

Fecha y Hora Sistema:

MHdllopez

22-01-01

14/05/2025 12:00:00 p. m.

DIANA LEIDY LOPEZ QUENORAN

MINISTERIO EDUCACION NACIONAL - GESTION GENERAL

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL											
El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes “Ítems de afectación de gastos”											
Numero:	108225	Fecha Registro:	2025-05-14	Unidad / Subunidad ejecutora:	22-01-01 MINISTERIO EDUCACION NACIONAL - GESTION GENERAL						
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado		Tipo:	Gasto		Uso Caja Menor	Ninguno		
Valor Inicial:	30.000.000.000,00	Valor Total Operaciones:			0,00	Valor Actual.:	30.000.000.000,00	Saldo x Comprometer:	30.000.000.000,00	Vr. Bloqueado	0,00
SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL					AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS						
Número:	124025	Fecha Registro:	2025-05-14	Número:		Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:			
ITEM PARA AFECTACION DE GASTO											
DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO	
4600 OFIC. INFRAESTRUCTURA	C-2201-0700-25-201020Z-2201069-02 ADQUIS. DE BYS - INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA DOTADA - CONSTRUCCIÓN MEJORAMIENTO Y DOTACIÓN DE AMBIENTES EDUCATIVOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS QUE CONTRIBUYAN A INCREMENTAR LA COBERTURA Y CALIDAD EN LOS NIVELES DE PREESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA E	Nación	10	CSF							
						Total:	30.000.000.000,00	0,00	30.000.000.000,00	30.000.000.000,00	0,00
Objeto:	PLC 1105 RAD 014559 SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR DOTACIÓN ESCOLAR PARA SEDES EDUCATIVAS FOCALIZADAS EN MARCO DEL DECRETO DE CONMOCION INTERIOR POR EL CATATUMBO, DE ACUERDO CON LO CONTEMPLADO EN EL ACUERDO MARCO DE PRECIOS DE MOBILIARIO ESCOLAR.										

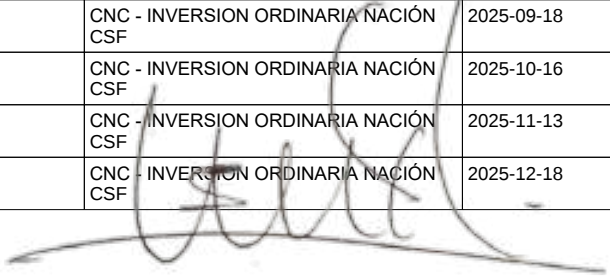
Firma Responsable

		Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.		Usuario Solicitante: MHlreyst		LUIS ALBERTO REYES TRIVIO	
		Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:		22-01-01		MINISTERIO EDUCACION NACIONAL - GESTION GENERAL	
		Fecha y Hora Sistema:		22/07/2025 12:00:00 a. m.			

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO													
Con base en el CDP No: 108225 de fecha 2025-05-14. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle													
Número:	680625	Fecha Registro:	2025-07-22		Unidad / Subunidad Ejecutora:	22-01-01 MINISTERIO EDUCACION NACIONAL - GESTION GENERAL							
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado			Tipo de Moneda:	COP-Pesos	Tasa de Cambio:	0,00				
Valor Inicial:	204.161.212,00	Valor Total Operaciones:	0,00			Valor Actual:	204.161.212,00	Saldo x Obligar:	204.161.212,00				
TERCERO ORIGINAL													
Identificación: NIT	804006408	Razón Social:	COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.					Medio de Pago:	Abono en cuenta				
CUENTA BANCARIA													
Número:	046469998069	Banco:	BANCO DAVIVIENDA S.A.				Tipo:	Corriente	Estado: Activa				
ORDENADOR DEL GASTO													
Identificación:	31851912	Nombre:	GLORIA MERCEDES CARRASCO RAMIREZ			Cargo:	VICEMINISTRO DE EDUCACIÓN PREESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA						
CAJA MENOR			VIÁTICOS			DOCUMENTO SOPORTE							
Identificación:		Fecha de Registro:		Genera Viáticos:	No	Num. Solicitud de Comisión:		Número:	149088	Tipo:	ORDEN DE COMPRA	Fecha:	2025-07-22
ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO													
DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR				
4600 OFIC. INFRAESTRUCTURA	C-2201-0700-25-201020Z-2201069-02 ADQUIS. DE BYS - INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA DOTADA - CONSTRUCCIÓN MEJORAMIENTO Y DOTACIÓN DE AMBIENTES EDUCATIVOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS QUE CONTRIBUYAN A INCREMENTAR LA COBERTURA Y CALIDAD EN LOS NIVELES DE PREESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA E	Nación	10	CSF									
							204.161.212,00	0,00					
Total:							204.161.212,00	0,00	204.161.212,00	204.161.212,00			

Objeto:	PLC 1105 RAD 022361 SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR DOTACION ESCOLAR PARA SEDES EDUCATIVAS EN EL MARCO DEL DECRETO DE CONMOCION UNTERIOR POR EL CATATUMBO, DE ACUERDO CON LO COMTEMPLADO EN EL ACUERDO MARCO DE PRECIOS DE MOBILIARIO ESCOLAR EVENTO 103030
---------	--

PLAN DE PAGOS							
DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
220101	MEN - GESTION GENERAL	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2025-08-14	20.416.121,20	20.416.121,20	NINGUNO
220101	MEN - GESTION GENERAL	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2025-09-18	40.832.242,40	40.832.242,40	NINGUNO
220101	MEN - GESTION GENERAL	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2025-10-16	40.832.242,40	40.832.242,40	NINGUNO
220101	MEN - GESTION GENERAL	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2025-11-13	40.832.242,40	40.832.242,40	NINGUNO
220101	MEN - GESTION GENERAL	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2025-12-18	61.248.363,60	61.248.363,60	NINGUNO



FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

Bogotá, D.C., 18 de julio de 2025

Para: Doctora
JANNE GRICEL RICO CARVAJAL
Coordinadora
Grupo de Presupuesto



Eje temático: REGISTRO PRESUPUESTAL

Asunto: Trámite de registro presupuestal orden de compra 149088 suscrito con DINRPO derivado del estudio previo EP-2025-0955.

Cordial Saludo,

De manera atenta me permito enviar solicitud Trámite de registro presupuestal orden de compra 149088 suscrito con DINRPO derivado del estudio previo EP-2025-0955.

Martha Lorena Galvis Perez <mgalvis@mineducacion.gov.co>

Cordialmente,

Firmado digitalmente por:
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
Para validar autenticidad de este
documento escanee el código QR
18/07/2025 7:24:19 p. m.

FABIO ALBERTO GÓMEZ SANTOS
Subdirector (E)
Subdirección de Contratación

Folios: 1
Anexos:
Nombre anexos: 2_EP.pdf
10_CDP.pdf
CERTIFICACION BANCARIA DINPRO JULIO 8 DEL 2025.pdf
CRONOGRAMA PAGOS OC 149088.pdf
EVALUACION_Y_RECOMENDACION_ADJUDICACION_EVENTOS_CATATUMBO.pdf
OC 149088.pdf
RUT_DINPRO_27_DE_MAYO_DE_2025.pdf

Copia interna:
DIANA MILENA MALDONADO TORRES - Profesional Especializado

Elaboró:

Aprobó:

Ministerio de Educación Nacional
Dirección: Calle 43 No. 57 – 14. CAN, Bogotá D.C., Colombia
Conmutador: (+57) 601 22 22800
Línea Gratuita: 018000 - 910122

Página 1 de 2



Radicado No.
2025-IE-022361
2025-07-18 07:24:15 p. m.

VIVIAN DEL PILAR NOVA GAVIRIA
Auxiliar Administrativo
Subdirección de Contratación

FABIO ALBERTO GÓMEZ SANTOS
Subdirector (E)
Subdirección de Contratación



SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN BOGOTA, D.C.			SUCURSAL CHAPINERO			COD.SUC 14	NO.PÓLIZA 14-44-101240400	ANEXO 0
FECHA EXPEDICIÓN DÍA MES AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA MES AÑO		A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA MES AÑO		A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO	
18 07 2025	17 07 2025		00:00	17 12 2028		23:59	EMISION ORIGINAL	

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.	IDENTIFICACIÓN NIT: 804.006.408-5
DIRECCIÓN: CL 35 NRO. 33 - 34 BRR EL PRADO	CIUDAD: BUCARAMANGA, SANTANDER TELÉFONO: 6328234

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO: MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	IDENTIFICACIÓN NIT: 899.999.001-7
DIRECCIÓN: CL 43 NRO. 57 - 14 CAN	CIUDAD: BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL TELÉFONO 2222800

ADICIONAL:

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECCIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN ECU010B, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO GENERAL DE LA ORDEN DE COMPRA 149088 EL PAGO DE LAS MULTAS Y DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA DE LA ORDEN , CUYO OBJETO ES : SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR DOTACION ESCOLAR PARA SEDES EDUCATIVAS FOCALIZADAS EN MARCO DEL DECRETO DE CONMOCION INTERIOR POR EL CATATUMBO, DE ACUERDO CON LO CONTEMPLADO EN EL ACUERDO MARCO DE PRECIOS DE MOBILIARIO ESCOLAR. EVENTO 103030.

AMPAROS

RIESGO: SUMINISTRO DE BIENES

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG/ACTUAL
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	17/07/2025	17/06/2026	\$20,416,121.20
CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES	17/07/2025	17/12/2026	\$20,416,121.20
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	17/07/2025	17/12/2028	\$10,208,060.60

ACLARACIONES

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
\$ ****181,815.00	\$ *****8,000.00	\$ *****36,064.00	\$ *****225,880.00	\$ *****51,040,303.00	CONTADO
INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
MIRYAM ALEYDA ACOSTA AYALA	963337	100.00			

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CRA. 7 NO. 57 -67 - TELEFONO: 6013908192 - BOGOTA, D.C.

14-44-101240400

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas



FIRMA TOMADOR



NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN BOGOTÁ, D.C.			SUCURSAL CHAPINERO			COD.SUC 14	NO.PÓLIZA 14-44-101240400	ANEXO 0
FECHA EXPEDICIÓN DÍA MES AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA MES AÑO		A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA MES AÑO		A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO	
18 07 2025	17 07 2025		00:00	17 12 2028		23:59	EMISION ORIGINAL	

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.	IDENTIFICACIÓN NIT: 804.006.408-5
DIRECCIÓN: CL 35 NRO. 33 - 34 BRR EL PRADO	CIUDAD: BUCARAMANGA, SANTANDER TELÉFONO: 6328234

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO: MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	IDENTIFICACIÓN NIT: 899.999.001-7
DIRECCIÓN: CL 43 NRO. 57 - 14 CAN	CIUDAD: BOGOTÁ, D.C., DISTRITO CAPITAL TELÉFONO 2222800

ADICIONAL:

Recuerda que puedes actualizar tus datos de contacto conforme a la Ley 2300, a través de nuestras páginas:

www.segurosdelestado.com
o www.segurosdevidadelestado.com

Ve a la opción PQR y selecciona el tipo de solicitud:
Acceso a la información

CONOCE LOS MEDIOS DE PAGO



PAGOS CON CONVENIO *No aplica para transferencias

Bancolombia Seguros del Estado
Cuenta Convenio 47189

Banco de Bogotá Seguros del Estado
Cuenta Convenio 008465445

VALOR PRIMA NETA \$ *****181,815.00	GASTOS EXPEDICIÓN \$ *****8,000.00	IVA \$ *****36,064.00	TOTAL A PAGAR \$ *****225,880.00	VALOR ASEGURADO TOTAL \$ *****51,040,303.00	PLAN DE PAGO CONTADO
INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
MIRYAM ALEYDA ACOSTA AYALA	963337	100.00			

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE ÚNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A. SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARÁN SU COLABORACIÓN PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CRA. 7 NO. 57 -67 - TELÉFONO: 6013908192 - BOGOTÁ, D.C.

FORMA DE PAGO

BANCO	CHEQUE No.	VALOR

EFFECTIVO	
CHEQUE	
TOTAL \$	



(415) 7709998021167 (8020) 11002117815528 (3900) 000000225880 (96) 20260717

REFERENCIA
PAGO:
1100211781552-8

COPIA PARA PAGO EN BANCOS NO NEGOCIABLE

Datos de la póliza

Estado:

Vigente

Número de póliza:

14-44-101240400

Número de anexo:

0

Fecha de expedición:

viernes, 18 de julio de 2025

Ramo:

CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

Asegurado:

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

Tomador:

COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.

Inicio de vigencia:

jueves, 17 de julio de 2025

Fin vigencia:

domingo, 17 de diciembre de 2028

Valor total asegurado:

\$ 51.040.303,00

 Consultar de nuevo

Para mayor información y validación final de su consulta puede:

Contactos para Verificación de Pólizas - Seguros del Estado SA y Seguros de Vida del Estado SA**Póliza Automóviles:**

- Correo electrónico: verificacion.polizas.automoviles@segurosdelestado.com

Póliza Responsabilidad Civil de los Vehículos de Servicio Público de Pasajeros:

- Correo electrónico: verificacion.polizas.automoviles@segurosdelestado.com

Póliza de Seguros Generales:

- Correo electrónico: verificacion.polizas.todoriesgoconstruccion@segurosdelestado.com

Póliza de Cumplimiento - RCE derivado de contratos:

- Teléfono: [310 327 9980](tel:3103279980)
- Correo electrónico: verificacion.polizas.cumplimiento@segurosdelestado.com

Póliza de SOAT:

- Teléfono: [601 4324102](tel:6014324102) (a nivel nacional)
- Correo electrónico: operacionsoat@segurosdelestado.com

Póliza de Vida:

- Correo electrónico: verificacion.polizas.vida@segurosdelestado.com

Dirigirse a la Gerencia en cualquiera de [nuestras oficinas](#) a nivel nacional.

Nota: Estos canales están destinados exclusivamente para la verificación de políticas.

Para presentar un PQRS, por favor ingrese al siguiente enlace: PQRS. (https://smartsupervision.segurosdelestado.com/PQRSD_GENERALES/Publica/)

Copyright © 2023. Todos los derechos reservados por **Seguros del Estado**
v3.1.0

**SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN**

Código: A-FM-CN-CO-01-01

ACTO DE APROBACIÓN DE LA GARANTÍA COMO REQUISITOS DE EJECUCIÓN Y VERIFICACIÓN LEGALIZACIÓN

Versión: 2

ORDEN

☒

CONVENIO

☐

CONTRATO

☐

NÚMERO

149088

FECHA

17/07/2025

ADICIÓN

☐

NÚMERO

FECHA

Tomador/afianzado:

COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.

NIT.

804006408

Beneficiario/asegurado:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

NIT.

899999001

Garante:

Seguros del Estado S.A.

NIT.

860009578

Fecha de inicio: 25-07-2025	Fecha inicial de terminación: 17/12/2025	Nueva fecha de terminación:	Valor inicial: \$ 204.161.212	Valor final: \$ 204.161.212
-----------------------------	--	-----------------------------	-------------------------------	-----------------------------

Número de póliza de cumplimiento:	14-44-101240400	Número de póliza de responsabilidad:		Número de garantía:		Resumen de Prórrogas y/o Adiciones			
Anexo	0	Anexo		Anexo:		No. adicional	Fecha	Tipo	Valor/Fecha de terminación
Fecha de expedición:	18/07/2025	Fecha de expedición:		Fecha de expedición:					

Amparo	Requiere	% Asegurado	Inicio Vigencia	Vencimiento Vigencia	Nuevo Vencimiento	Valor Asegurado	Nuevo Valor Asegurado				
CUMPLIMIENTO	X	10%	17/07/2025	17/06/2026		\$ 20.416.121,20					
CALIDAD CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS B	X	10%	17/07/2025	17/12/2026		\$ 20.416.121,20					
PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES SOCIALES L	X	5%	17/07/2025	17/12/2028		\$ 10.208.060,60					
Otra. Cual											

Revisó:

MARTHA LORENA GALVIS PEREZ

DIANA NIÑO MESA

Fecha de Aprobación:

25/07/2025

Firma

JESUS ALBERTO CAMPO MAZABEL

Coordinación Grupo Ejecución y Liquidación Contractual

ACTA DE INICIO

Espacio para número de radicación
Sistema de Gestión Documental

CONTRATO/CONVENIO No.	149088 de 2025
CONTRATISTA:	COMERCIALIZADORA DINPRO
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA:	804.006.408-5
REPRESENTANTE LEGAL:	SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN REPRESENTANTE LEGAL:	63.337.045
SUPERVISOR/INTERVENTOR	DIANA MILENA MALDONADO
CARGO-DEPENDENCIA SUPERVISOR	PROFESIONAL ESPECIALIZADO OFICINA DE INFRAESTRUCTURA

El día (11) del mes de agosto de 2025, se reunieron: DIANA MILENA MALDONADO Supervisora del Contrato – orden de compra 149088 de 2025 y SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ Representante Legal de COMERCIALIZADORA DINPRO en calidad de Contratista, con el fin de suscribir la presente acta, teniendo en cuenta que a la fecha el contrato se encuentra aprobado y cuenta con:

Registro presupuestal 680625 del 22 de julio de 2025
Garantías Póliza de cumplimiento No. 14-44-101240400, expedida por Seguros del Estado S.A. y aprobada el 25 de julio de 2025
Otros N/A

Que a los diecisiete (17) días del mes de julio del presente año se emitió el contrato – orden de compra 149088, cuyo objeto es: “SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR DOTACIÓN ESCOLAR PARA SEDES EDUCATIVAS FOCALIZADAS EN MARCO DEL DECRETO DE CONMOCION INTERIOR POR EL CATATUMBO, DE ACUERDO CON LO CONTEMPLADO EN EL ACUERDO MARCO DE PRECIOS DE MOBILIARIO ESCOLAR. EVENTO 193030”, por valor de DOSCIENTOS CUATRO MILLONES CIENTO SESENTA Y UN MIL DOSCIENTOS DOCE PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE (\$204.161.212,00) y por el periodo comprendido desde la suscripción del acta de inicio al diecisiete (17) de diciembre de 2025.

Para todos los efectos se tendrá como fecha de inicio la de suscripción del presente documento, el cual debe formalizarse en la plataforma Tienda Virtual del Estado Colombiano.

En constancia de lo anterior se firman la presente Acta por los que en ella intervinieron,

Firma



Nombre: DIANA MILENA MALDONADO
SUPERVISOR

Firma



Nombre: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CONTRATISTA

Nota: la presente acta de inicio debe publicarse en la plataforma SECOP.

1ra copia: Expediente contractual. 2da. Copia: Interventor/Supervisor. 3ra copia: Contratista

Energía



Consumo de energía (24h/día) **48** kWh/mes

Consumo específico **0,18** Wh/litro

El consumo de energía dependerá del lugar de instalación, modo de uso y mantenimiento del equipo.

Congelador horizontal

Marca **SWAN**
Modelo **SW1-380**

**Compare este equipo con otros de
similares características**

USO EXCLUSIVO COMERCIAL

Volumen Almacenamiento
380 Litros

Sistema de deshielo:
Manual

**T. ambiente de operación
adecuada:**
Hasta 40°C

Tecnología de frío:
Placa Fria

Tipo de puerta:
Sólida

**No retirar esta etiqueta hasta que se venda el equipo al
consumidor final**

Energía



Consumo de energía (24h/día) **34,3** kWh/mes

Ahorro energético (A_r) **56** (%)

El consumo de energía dependerá del lugar de instalación, modo de uso y mantenimiento del equipo.

Refrigerador-Congelador

Marca

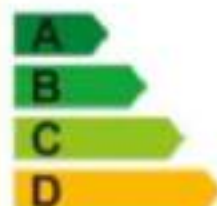
SWAN

Modelo

SW2-45

Compare este equipo con otros de
similares características

Menor consumo



Mayor consumo

Este equipo

B

Volumen almacenamiento:
332 Litros

Sistema de deshielo:
Automatico

Temperatura ambiente de
operación adecuada:
de 16 a 43 °C

Temperatura Minima:
-18 °C

No retirar esta etiqueta hasta que se venda el equipo al
consumidor final.

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO NEVERA NO FROST 300 - 340 LITROS O 12-14 PIES

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
La nevera debe tener una capacidad mínima de 300 litros	SI
La nevera debe tener una capacidad máxima de 350 litros	SI
La nevera debe funcionar a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra	SI
Las dimensiones de la nevera deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada.	SI
Debe tener como mínimo los siguientes compartimientos dos bandejas, botellero, dispensador de agua.	SI
La nevera debe tener un dispensador de agua externo que se cargue internamente.	SI
La nevera debe ser 100% nueva no remanufacturada.	SI
La nevera debe tener dos (2) puertas una (1) para el congelador superior y (1) para el refrigerador.	SI
Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargue de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad	SI
Nevera comercial, con temperatura para refrigeración de alimentos entre 0° C a los 8° C y con temperatura para congelación de alimentos entre 0° C y - 23° C, con control e indicador digital de temperaturas ubicado externo o internamente. Debe ser no Frost y que no genere acumulación de hielo en sus partes.	SI

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Tipo	No Frost		SI
Tipo de control	Digital		SI
Display	Si		SI
Dispensador de agua	Si		SI
Filtro para agua	No		SI
Iluminación	LED		SI
Tipo de parrillas	Cristal templado		SI
Tipo cajones Enfriador	Verduras		SI
Color	Platino		SI
Características	Dispensador de agua		SI
Tipo Anaqueles	3 Anaqueles Completos		SI

OBSERVACIONES El proveedor presenta la ficha técnica SW245 la cual cuenta con las capacidades y requerimientos solicitados.

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CONGELADOR HORIZONTAL 150 - 200 LITROS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Paneles interiores de acero inoxidable, aislación de poliuretano de alta densidad panel exterior en acero al carbono con pintura resistente a la humedad.	SI
El congelador debe tener una capacidad mínima de 150 litros.	SI
El congelador debe tener una capacidad máxima de 200 litros.	SI
El Congelador debe funcionar a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra	SI
Las dimensiones del congelador deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada.	SI
Debe tener como mínimo dos compartimientos.	SI
El gas de funcionamiento interno cumplirá con las normas ambientales vigentes siendo este BIO, libre de CFC	SI
El congelador debe ser 100% nueva no remanufacturada.	SI
Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargue de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad.	SI
Congelador industrial para refrigeración de alimentos con temperaturas entre lo 0° C a los - 23° C y 25° C, con control analógico de la temperatura interna del equipo.	SI

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Tipo	Frost		SI
Tipo de control	Digital o analógico		SI
Display	No		SI
Tipo de parrillas	plástico o pintura electrostática bicapa.		SI
Color	Blanco		SI
Tipo Anaqueles	2 Anaqueles Completos		SI

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Alto	800 - 1000		SI
Ancho	500 - 800		SI
Profundidad	500 - 800		SI

OBSERVACIONES: El proveedor presenta la ficha tecnica K-CH198L3 CONGELADOR HORIZONTAL 198 LITROS, la cual evidencia las características tecnicas requeridas para el elemento.

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CONGELADOR HORIZONTAL 300 - 400 LITROS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Paneles interiores de acero inoxidable, aislación de poliuretano de alta densidad panel exterior en acero al carbono con pintura resistente a la humedad.	SI
El congelador debe tener una capacidad mínima de 300 litros	SI
El congelador debe tener una capacidad máxima de 400 litros	SI
El Congelador debe funcionar a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra	SI
Las dimensiones del congelador deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada.	SI
Debe tener como mínimo dos compartimientos	SI
El gas de funcionamiento interno cumplirá con las normas ambientales vigentes siendo este BIO, libre de CFC	SI
El congelador debe ser 100% nueva no remanufacturada.	SI
Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargue de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad	SI
Congelador industrial para refrigeración de alimentos con temperaturas entre lo 0° C a los - 23° C y 25° C, con control analógico de la temperatura interna del equipo.	SI

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Tipo	Frost		SI
Tipo de control	Digital o analógico		SI
Display	No		SI
Tipo de parrillas	plástico o pintura electrostática bicapa.		SI
Color	Blanco		SI
Tipo Anaqueles	2 Anaqueles Completos		SI

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Alto	900 - 1100		SI
Ancho	900 - 1200		SI
Profundidad	500 - 800		SI

OBSERVACIONES: El proveedor presenta ficha tecnica SW1-380 CONGELADOR HORIZONTAL, la cual cuenta con las caracterristicas solicitadas para el elemento.

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO NEVECON NO FROST 500 - 600 LITROS O 18 -22 PIES

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
La nevera debe tener una capacidad mínima de 500 litros	SI
La nevera debe tener una capacidad máxima de 600 litros	SI
La nevera debe funcionar a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra	SI
Las dimensiones de la nevera deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada.	SI
Debe tener como mínimo los siguientes compartimientos cuatro bandejas, botellero, dispensador de agua, bandejas.	SI
La nevera debe tener un control de temperatura externo.	SI
La nevera debe ser 100% nueva no remanufacturada.	SI
La nevera debe tener dos (2) puertas una (1) para el congelador y (1) para el refrigerador.	SI
Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargue de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad	SI
Congelador industrial para refrigeración de alimentos con temperaturas entre 0° C a los - 23° C y 25° C, con control analógico de la temperatura interna del equipo.	SI

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Tipo	Frost		SI
Tipo de control	Digital		SI
Display	Si		SI
Dispensador de agua	Si		SI
Filtro para agua	No		SI
Iluminación	LED		SI
Tipo de parrillas	Cristal templado		SI
Tipo cajones Enfriador	Verduras		SI
Color	Platino		SI
Características	Dispensador de agua		SI
Tipo Anaqueles	5 Anaqueles Completos		SI

OBSERVACIONES: El proveedor envía la ficha técnica de K-N529L2 FICHA TECNICA NEVECON, el cual cuenta con las características requeridas por la ficha técnica del MEN.

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO LICUADORA INDUSTRIAL 15 LITROS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Preparación de Alimentos en la Cocina - Industrial	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

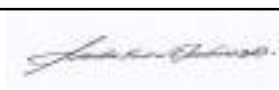
REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Capacidad 25 litros en vaso tipo cónico	SI
El vaso debe ser basculante	SI
El vaso o contenedor de líquidos debe ser 100% en lamina de acero inoxidable 304 con espesor de pared mínimo 1,2 mm. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes). Que su uso específico es Cambiar de estado sólido a líquido, en un medio acuoso, sustancias como frutas o verduras para la obtención de jugos, guisos, salsas o aderezos.	SI
El vaso debe tener forma cónica con superficie lisa y continua.	SI
El motor debe tener una cobertura o protección en acero inoxidable que ayude a su protección. Debe tener Cuchillas en acero inoxidable 304, girando entre 3500 y 4000 RPM, que ayuden	SI
El controlador de encendido debe estar protegido para evitar contacto de líquidos y que generen cualquier tipo de riesgo eléctrico.	SI
El contenedor de líquidos o vaso de la licuadora debe ser de fácil acceso a partes para mantenimiento de accesorios tales como cuchillas etc. Facilidad a la hora de realizar los procesos de limpieza en el interior del equipo.	SI
Motor eléctrico de 1 a 2 HP bobinado 100% en cobre carcasa de aluminio y eje total en acero inoxidable martensítico. Empaquetadura sellada, resistente a fluidos.	SI
La licuadora debe ser 100% nueva no remanufacturada.	SI
Las cuchillas deben ser en acero inoxidable de fácil mantenimiento para cambio o reparación.	SI
El vaso debe tener una tapa que permita sellarlo cuando este en funcionamiento de manera segura.	SI

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Tipo Vaso	Cónico Sin Aristas		SI
Tapa	Independiente		SI
Motor	Eléctrico 110 v		SI

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Alto	1200 - 1400		N/A
Capacidad	15 litros		SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: SANDRA ERICA ORDÓÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO LICUADORA INDUSTRIAL 4 LITROS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Preparación de Alimentos en la Cocina - Industrial	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

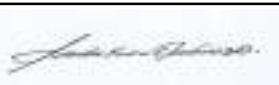
REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Capacidad 4 litros en vaso tipo cónico	SI
El vaso o contenedor de líquidos debe ser 100% en lamina de acero Inoxidable 304 con espesor de pared mínimo 1,2 mm. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes). Que su uso específico es Cambiar de estado sólido a líquido, en un medio acuoso, sustancias como frutas o verduras para la obtención de jugos, guisos, salsas o aderezos.	SI
El vaso debe tener forma cónica con superficie lisa y continua.	SI
El motor debe tener una cobertura o protección en acero inoxidable que ayuda a su protección. Debe tener Cuchillas en acero inoxidable 304, girando entre 3500 y 4000 RPM, que ayudan a homogenizar las mezclas en menor tiempo. Sistema de volcado con posiciones intermedias que optimizan el vaciado de los líquidos, de igual manera contar con un asegurador del vaso o pedalera para fijación de este.	SI
El controlador de encendido debe estar protegido para evitar contacto de líquidos y que generen cualquier tipo de riesgo eléctrico.	SI
El contenedor de líquidos o vaso de la licuadora debe ser de fácil acceso a partes para mantenimiento de accesorios tales como cuchillas etc. Facilidad a la hora de realizar los procesos de limpieza en el interior del equipo.	SI
Motor eléctrico de 1 HP bobinado 100% en cobre carcasa de aluminio y eje total en acero inoxidable martensítico. Empaquetadura sellada, resistente a fluidos.	SI
La licuadora debe ser 100% nueva no remanufacturada.	SI
Las cuchillas deben ser en acero inoxidable de fácil mantenimiento para cambio o reparación.	SI
El vaso debe tener una tapa que permita sellarlo cuando este en funcionamiento de manera segura.	SI

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Tipo Vaso	Cónico Sin Aristas		SI
Tapa	Independiente		SI
Motor	Eléctrico 110 v		SI

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Alto	400 - 600		N/A
Capacidad	4 Litros		SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACION PROTOTIPO TINAS Y RECIPIENTES

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090-149091-149092-149101-149102	22/08/2025

RECIPIENTE 45 - 50 LITROS

DESCRIPCION Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para transportar alimentos	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Diámetro 400 - 600 mm	SI
Alto 300 - 400 mm	SI
Debe tener las paredes y el suelo sólido, por los costados debe tener manijas para su manipulación.	SI
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.	SI
Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.	SI
Debe resistir una carga mínima de 50 kilogramos.	SI
Debe ser apilable.	SI
Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.	SI

BALDE 10 - 14 LITROS

DESCRIPCION Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para transportar alimentos	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Diámetro 250 - 350 mm	SI
Alto 250 -350 mm	SI
Debe tener las paredes y el suelo sólido, debe tener una manija independiente para su manipulación.	SI
Debe tener una tapa independiente que permita cerrar el contenedor.	SI
Las manijas deben ser parte integral de la estructura del recipiente	SI
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.	SI
Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.	SI
Debe resistir una carga mínima de 14 kilogramos. Cuando este completamente lleno no debe sufrir deformación alguna.	SI
Debe ser apilable.	SI
Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.	SI

RECIPIENTE 70 - 75 LITROS CON TAPA

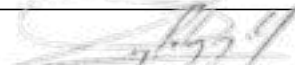
DESCRIPCION Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para transportar alimentos	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Diámetro 550 - 550 mm	SI
Alto 550 -750 mm	SI
Debe tener las paredes y el suelo sólido, debe tener una manija independiente para su manipulación.	SI
Debe tener una tapa independiente que permita cerrar el contenedor	SI
Las manijas deben ser parte integral de la estructura del recipiente	SI
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.	SI
Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.	SI
Debe resistir una carga mínima de 70 kilogramos. Cuando este completamente lleno no debe sufrir deformación alguna.	SI
Debe ser apilable.	SI
Debe tener manijas independientes para su manipulación.	SI
Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.	SI

OBSERVACIONES

--

 ELABORADO POR: NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C. C.C: 80804309	REVISADO POR: NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C. C.C: 80804309	 REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA: NOMBRE: SANDRA ERICA ORDONEZ BERMUDEZ CARGO: REPRESENTANTE LEGAL C.C: 63.337.045
--	--	--

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CALDEROS INDUSTRIALES

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Las dimensiones son definidas por su capacidad	SI
Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas	SI
Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada	SI
Resistente a cambios de temperatura y trafico de la cocina	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos	SI
Debe estar fabricada en aluminio	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

ESPECIFICACIONES

TAMANO	CUMPLE(SI O NO)
40x30 – 37 a 38 LITROS –	SI
40x40 – 49 a 51 LITROS -	SI
50x20 – 38 a 40 LITROS –	N/A
50x30 – 58 a 60 LITROS -	N/A
50x40 – 77 a 79 LITROS -	SI
50x50 – 97 a 100 LITROS -	N/A
60x40 – 103 a 106 LITROS -	N/A
60x50 – 135 a 145 LITROS -	N/A
60x60 – 165 a 175 LITROS -	SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO OLLAS RECORTADAS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Las dimensiones son definidas por su capacidad	SI
Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas	SI
Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada	SI
Resistente a cambios de temperatura y trafico de la cocina	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos	SI
Debe estar fabricada en aluminio	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

ESPECIFICACIONES

TAMAÑO	CUMPLE(SI O NO)
#26 -7.5 a 8.5 LITROS –	SI
#28 - 9.5 a 10.5 LITROS –	N/A
#30 -11.5 a 12.5 LITROS –	SI
#32 -14.5 a 15.5 LITROS –	N/A
#36 -22.5 a 23.5 LITROS –	N/A
#40 -28.5 a 29.5 LITROS –	SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: SANDRA ERICA ORDÓÑEZ BERMÚDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO OLLAS RECORTADAS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación	APROBADO

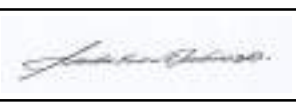

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Las dimensiones son definidas por su capacidad	SI
Debe estar fabricada en aluminio espesor mínimo 3,4 mm.	SI
Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada	SI
Resistente a cambios de temperatura y trafico de la cocina	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Pesa con recubrimiento aislante del calor que mantiene la presión regulada de la olla.	SI
Debe tener Dos (2) sistemas de seguridad, pesa y fusible	SI
Empaque de la tapa en silicona con ajuste preciso al cuerpo de esta.	SI
Debe estar fabricada en aluminio	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

ESPECIFICACIONES

TAMAÑO	CUMPLE(SI O NO)
4 LITROS -	N/A
6 LITROS -	N/A
8 LITROS -	N/A
10 LITROS -	N/A
12 -14 LITROS -	SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO OLLETAS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Las dimensiones son definidas por su capacidad	SI
Debe tener manija o asa para facilitar la manipulación. Remachadas soldadas	SI
Resistente a cambios de temperatura y trafico de la cocina	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe tener una base recta que segura la estabilidad en la estufa al momento de funcionamiento.	SI
Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos	SI
Debe estar fabricada en aluminio	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

ESPECIFICACIONES

TAMAÑO	CUMPLE(SI O NO)
1 LITROS –	SI
2 LITROS -	N/A
3 LITROS –	SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO PAILAS - SARTENES

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090-149091-149092-149101-149102	22/08/2025

PAILAS

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para la preparación de alimentos	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Recipiente Aluminio	SI
Debe tener dos manijas o asa para facilitar la manipulación. Remachado firmemente	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI
El espesor mínimo de pared del recipiente de 3 mm	SI

ESPECIFICACIONES

TAMANO	CUMPLE(SI O NO)
Diámetro 28 - 32 centímetros	SI
Diámetro 35 - 40 centímetros	N/A
Diámetro 45 - 50 centímetros	SI

SARTENES

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para la preparación de alimentos	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Recipiente Aluminio duro Anodizado	SI
Mango en Acero Inoxidable	SI
Debe tener una manija o asas para facilitar la manipulación. Remachado firmemente	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI
El espesor mínimo de pared del recipiente de 3 mm	SI
El espesor mínimo de pared del mango de 2 mm	SI

ESPECIFICACIONES

TAMANO	CUMPLE(SI O NO)
Diámetro 10- 15 centímetros	SI
Diámetro 20 - 25 centímetros	N/A
Diámetro 30 - 35 centímetros	SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CANASTAS PLASTICAS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090-149091-149092-149101-149102	22/08/2025

CANASTA PLASTICA DE PARED SOLIDA

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para transportar alimentos y enseres en la cocina	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Ancho 400 mm	SI
Alto 250 - 350 mm	SI
Profundidad 600 mm	SI
Debe tener las paredes y el suelo de plástico sólido, por los costados las únicas perforaciones que debe tener es el orificio para su manipulación.	SI
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.	SI
Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor	SI
Debe resistir una carga mínima de 25 kilogramos.	SI
Debe ser apilable.	SI
Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.	SI

CANASTA PLASTICA PARED PERFORADA

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para transportar alimentos	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Ancho 400 mm	SI
Alto 250 - 350 mm	SI
Profundidad 600 mm	SI
Debe tener las paredes y el suelo perforado, por los costados debe tener perforaciones para su manipulación.	SI
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.	SI
Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.	SI
Debe resistir una carga mínima de 25 kilogramos.	SI
Debe ser apilable.	SI
Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.	SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE EGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO JARRAS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090-149091-149092-149101-149102	22/08/2025

JARRA 1 LITRO

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para servir el alimento liquido en el servicio de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Altura 180 a 220 mm . Diámetro entre 140 - 180 mm	SI
Debe resistir mínimo 2 kilogramos de peso en su interior	SI
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.	SI
Debe tener una tapa independiente	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

JARRA 3 LITROS

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para servir el alimento liquido en el servicio de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Altura 180 a 220 mm . Diámetro entre 140 - 180 mm	SI
Debe resistir mínimo 5 kilogramos de peso en su interior	SI
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.	SI
Debe tener una tapa independiente	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 80804309

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO TABLAS PARA PICAR

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090-149091-149092-149101-149102	22/08/2025

TABLA PICAR PEQUEÑA

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento necesario para picar los alimentos	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Ancho 280 a 320 mm . Profundidad 320 - 340 mm Espesor 8 - 10 mm	SI
No absorbente y resistentes a manchas.	SI
Superficie antideslizante y con protección antibacterial.	SI
Utilizable por ambas caras.	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad	SI
Debe tener perforaciones tipo manija para uso en cocina.	SI
Debe tener canal receptor de líquidos en cualquiera de sus caras.	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

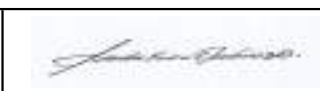
TABLA PICAR GRANDE

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento necesario para picar los alimentos	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Ancho 350 a 400 mm . Profundidad 450 - 550 mm Espesor 10 - 12 mm	SI
No absorbente y resistentes a manchas.	SI
Superficie antideslizante y con protección antibacterial.	SI
Utilizable por ambas caras.	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad	SI
Debe tener perforaciones tipo manija para uso en cocina.	SI
Debe tener canal receptor de líquidos en cualquiera de sus caras.	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 80804309

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CUCHILLOS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090-149091-149092-149101-149102	22/08/2025

SET DE CUCHILLOS PARA COCINA

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento necesario para cortar los productos en el servicio de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
El juego debe estar compuesto por cinco unidades de cuchillos profesionales, cada uno para hacer cortes diferentes, debe ser entregado en un estuche y con el manual del usuario pertinente con el uso, el	SI
La hoja del cuchillo debe ser en acero inoxidable, forjados y cuyo proceso de mecanizados les proporciona alta resistencia, ductilidad y dureza.	SI
La hoja del cuchillo debe ser lisa no se aceptan diseños en sierra.	SI
El mango debe ser en polipropileno con protección antimicrobiana que aislé el crecimiento bacteriano y la proliferación de hongos, por norma sanitaria no se acepta mango en madera, las hojas de los cuchillos tendrán la descripción de certificación del NSF	SI
Las espigas de los cuchillos van totalmente cubiertas por los mangos de POM, lo que permite evitar fracturas del mango si el cuchillo cae al suelo.	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

ESPECIFICACIONES

TAMANO	CUMPLE(SI O NO)
A. Cuchillo para pelar de 7 – 9 cm	SI
B. Cuchillo de cocinero de 24 - 27 cm	SI
C. Cuchillo para deshuesar de 14 - 16 cm	SI
D. Hacha de 14 - 18 cm	SI
E. Cuchillo de cocinero de 19 -22 cm	SI

OBSERVACIONES

	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.
C.C: 80804309	C.C: 80804309
REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:	
NOMBRE:	
CARGO:	
C.C:	

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CUCHARAS Y UTENSILIOS 1

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090-149091-149092-149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Deben tener un longitud mínima de 200 milímetros en el mango cada una	SI
La cuchara debe estar fabricada en una sola pieza de acero inoxidable de 2 milímetros de espesor mínimo.	SI
Deben permitir medir porciones de 2 a 3 onzas, 4-5 onzas, 8 - 10 onzas	SI
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación de polímero resistente al calor independiente de las cucharas	SI
No deben tener perforaciones	SI
Deben ser dos ejemplares por cada medida de capacidad.	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

TRINCHE TENEDOR EN ACERO INOXIDABLE

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Debe medir entre 300 - 400 milímetros	SI
Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable	SI
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.	SI
Debe tener dos o tres dientes	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso, Exceptuando las puntas del trinche	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 3 mm de espesor	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE:
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO:
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C:

ACTA VERIFICACION PROTOTIPO CUCHARAS Y UTENSILIOS 2

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090-149091-149092-149101-149102	22/08/2025

CUCHARON CON ORIFICIOS EN ACERO INOXIDABLE

DESCRIPCION Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Debe medir entre 300 - 400 milímetros	SI
Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable	SI
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.	SI
Debe tener orificios que permitan el desalojo de líquidos	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 3 mm de espesor	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

CUCHARON EN ACERO INOXIDABLE

DESCRIPCION Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Debe medir entre 300 - 400 milímetros	SI
Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable	SI
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 3 mm de espesor	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

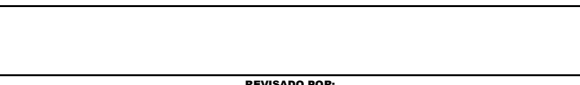
JUEGO DE DOS PINZAS EN ACERO INOXIDABLE

DESCRIPCION Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Debe medir Pequeña 150 a 200 milímetros - Grande 300 - 400 milímetros	SI
Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable	SI
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 2 mm de espesor	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE:
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO:
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C:

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO COLADORES

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090-149091-149092-149101-149102	22/08/2025

COLADORES LIQUIDOS

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para la preparación de alimentos	APROBADO



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Juego de dos (2) coladores de trafico pesado	SI
Colador Pequeño Diámetro entre 100 - 150 mm - Colador Grande Diámetro 200 - 250 mm	SI
Debe ser fabricado en su totalidad en acero inoxidable (Malla, Estructura y Mango)	SI
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

COLADOR VERDURAS

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para la preparación de alimentos	APROBADO



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Coladores de trafico pesado para verduras	SI
Colador Diámetro 300 - 350 mm	SI
Debe ser fabricado en su totalidad en acero inoxidable, espesor de pared mínimo 1.5 mm	SI
Debe tener dos manijas o asas para facilitar la manipulación.	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

COLADOR CONICO

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para la preparación de alimentos	



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Coladores conicos de trafico pesado, para colar salsas, jugos, alimentos y preparaciones calientes.	
Diámetro entre 200 - 250 mm.	
Debe ser fabricado en su totalidad en acero inoxidable (Estructura y Mango).	
El cuerpo debe ser fabricado en lamina rígida con perforaciones.	
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.	
Resistente a cambios de temperatura.	
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.	
Debe ser resistente al lavado .	
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	

OBSERVACIONES

--

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE:
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO:
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C:

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO RAYADOR

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090-149091-149092-149101-149102	22/08/2025

RALLADOR

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento necesario para la preparación de alimentos	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Ancho 100 - 140 mm - Profundidad 180 - 220 mm	SI
Debe ser fabricado en acero inoxidable espesor de pared mínimo 2 mm	SI
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.	SI
Debe tener soporte independiente que permita su manipulación	SI
Debe tener mínimo tres servicios o tipos de corte.	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Las cuchillas de corte deben estar fabricadas como una sola pieza.	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI
No se admiten ralladores 100% plásticos o con solo las cuchillas en acero.	SI
Soporte exterior y/o mango es el único que se permite en polímero.	SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE:
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO:
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C:

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CUBIERTOS MESA

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090-149091-149092-149101-149102	22/08/2025

CUCHARA

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para tomar el alimento líquido Cuchara para el uso en el servicio de alimentación	APROBADO



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
La cuchara debe estar fabricada en Acero Inoxidable en su totalidad como una sola pieza	SI
El largo de la cuchara puede estar entre los 16 cm y los 18 cm	SI
La cuchara debe ser de terminado en su punta redondo y de superficie lisa	SI
No debe presentar filos o borde.	SI
La cuchara debe ser liviana	SI
La cuchara al aplicar la fuerza de un adulto en el momento de su uso no se debe doblar o partir.	SI
El espesor mínimo de la Cuchara debe ser de 2 mm	SI
Debe ser 100% nueva no remanufacturada.	SI

TENEDOR

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para tomar el alimento líquido Cuchara para el uso en el servicio de alimentación	APROBADO



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
La tenedor debe estar fabricado en Acero Inoxidable en su totalidad como una sola pieza	SI
El largo del Tenedor puede estar entre los 16 cm y los 18 cm	SI
El tenedor debe ser de terminado en su punta redondo y de superficie lisa	SI
No debe presentar filos o borde en el mango. Solo deben tener filos las puntas del trínche.	SI
Tenedor debe ser liviano	SI
El Tenedor al aplicar la fuerza de un adulto en el momento de su uso no se debe doblar o partir.	SI
El espesor mínimo del tenedor debe ser de 2,5 mm	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

CUCHILLO

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para tomar el alimento líquido Cuchara para el uso en el servicio de alimentación	APROBADO



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
El Cuchillo debe estar fabricado en Acero Inoxidable en su totalidad como una sola pieza	SI
El largo del Cuchillo puede estar entre los 16 cm y los 18 cm	SI
El Cuchillo debe ser de terminado en su punta redondo y de superficie lisa	SI
No debe presentar filos o borde en el mango. Solo deben tener filos el lado cortante del elemento.	SI
El Cuchillo debe ser liviano	SI
El Cuchillo al aplicar la fuerza de un adulto en el momento de su uso no se debe doblar o partir.	SI
El espesor mínimo del Cuchillo debe ser de 3 mm	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

OBSERVACIONES

	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.
C.C: 80804309	C.C: 80804309
	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
	NOMBRE:
	CARGO:
	C.C:

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO PLATOS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090-149091-149092-149101-149102	22/08/2025

PLATO HONDO

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para tomar el alimento líquido para el uso en el servicio de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Profundidad del plato entre 2.5 cm y 3cm. Tamaño entre 17 y 20cm	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
Para uso en microondas, hornos y lavaplatos	SI
No debe presentar filos o borde.	SI
Debe ser resistente al lavado y desportillado	SI
El plato debe estar fabricado en Melamina	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI
El espesor mínimo del plato debe ser de 3 mm	SI

PLATO PANDO GRANDE

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para tomar el alimento líquido para el uso en el servicio de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Profundidad del plato entre 1 cm y 1.8 cm. Tamaño entre 18 y 25cm	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
Para uso en microondas, hornos y lavaplatos	SI
No debe presentar filos o borde.	SI
Debe ser resistente al lavado y desportillado	SI
El plato debe estar fabricado en Melamina	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

PLATO PANDO PEQUEÑO

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para tomar el alimento sólido para el uso en el servicio de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Profundidad del plato entre 1 cm y 1.8 cm. Tamaño entre 12 -16 cm	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
Para uso en microondas, hornos y lavaplatos	SI
No debe presentar filos o borde.	SI
Debe ser resistente al lavado y desportillado	SI
El plato debe estar fabricado en Melamina	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE:
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO:
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C:

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO POCILLO - VASO

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090-149091-149092-149101-149102	22/08/2025

POCILLO

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para tomar el alimento liquido para el uso en el servicio de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Profundidad del vaso entre 6 cm y 8 cm. Diámetro entre 7 y 9 cm	SI
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
Para uso en microondas, hornos y lavaplatos	SI
No debe presentar filos o borde.	SI
Debe ser resistente al lavado y desportillado	SI
El pocillo debe estar fabricado en Melamina	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI
El espesor mínimo del plato debe ser de 3 mm	SI

VASO

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para tomar el alimento liquido para el uso en el servicio de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Profundidad del vaso entre 10 cm y 14 cm. Diámetro entre 6 y 9 cm	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
No debe presentar filos o borde.	SI
Debe ser resistente al lavado y desportillado	SI
El vaso debe estar fabricado en Melamina	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE:
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO:
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C:

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO BANDEJAS DE SERVICIO

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

BANDEJA GRANDE

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para transportar los alimentos a la mesa de comedor	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Ancho 300 - 350 mm	SI
Profundidad 400 - 500 mm	SI
No debe presentar filos o borde que represente riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado y desportillado	SI
Debe estar fabricada en Polipropileno Copolímero o Polietileno de Alta densidad	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI
El espesor mínimo de la bandeja debe ser de 3 mm	SI

BANDEJA PEQUEÑA

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para transportar los alimentos a la mesa de comedor	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Ancho 200 - 300 mm	SI
Profundidad 300 - 400 mm	SI
No debe presentar filos o borde que represente riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado y desportillado	SI
Debe estar fabricada en Polipropileno Copolímero o Polietileno de Alta densidad	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI
El espesor mínimo de la bandeja debe ser de 3 mm	SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE:
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO:
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C:

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO JUEGO 5 OLLAS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación	APROBADO



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Las dimensiones son definidas por su capacidad	SI
Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas	SI
Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada	SI
Resistente a cambios de temperatura y trafico de la cocina	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos	SI
Debe estar fabricada en aluminio	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

ESPECIFICACIONES

TAMAÑO	CUMPLE(SI O NO)
#16 - 2.5 a 3.5 LITROS –	SI
#18 - 3.5 a 4.5 LITROS –	SI
#20 - 4.5 a 5.5 LITROS –	SI
#22 - 5.5 a 6.5 LITROS –	SI
#24 - 6.5 a 7.5 LITROS –	SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE:
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO:
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C:

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO BATIDOR DE CHOCOLATE

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	CALLE 35 33 32 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para batir y espumar bebidas.	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
El batidor debe estar fabricado en plastico en su totalidad como una sola pieza.	SI
El batidor debe permitir ser limpiado en su totalidad	SI
No debe presentar filos o bordes	SI
El batidor debe permitir su fácil manipulacion.	SI
El material debe ser resistente a las temperaturas hasta de 150° C	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturada.	SI

ESPECIFICACIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Largo	300 - 350		SI
Diametro del mango	15 - 25		SI
Diametro de las aspas	45 - 60		SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE:
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO:
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C:

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CERNIDOR

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	Calle 35 # 33 - 32 - 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para la preparación de alimentos.	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Cernidor de tráfico pesado para verduras.	SI
Debe ser fabricado en su totalidad en acero inoxidable, espesor de pared mínimo 0.7 mm.	SI
Debe tener dos manijas o asas para facilitar la manipulación.	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

ESPECIFICACIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Diametro	300 - 350		SI
Espesor	0,7 minimo		SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE:
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO:
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C:

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO ENSALADERA

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	Calle 35 # 33 - 32 - 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para la preparación de alimentos.	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Cernidor de tráfico pesado para verduras.	SI
Debe ser fabricado en su totalidad en acero inoxidable, espesor de pared mínimo 0.7 mm.	SI
Debe tener dos manijas o asas para facilitar la manipulación.	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

ESPECIFICACIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Capacidad	1,6 Lt		SI
Espesor	0,7 minimo		SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE:
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO:
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C:

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO ESPUMADERA MALLA A.INOX

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	Calle 35 # 33 - 32 - 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para la preparación de alimentos.	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable	SI
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

ESPECIFICACIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Largo	400 minimo		SI
Diametro	175 - 200		SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE:
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO:
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C:

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO JUEGO TARROS ALMACENAMIENTO

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	Calle 35 # 33 - 32 - 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para almacenamiento de alimentos.	APROBADO

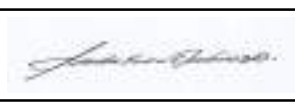

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Debe presentar 4 tarros con sus 4 tapas.	SI
Cada tarro debe tener una capacidad diferente.	SI
Debe estar fabricada en polipropileno.	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.	SI
Debe ser 100% nueva no re manufacturada. Inyectada con material original.	SI
Las tapas deben presentar un buen ajuste con el tarro.	SI
Deben ser de fácil lavado.	SI
Los tarros deben ser cuadrados.	SI
Las medidas de los tarros están dadas por su capacidad.	SI

ESPECIFICACIONES

ITEM	CAPACIDAD	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
1	1,5 - 2,5 Lt.		SI
2	3,5 - 4,5 Lt.		SI
3	5,5 - 6,5 Lt.		SI
4	8,5 - 9,5 Lt.		SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: SANDRA ERICA ORDÓÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO MOLINO MANUAL

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	Calle 35 # 33 - 32 - 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para almacenamiento de alimentos.	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
El molino debe estar hecho en hierro con baño electrolítico de estaño.	SI
Debe tener una base tipo prensa para sujetar a cualquier superficie dura y plana.	SI
El molino debe ser apto para moler todo tipo de grano.	SI
El molino debe contar con un mango ergonómico que permita un agarre firme para un trabajo óptimo y seguro.	SI
El molino debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	SI

ESPECIFICACIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Altura	350 - 400		SI
Ancho	150 - 200		SI
Profundidad	350 - 400		SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO OLLA ARROCERA

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
COMERCIALIZADORA DINPRO	Calle 35 # 33 - 32 - 34	Bucaramanga; Santander	149088-149090- 149091-149092- 149101-149102	22/08/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para la preparación de alimentos.	APROBADO

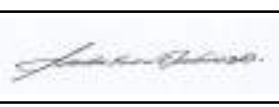

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Recipiente y tapa en Aluminio fundido.	SI
Debe tener dos manijas o asa para facilitar la manipulación.	SI
Resistente a cambios de temperatura	SI
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso	SI
Debe ser resistente al lavado	SI
Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.	SI
El espesor mínimo de pared del recipiente de 3 mm	SI
Debe tener una capacidad de 55 a 80 tazas, 15 - 21 lts	SI
No debe ser eléctrica	SI

ESPECIFICACIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Diámetro	350 - 500		SI
Altura	130 - 180		SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA APROBACION MANUAL DE MANTENIMIENTO Y GARANTIA	Fecha:	20/08/2025
---	---------------	-------------------

Contratista: COMERCIALIZADORA DINPRO	Orden de compra	149088 - 149090 - 149091 - 149092 - 149101 - 149102
Dirección: CALLE 35 33 32 34, BUCARAMANGA, SANTANDER	Telefono	
Email:		

INFORMACION	Cumple (Si o No)
Contiene recomendaciones de buen uso	Si
Contiene recomendaciones de limpieza	Si
Contiene recomendaciones de mantenimiento	Si
Contiene condiciones y alcance de la garantía	Si
Contiene las indicaciones para realizar una solicitud de garantía	Si

Nota: Para la aprobación se deben cumplir con todos los ítems

	
REPRESENTANTE SUPERVISION	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: Diego Rodrigo Rodríguez Monsalve	NOMBRE: SANDRA ORDOÑEZ
CARGO: Contratista - MEN	CARGO: Representante Legal
C.C: 80,804,309	C.C: 63.337.045

REVISADO POR
NOMBRE:
CARGO: MEN
C.C:

MANUAL DE USO MANTENIMIENTO Y GARANTIA ELEMENTOS DE DOTACION ESCOLAR

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS LICUADORA INDUSTRIAL 15 LITROS



Especificaciones Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable
- Capacidad 15 Litros.
- Vaso cónico
- Motor de 1 HP a 3700 Rpm.
- Cuchillas.
- Sello mecánico.
- Bases

Instrucciones de Uso

- Realizar la limpieza y desinfección del equipo.
- Coloque los ingredientes en el vaso.
- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente eléctrico AC de 100V.
- Oprima el interruptor de encendido.
- Oprima el interruptor de apagado para detener.
- Tiempo máximo de ciclo 7min x 5 de descanso.

Función

- Equipo Industrial de alto rendimiento para preparación de jugos y salsas a partir de frutas y verduras.

Características de Uso

- Para usar accione el ON y manténgalo así el tiempo deseado.
- Para apagar accione el OFF.

Mantenimiento

- Realizar mantenimiento preventivo cambiando piezas gastadas, realizando limpieza general y reparando piezas que tengan un mal funcionamiento.
- Realizar mantenimiento correctivo por un especialista, si así lo requiere el equipo.

Limpieza

- Apagar el equipo.
- Desconectar el equipo.
- Limpiar con agua potable y jabón.

Control especial Durante el Manejo

- Para cualquier otra utilización abstenerse y consultar con el fabricante.
- La duración del filo de las cuchillas dependerá de la buena utilización que se le dé a estas.
- Toma corriente solo para la licuadora sin extensiones.
- Se recomienda licuar hielo agregando agua para la vida útil de las cuchillas.

MANUAL DE USO DE RECIPIENTES PLASTICOS



Uso y cuidado

Para mantener el mejor aspecto de sus contenedores de plástico, se recomienda lo siguiente:

Pautas de atención

- Retire todas las etiquetas/embalajes y lávelos antes de usar.
- Los contenedores plásticos son seguros para lavavajillas domésticos normales (solo en la rejilla superior). Asegúrese de que los contenedores estén seguros en la rejilla superior, esto evita que entren en contacto con el elemento calefactor y evita que se derritan.
- También se puede usar agua jabonosa tibia para lavar los recipientes.
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que pueden causar que el acabado se vuelva opaco.
- No utilice utensilios con bordes afilados (p. ej., cuchillos) en el recipiente. Podrían rayar o rayar la superficie del recipiente.

Congelación

- Los contenedores plásticos son seguros para usar en el congelador.
- Los alimentos que contienen agua se expanden cuando se congelan. Deje suficiente espacio en el recipiente cuando se congele para permitir la expansión.
- Los contenedores pueden volverse rígidos después de la congelación. Permita que el recipiente descanse durante unos minutos a temperatura ambiente o póngalo en agua tibia.

Advertencias

- Estos recipientes pueden mancharse al recalentar alimentos como salsas a base de tomate, remolacha, curry, alimentos condimentados con la hierba cúrcuma o alimentos con alto contenido de grasa o azúcar.
- Recalentar y/o derretir mantequilla o alimentos con alto contenido de sal, aceite, grasa o azúcar (es decir, chocolate, dulces, jarabe) podría provocar daños graves y potencialmente derretir el recipiente.
- Evite usar envoltura de plástico sobre o dentro del recipiente durante el uso del microondas. La envoltura de plástico podría calentarse, derretirse y adherirse a las paredes del recipiente.
- Estos recipientes no están destinados a cocinar. Un tiempo de calentamiento excesivo en el microondas puede dañar el recipiente.

MANUAL DE USO DE LOS CALDEROS



Antes del primer uso:

Lave el producto y séquelo perfectamente. Acondiciónelo aplicando una capa delgada de aceite a la superficie interior. Coloque el producto en la estufa a fuego medio durante un minuto.

Recomendaciones generales:

Después de cocinar, no deje que el producto siga calentándose sin alimentos. Utilice la parrilla o flama apropiada para el fondo del producto y no permite Que esta cubra las paredes del mismo. No almacene alimentos en los productos metálicos, así evita manchas y cambio de color de la superficie.

Advertencia:

No tenga aves o pájaros de mascotas dentro de la cocina. El sistema respiratorio de las aves es sensible a humos, gases y vapores incluyendo los bases Que se producen cuando las ollas con superficies aplicadas con antiadherente se han sobrecalentado.

Garantía:

La garantía se otorga por un (1) año sobre las condiciones de calidad del producto derivados de defectos de fabricación o Miseria y no de un uso inapropiado diferente al mencionado en las recomendaciones de uso.

MANUAL DE USO Y LIMPIEZA DE LAS OLLAS, PAILAS Y OLLETAS EN ALUMINIO



Los elementos fabricados en aluminio son conocido por su excelente conductividad del calor, convirtiéndose por ello en una de las primeras opciones de equipamiento para la cocina.

A fin de garantizar una larga vida a sus productos de aluminio, recomendamos seguir estos sencillos consejos de limpieza y mantenimiento.

Antes del primer uso

- Retire los adhesivos antes de poner el menaje sobre la fuente de calor. Estos vinilos son fáciles de retirar sin necesidad de utilizar cuchillos u objetos punzantes que pueden arañar las superficies. Si quedan restos de adhesivo, estos se podrán eliminar con un paño o papel empapado en alcohol.
- Lave bien la pieza con jabón neutro y agua tibia, usando una esponja o paño suave para eliminar los posibles restos de aceites, lubricantes y compuestos de fabricación y pulido.
- En sartenes, asadores y guiseras, caliente un fondo de aceite a fuego lento durante un par de minutos, deseche el aceite y vuelva a lavar.
- En ollas, tarteras o cacerolas, llene con agua a 3/4 de su capacidad y lleve a ebullición durante 20 o 30 min. Deseche el líquido y lave de nuevo.
- Enjuague bien con abundante agua tibia y seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de cal y conseguir una superficie brillante.

Durante el uso

- Recomendamos trabajar o cocinar con potencias de calor medias – bajas. El aluminio es un excelente conductor del calor, con lo que cocinar a altas temperaturas resulta innecesario además de ser causa de decoloraciones y manchas en la superficie de sus productos.

- Elija el tamaño de la fuente de calor que más se ajuste al diámetro del menaje, principalmente si trabaja en cocinas de gas. Además de obtener mejores resultados, logrará que la limpieza posterior de las piezas sea mucho más sencilla.
- Si su menaje incorpora material antiadherente, use únicamente utensilios de madera, silicona, polietileno o nylon, de esta forma mantendrá la capa antiadherente en óptimas condiciones durante más tiempo.
- Evite picar o cortar alimentos con cuchillos u objetos punzantes directamente sobre el interior de sus ollas y sartenes de aluminio, así como batir con varillas metálicas que pueden producir pequeñas ralladuras o arañazos, en los que posteriormente se pueden alojar restos de alimentos que llegarán a quemarse.

Limpieza y mantenimiento

- El menaje de aluminio no es apto para el lavado en aparatos lavavajillas automáticos y muy específicamente, no es apto para lavado en lavavajillas industriales. Los detergentes utilizados contienen productos químicos y sales que dañan el aluminio, provocando decoloraciones, corrosiones y picaduras que dañaran irreversiblemente la pieza.
- Deje atemperar sus ollas y sartenes de aluminio antes de cada lavado. Los cambios bruscos de temperatura pueden causar deformaciones y daños irreparables en la base, lo que provocará que el calor deje de distribuirse uniformemente y que el producto deje de funcionar adecuadamente.
- Después de cada uso, lave la pieza a mano con jabón neutro y agua tibia, usando una esponja o paño suave.
- Aclare con abundante agua y seque cada pieza inmediatamente para evitar la aparición de manchas de cal tras el lavado
- En caso de que los alimentos se adhieran o quemen, no utilice rasquetas, utensilios punzantes, cepillos o esponjas metálicas que pueden rallar el fondo.
- Para eliminar manchas difíciles o restos de comida, simplemente debe hervir agua con vinagre en una proporción de 4 a 1 durante 4 ó 5 min. Después lave de forma habitual.
- Nunca utilice lejía ni productos que contengan cloro o sosa, como limpiadores de horno, que puedan dañar el acabado de la superficie de aluminio.
- Manipule y almacene cuidadosamente el menaje de aluminio, recuerde que el aluminio no es tan resistente como el acero inoxidable y un exceso de peso o golpes fuertes, pueden deformar la pieza.
- Al almacenar las piezas, coloque las tapas hacia arriba para evitar la acumulación de olores en el interior.

MANUAL DE USO Y LIMPIEZA DE LA OLLA A PRESION



La olla a presión es una herramienta indispensable en los hogares colombianos para la preparación de las más deliciosas recetas. Es la aliada ideal para tener listos en pocos minutos muchos alimentos que, de otra forma, tardarían horas en cocinarse. Además, le da un toque jugoso a los alimentos permitiendo que estos conserven mejor el buen sabor.

Existen diferentes tipos de ollas a presión que diariamente nos encontramos en el mercado. Sin embargo, independientemente de sus diseños, es importante tener presente las instrucciones de uso y las medidas de precaución que se deben tener en cuenta para hacer un uso adecuado de la olla al momento de cocinar. Recuerda que tu seguridad va primero.

A continuación, te explicamos 5 detalles que debes tener en cuenta para usar una olla a presión de forma segura:

1. **Revisa las cantidades:** no llenes la olla a presión con una cantidad superior a los dos tercios de su capacidad, pues esto puede ocasionar que el líquido al interior de la olla se derrame a través de las válvulas cuando inicie la cocción. Ten en cuenta que al interior siempre debe haber líquido suficiente para lograr la correcta preparación de los alimentos.
2. **Abre la olla con cuidado:** cuando la olla a presión está en uso, alberga calor y vapor en su interior. Por lo tanto, para quitar la tapa primero debes asegurarte de liberar la presión. Simplemente apaga el calor, retírala del fogón y espera hasta que se enfríe y libere el vapor de su interior.
3. **Válvulas de seguridad:** revisa y asegúrate de que se encuentren limpias y en buen estado para que permitan la expulsión de vapor correctamente.
4. **Temperatura:** No expongas la olla a cambios bruscos de temperatura. Lo más recomendable es esperar entre 10-20 minutos a que expulse la presión de manera de manera natural.
5. **Detergentes:** para lavar tu olla, utiliza el detergente natural para vajillas. No apliques productos de limpieza agresivos porque esto podría ser nocivo para la salud.

Aprende aquí cómo mantener impecable tu olla a presión:

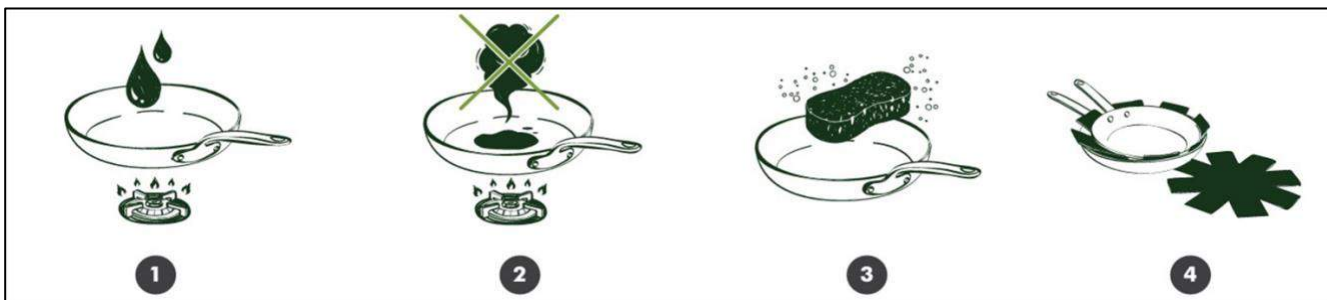
- Lava solo con agua y jabón
- No uses cloro o limpiadores abrasivos
- Usa esponjas suaves
- Lava el empaque por separado
- Si quedan residuos de alimentos, retíralos con agua caliente
- Si la olla aún está caliente, evita el contacto inmediato con agua fría
- Revisa muy bien que las válvulas no estén obstruidas después de lavarlas
- Seca muy bien la olla a presión
- No guardes la olla a presión cerrada

MANUAL DE USO DE LOS SARTENES



Instrucciones de uso y mantenimiento

1. Precaliente su sartén durante unos segundos a temperatura baja o media antes de añadir un poco de aceite o mantequilla para una cocción óptima.
2. Utilice siempre la temperatura adecuada para los ingredientes que vaya a cocinar. Evite el sobrecalentamiento para evitar que el aceite o los alimentos se quemen en la sartén. Nunca deje que el aceite desprenda humo o se queme.
3. Recomendamos lavar el producto a mano para maximizar la vida útil del revestimiento, pero su utensilio de cocina es apto para lavavajillas (excepto en caso de que tenga mango de madera).
4. Para mantener su utensilio de cocina antiadherente en excelentes condiciones, le recomendamos guardarlo utilizando los protectores de sartén GreenPan.



Medidas de seguridad importantes

Lea atentamente toda la información sobre seguridad antes de utilizar este producto.

- No deje que los niños se acerquen a los fogones mientras esté cocinando.
- Para evitar sufrir heridas, tenga siempre cuidado al manipular utensilios de cocina calientes.
- Por motivos de seguridad, nunca deje el utensilio de cocina desatendido mientras esté utilizándose y asegúrese de que las asas no sobresalgan nunca del hornillo o placa en funcionamiento.
- Las tapas y las asas pueden calentarse durante una cocción prolongada. Tenga cuidado al retirar las tapas o al levantar los utensilios por las asas. En caso necesario, utilice siempre paños o guantes para horno.

- Compruebe siempre las instrucciones antes de utilizar en un horno un utensilio de cocina que tenga asas de baquelita, asas cubiertas de silicona o tapas de cristal.
- No utilice nunca el utensilio en el microondas.
- No sumerja una tapa o un utensilio de cocina calientes en agua fría.

Guía de uso

Antes del primer uso:

- Retire todas las etiquetas y materiales de embalaje. Recicle los residuos correctamente.
- Lave con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien con un paño suave.

Cocinar:

Recomendaciones para evitar la deformación de su producto GreenPan™:

- No deje nunca un utensilio de cocina vacío sobre un fuego caliente, ya que podría dañar de forma permanente tanto el utensilio de cocina como el hornillo o placa.
- No deje que el utensilio de cocina hierva ni cocine en seco.

Almacenamiento de sartenes:

- Almacenar sartenes junto a objetos de metal puede causar arañazos o astillar la superficie del revestimiento antiadherente y los bordes del utensilio de cocina. Guarde siempre su utensilio de cocina antiadherente con cuidado, y no coloque tapas con bordes finos y afilados en su interior. Recomendamos la utilización de los protectores de sartén GreenPan.

MANUAL DE USO Y LIMPIEZA DE LAS CANASTILLAS PERFORADAS Y DE PARED SOLIDA



Los sistemas de almacenamiento con canastas de plástico permiten almacenar múltiples productos de manera organizada. Esto le dará más tiempo para enfocarse en otras cuestiones de la operación de la empresa.

Estos contenedores están diseñados para encajar de una manera eficiente, lo que permite que se puedan apilar fácilmente para el almacenamiento, lo que proporciona beneficios adicionales al mantener el espacio del almacén en un nivel superior.

Proceso de limpieza de 5 pasos

Durante el proceso de limpieza, utilice equipo de protección personal, tal como guantes y anteojos, para evitar el contacto de la piel con las soluciones de limpieza y los desinfectantes.

1. Prelavado

Utilice agua limpia para eliminar la suciedad y los desechos visibles que puedan causar contaminación.

2. Lavado

Friegue todas las superficies con agua y jabón.

3. Enjuague

Elimine completamente el jabón y los residuos que puedan albergar bacterias en el proceso de desinfección.

4. Desinfección

Consulte el cuadro de la derecha para conocer los desinfectantes utilizados habitualmente. Métodos: **Inmersión** de los RPC en un recipiente que contenga una solución desinfectante, **aplicación** de la solución mediante un atomizador o **limpieza** de las cajas con un paño limpio embebido en solución desinfectante.

5. Secado

Permita que los envases se sequen al aire por completo antes de volver a usarlos.

Desinfectantes utilizados habitualmente

Desinfectante químico*	Concentración/Tiempo de contacto
Cloro	100-200 ppm en agua; tiempo de contacto: al menos 1 minuto
Yodo	Siga las instrucciones del fabricante; tiempo de contacto: al menos 1 minuto
Compuestos de amonio cuaternario	Siga las instrucciones del fabricante; tiempo de contacto: al menos 1 minuto
Ácido peracético (PAA)**	100-200 ppm en agua; tiempo de contacto: al menos 1 minuto

*Operaciones con certificación orgánica: consulte con su certificador para obtener una lista de desinfectantes aprobados.

**Opción que más respeta el medio ambiente.

MANUAL DE USO DE TABLAS DE PICAR



Instrucciones de seguridad

Esto no es un juguete. Mantener fuera del alcance de los niños. Lavar con agua tibia y un detergente suave antes del primer uso. Lea atentamente las instrucciones. Afilado de cuchillos: Coloque la tabla en posición vertical, con el lado gris de la tabla hacia usted, para evitar daños al producto y garantizar su funcionalidad. Compruebe que la tabla tenga una base firme. Coloque el extremo de la hoja en el afilador de cuchillos y tire de la hoja hasta la punta con un solo movimiento hacia atrás. Tire de la hoja sólo en una dirección, no la empuje hacia adelante y hacia atrás, ya que existe riesgo de dañarla. Debe haber contacto entre la hoja y el afilador. No deben colocarse dedos ni otras partes del cuerpo detrás del afilador de cuchillos. Limpia el cuchillo y el afilador después de su uso.

Limpieza

Recomendamos limpiar a mano con agua tibia y detergente suave. No utilice agentes de limpieza abrasivos o cáusticos. Alternativamente, también puedes limpiar el producto en el lavavajillas.

MANUAL DE USO DE CUCHILLOS Y ELEMENTOS DE CORTE



Medidas preventivas

- Antes de utilizar el cuchillo retire anillos, pulseras, reloj, entre otros
- Tenga presente que se debe tener un buen filo y estar libre de óxido y de deformaciones.
- Al utilizar los cuchillos realice siempre los movimientos de corte desde el cuerpo hacia fuera.
- Mantenga la distancia apropiada con otros compañeros.
- Utilice una funda protectora al momento de guardarlo.
- Transpórtelos en cajas debidamente diseñadas para ello, bolsas o cinturones portaherramientas.
- Evite llevarlo en los bolsillos.
- Absténgase de usarlo como abrelatas, destornillador o picahielos o para hacer palanca.
- Trasládelos siempre utilizando el porta-cuchillos o estuche.
- Limpie los cuchillos con una toalla o trapo, manteniendo el filo de corte girado hacia afuera de la mano que lo limpia.
- Cerciórese de no dejar los cuchillos debajo de papel de deshecho, trapos o entre otras herramientas en cajones o cajas de trabajo.
- Asegúrese de utilizar el cuchillo adecuado en función del tipo de corte a realizar.
- Haga la reposición del cuchillo a medida que el filo se desgaste.
- Al terminar la labor realice orden y aseo en el área de trabajo.
- No colocar las manos en situación desprotegida (Use Siempre Guantes).
- Sacar solo el largo de filo necesario para el corte.
- Evite las bromas mientras trabaja con esta herramienta.
- Mantener distancias apropiadas entre los operarios que utilizan cuchillos simultáneamente.
- El mango debe ser seguro y la cuchilla afilada. El cuchillo desafilado es más peligroso que un cuchillo afilado.

Mantenimiento y cuidados especiales de los cuchillos

El mantenimiento de los cuchillos es importante, es muy sencillo debe ser constante. De esta manera se garantiza el buen estado y larga vida de los mismo.

1. Nunca guarde los cuchillos sucios.
2. Nunca los remoje o utilice fibras que lo puedan rallar. Use una esponja.
3. Siempre seque los cuchillos después de lavarlos con un paño suave.
4. Guárdelo en un lugar seguro, donde no represente peligro y siempre cubierto con su protector.
5. Al guardarlos, asegúrese que estén protegidos contra la humedad.
6. La temperatura y los químicos podrían dañar el mango y la hoja
7. Nunca corte superficies extremadamente duras con el cuchillo que no es el indicado pues puede sufrir melladuras.
8. No permita que el cuchillo pierda totalmente su filo. Manténgalo afilado, así obtendrá buenos resultados, ahorrará tiempo y producto.

Técnica para afilar un cuchillo

Es más seguro trabajar con un cuchillo bien afilado, que con uno que no lo está, asimismo los cortes se realizarán de manera profesional, precisos, nítidos y parejos. Es por esta razón que se debe mantener el filo de los cuchillos constantemente, nunca permitiendo que este se deteriore.

Para afilar un cuchillo existen varios instrumentos:

Piedras. Existe una variedad para afilar como:

- Afilador eléctrico
- Piedras carbonatadas
- Piedras Arkansas que varían en grados de fineza
- De diamantes, son muy caros pero preferidos por los chefs pues les proporciona mejor calidad.
- Chaira: Se utiliza para incrementar el filo.

MANUAL DE USO Y LIMPIEZA DE UTENSILIOS EN ACERO INOXIDABLE



El acero inoxidable en **utensilios de cocina** es uno de los materiales más ampliamente utilizados, tanto a nivel doméstico y de restauración profesional como a nivel industrial.

Esto se debe principalmente a tres características del acero inoxidable:

- Es resistente mecánicamente
- Es resistente a la corrosión química
- Se puede limpiar, higienizar y esterilizar fácilmente

Existen muchos tipos de acero inoxidable con diferentes composiciones y diferentes propiedades, lo que a menudo es fuente de confusión, y también preocupación, a la hora de elegir utensilios y menaje para nuestra cocina.

Cuidados del menaje de cocina de acero inoxidable

Para cuidar los utensilios y enseres de cocina fabricados con acero inoxidable, aumentar al máximo su durabilidad y disminuir en todo lo posible la liberación de metales, se pueden seguir una serie de recomendaciones.

- **Nunca limpiar el menaje de acero inoxidable con sustancias corrosivas** como lejía (hipoclorito de sodio), sustancias muy ácidas, como el agua fuerte (ácido clorhídrico), ni tampoco lo contrario, sustancias muy básicas o alcalinas como el amoníaco o la sosa cáustica (hidróxido de sodio). Incluso los vapores desprendidos por estas sustancias pueden afectar considerablemente al acero inoxidable.
- **Fregar** los utensilios de cocina de acero inoxidable con estropajos no abrasivos y en dirección de las líneas de pulido si son visibles.
- Dejar enfriar ollas o sartenes antes de limpiarlas. **Nunca enfriar los utensilios de acero inoxidable de forma brusca sumergiéndolos en agua fría.**
- Aunque el acero inoxidable es muy resistente y no se ralla fácilmente, se debe evitar el uso de estropajos muy abrasivos, como los **estropajos de metal**. Si hay suciedad endurecida o difícil de quitar, mejor dejar en remojo y utilizar un estropajo suave.
- A la hora de cocinar, lo más importante para cuidar el acero inoxidable es **evitar el calentamiento excesivo e innecesario**. Por ejemplo, evitar calentar sin alimentos ni líquidos (ej: hervir agua, olvidarnos y que se consuma). También se debe evitar precalentar muy rápido, ya que el acero inoxidable mantiene muy bien el calor y se corre el riesgo de sobrecalentar las ollas o sartenes, dañarlas y además quemar la comida.
- Los cubiertos y demás menaje de cocina estropeado o con signos de deterioro deben ser desechados y depositados en los puntos limpios de tu localidad para su **correcto reciclado y tratamiento**. No es recomendable deshacerse de ellos junto al resto de basura general.

MANUAL DE USO DE PINZAS DE COCINA



Razones para tener unas pinzas de cocina

Cuando nos iniciamos en el mundo culinario, descubrimos la importancia de algunos utensilios al preparar alimentos. A continuación, te contamos por qué deberías tener unas pinzas de cocina en tu porta utensilios.

- **Seguridad:** Probablemente sea la razón más importante. Las pinzas te permiten manipular alimentos protegiendo tus manos, brazos y rostro del calor, evitando quemaduras o salpicaduras al manipular alimentos calientes.
- **Higiene:** Las pinzas evitan que tengas contacto directo con los alimentos, manteniendo una preparación higiénica ya sea durante la cocción como o al momento de servir.
- **Versatilidad:** Las pinzas de cocina son útiles para una gran variedad de tareas, desde introducir y girar alimentos en la parrilla hasta servir ensaladas o emplatar recetas de alta cocina.

Principales usos de las pinzas de cocina

Sabemos la importancia de tener disponibles unas pinzas de cocina, por lo que ahora te contaremos las diversas situaciones en la que te sacarán de apuros.

- **Girar filetes en horno o asador:** Las pinzas de cocina son de gran ayuda al momento de voltear carnes y vegetales en el horno, asador o plancha, asegurando una cocción uniforme y al mismo tiempo una manipulación segura.
- **Introducir o sacar alimentos del horno:** Son perfectas para manejar bandejas vacías calientes y alimentos en el horno, garantizando su manipulación segura.
- **Servir comida:** Las pinzas de cocina permiten servir alimentos de una manera higiénica y elegante, ya sea en cenas elegantes en casa o en un banquete o buffet. Desde carnes, hasta ensaladas y panes.

Cómo limpiar y cuidar las pinzas de cocina

Ahora que sabes todo lo que las pinzas pueden hacer en la cocina, es importante que sepas cómo limpiarlas y cuidarlas para prolongar su vida útil y al mismo tiempo garantizar la higiene de las preparaciones.

- Lávalas después de cada uso: Es fundamental lavar las pinzas inmediatamente después de usarlas para evitar la acumulación de residuos y que estos se adhieran.
- Secarlas muy bien: Después de lavar las pinzas, es crucial secarlas inmediatamente para evitar la formación de óxido.
- Guardarlas cerradas: Muchas pinzas de cocina tienen un seguro de cierre que como su nombre lo indica permite, mantenerlas cerradas cuando no están en uso. Si tus pinzas tienen este mecanismo, guárdalas cerradas, ya que no solo optimizarán espacio, sino que también evita que se enganchen a otros utensilios. Si tus pinzas no cuentan con este mecanismo, guárdalas en cajones o cuélgalas para mantenerlas accesibles y ordenadas.

MANUAL DE USO DE RALLADOR DE UNA CARA



Un Rallador Plano De Cocina 3 en 1 de Acero Inoxidable

Este rallador plano de cocina 3 en 1 de acero inoxidable es una herramienta esencial para la cocina, con tres superficies de rallado diferentes, este rallador es perfecto para una variedad de alimentos, desde queso hasta cítricos y verduras. Ya sea que necesites un rallado fino, medio o grueso, este rallador lo tiene cubierto.

Material: Está hecha su hoja de acero inoxidable para resistir la corrosión y garantizar una larga vida útil. El acero inoxidable también es fácil de limpiar y mantener.

Limpieza: Muchos ralladores de acero inoxidable son aptos para lavavajillas, lo que facilita la limpieza. Sin embargo, algunos pueden requerir limpieza a mano para mantener su filo.

Tamaño: Los ralladores planos son generalmente de tamaño compacto para un fácil almacenamiento.

MANUAL DE USO Y LIMPIEZA DE ASADOR ANTIADHERENTE



Cómo cuidar el sartén Antiadherente

El sartén es, probablemente, uno de los utensilios de cocina que más utilizas. En él preparas toda clase de alimentos y diariamente se ve sometido a altas temperaturas y sustancias difíciles de remover.

Para cuidar su buen estado, debes de tomar en cuenta algunas acciones preventivas. Conócelas y aprende a cuidar tu sartén Antiadherente en menos de 5 minutos:

Antes del primer uso:

- Lava el producto y sécalo perfectamente. Prepáralo aplicando una capa delgada de aceite en la superficie interior del sartén con un paño de cocina. Coloca el asador en la estufa a fuego medio durante un minuto y este quedará listo para su uso.
- No utilices utensilios metálicos como cucharas, cuchillos, tenedores o espátulas ya que estos deterioran el recubrimiento antiadherente de la superficie. Para revolver los alimentos, te recomendamos los utensilios fabricados en nylon reforzado con fibra de vidrio, resistentes hasta 220° y 5KG. El complemento perfecto para el Antiadherente y, lo mejor de todo, protegerán su buen estado.
- Cuando termines de preparar la comida, no dejes que el producto siga calentándose sin alimentos, siempre espera hasta que se enfríe lo suficiente para tocarlo.

Al momento de lavarlo, evita el contacto del producto con el agua fría mientras este se encuentre caliente. Espera hasta que el sartén se encuentre frío y lava por dentro con una esponja de textura suave para remover los residuos de alimentos, así evitarás rayones en la superficie antiadherente. Después de lavarlo, asegúrate de secarlo perfectamente para evitar manchas.

Utiliza una esponja de textura suave para remover los residuos de alimentos. Así evitarás la aparición de rayones en la superficie del antiadherente.

MANUAL DE USO Y LIMPIEZA DE EXPRIMIDOR



Herramienta extractor desmontable y resistente de cítricos, exprimidor de aleación de aluminio de metal de alta calidad para prensar limones, naranjas, granadas y limas.

Material: Metal Aluminio

Aluminio de alta calidad: hecho de aluminio de alta calidad y revestimiento protegido, es seguro y fiable. No hay necesidad de preocuparse por que se oxide durante el uso. La aleación de aluminio en la superficie del exprimidor está en contacto directo con la fruta, lo que conserva el sabor original del jugo en la máxima medida y es saludable y sin preocupaciones.

Ahorro de espacio: este exprimidor manual es compacto y ahorra mucho espacio. El tamaño y el peso portátiles hacen que sea más cómodo de usar. Puedes disfrutar de jugo fresco en cualquier momento.

Fácil de usar: nuestro exprimidor manual es muy fácil de usar. Solo tienes que cortar la fruta en trozos y apretarla con un exprimidor. La salida de jugo en forma vertical hace que sea fácil verter el jugo en un vaso u otro recipiente. El mango proporciona un agarre cómodo y estable, fácil de agarrar y comprimir, incluso los niños y las personas mayores pueden usarlo fácilmente. Toma cada gota de tu fruta, y tu jugo no tendrá semillas.

Fácil de limpiar: la estructura del exprimidor manual es muy simple, y las piezas son extraíbles para una fácil limpieza. El exprimidor manual de aluminio no requiere complicados procedimientos de limpieza. No lavar en el lavavajillas, lavar a mano, enjuagar y secar después de cada uso para prolongar el tiempo de uso.

Ventajas: en comparación con los exprimidores voluminosos, nuestros exprimidores manuales son fáciles de usar y fáciles de almacenar. Ya no te preocupes por problemas de electricidad o batería, o necesitas más espacio para el almacenamiento y haz que tu cocina parezca abarrotada. Y nuestro exprimidor manual no tiene ruido en el proceso de uso.

MANUAL DE USO DE JUEGO DE CUBIERTOS X 3 PIEZAS



Manejo

- Cilindros ranurados en un estante apto para uso en fregadero o lavavajillas que permite lavar, transportar y dispensar cubiertos con una manipulación mínima.
- En un sistema donde los cubiertos se lavan y almacenan en el mismo cilindro, los cubiertos deben clasificarse en los cilindros con el lado del utensilio hacia abajo para evitar la contaminación de las manos después de la limpieza.
- En un sistema en el que los cubiertos se transfieren del cilindro de limpieza a un cilindro de almacenamiento por inversión, deben clasificarse en el cilindro de limpieza con el lado del utensilio hacia arriba, de modo que finalmente se almacenen con el lado del utensilio hacia abajo.

Remojar

- Retire todos los restos de comida antes del remojo previo, pero evite usar lana de acero o raspadores de metal.
- Los cubiertos deben remojar inmediatamente después de retirarlos de la mesa.
- Los cubiertos no deben permanecer en remojo por más de 30 min.
- Use el compuesto de remojo sugerido por el fabricante de su detergente.
- No use un remojo previo que contenga un agente deslustrador de plata en el acero inoxidable. Estos productos causan corrosión severa a los cubiertos.
- Es muy importante que solo se use una bandeja de plástico o acero inoxidable para el remojo previo. NUNCA USE UNA SARTÉN DE ALUMINIO.
- Asegúrese de que los compuestos líquidos o en polvo estén completamente disueltos antes de colocar los cubiertos en el remojo previo.
- Cambie el remojo con frecuencia. Los productos químicos se acumulan en el remojo previo y pueden causar daño.

Lavado

- Después del remojo previo, cargue inmediatamente los cubiertos en cilindros verticales sin apretarlos.
- Nunca lavar en plano.
- Lave sus cubiertos con agua caliente y un buen agente de limpieza.
- Utilice un agente de limpieza no abrasivo o no corrosivo.
- Verifique la temperatura del lavavajillas dos veces al día y asegúrese de que esté por encima de los 130 grados. **Enjuague**
- Luego, los cubiertos limpios deben enjuagarse con agua a una temperatura de al menos 180 grados.
- Se puede agregar un agente humectante al enjuague para evitar que los minerales del agua manchen los cubiertos.
- Si tiene agua muy dura, se recomienda un ablandador.
- Asegúrese de que los cubiertos en los cilindros estén empacados sin apretar para permitir que se sequen al aire.
- Agite las rejillas para eliminar el agua.
- Para evitar la corrosión y la acumulación de película, los cubiertos DEBEN enjuagarse bien y secarse inmediatamente después del enjuague.

Almacenamiento

- Guarde siempre los cubiertos de acero inoxidable en un lugar seco.
- Guarde siempre los dientes de los cubiertos, los tazones y las cuchillas hacia abajo.
- Los cubiertos deben estar limpios y secos antes de guardarlos.

MANUAL DE LOZA EN MELAMINA



Ventajas

Seguridad

Este producto no es tóxico, por lo que en ningún momento se verá comprometida la salud de quienes lo manipulen y utilicen.

Ligereza

Es sumamente ligera, especialmente en comparación con la vajilla de porcelana y la de cerámica.

Diseños variados

Este tipo de cerámica permite estampar cualquier tipo de diseño y prácticamente no existen limitaciones en los colores. La superficie se puede imprimir y lo mejor es que tiene una gran duración, es decir, el logotipo o publicidad impresa no suele deteriorarse con facilidad.

Imita a otros materiales, como la porcelana, granito, madera o pizarra.

Calor de la vajilla

Este tipo de vajilla mantiene muy bien el calor de los alimentos. Junto a ello, el camarero será capaz de sostener el plato sin quemarse. La conductividad térmica de las vajillas hechas con este material es relativamente baja, por eso resulta sumamente útil en restaurantes y demás establecimientos de comida.

Como limpiar vajillas en melamina

1. Cuando use por primera vez la vajilla en melamina recién comprada, colocarla en agua tibia durante 5 minutos, enfríe naturalmente y luego limpie a máquina o manualmente para garantizar la limpieza de la vajilla en melamina.
2. Después de su uso, la vajilla de melamina debe limpiarse lo antes posible para eliminar los residuos de comida en la superficie. Cuando sea difícil eliminar los residuos de la superficie de la vajilla de melamina, use un cepillo suave o un paño para limpiarla.
3. Después de su uso, antes de limpiar la vajilla de melamina, es mejor sumergirla en un fregadero con un detergente neutro durante unos diez minutos, para que sea más fácil limpiar la grasa y los residuos de la vajilla en el proceso de limpieza posterior.

4. Cuando lave a mano, lave la vajilla de melamina con un paño suave, luego enjuague con agua y luego ingrese al paso de desinfección después del filtrado.

¡Atención! Está estrictamente prohibido utilizar lana de acero y otros productos de limpieza duros para la limpieza. Después de que la vajilla de melamina se usa durante un período de tiempo, la superficie teñida, amarillenta, negra y otras vajillas que son difíciles de limpiar se pueden remojar en el polvo de remojo especial para vajillas de melamina para eliminar las manchas.

Se puede lavar en el lavavajillas

La vajilla de melamina tiene una superficie muy lisa y es fácil de limpiar. Se puede lavar en el lavavajillas y se pueden usar todo tipo de agentes de limpieza diarios.

No se puede usar en el microondas

Resistencia a la temperatura: -30°C ~ 120°C La vajilla de melamina no se puede usar en el microondas o en el horno para calentar.

5. Al limpiar en el lavavajillas, asegúrese de que no queden residuos en la superficie de la vajilla de melamina para evitar que el lavavajillas se bloquee. La vajilla de melamina debe colocarse en el escurrer platos de acuerdo con la ubicación y dirección indicada en el manual de instrucciones del equipo. El método de colocación afectará directamente la limpieza de la vajilla de melamina.
6. Después de secar y filtrar la vajilla de melamina lavada, debe colocarse en una canasta de almacenamiento tanto como sea posible para evitar que se acumule y se caiga.

MANUAL DE REFRIGERADOR (NO FROST)



Recomendaciones antes de iniciar su uso

- Después de transportar su aparato déjelo reposar por TRES (3) horas antes de conectar a la toma de corriente, No invierta ningún alimento en el refrigerador espere 24 horas, ni lo someta a presiones o vibraciones. Al moverlo el ángulo de inclinación no puede superar los 45 grados.
- Limpie el refrigerador por dentro y por fuera, usando un paño humedecido, con agua al clima y una pequeña cantidad de detergente líquido neutro.
 - El refrigerador debe instalarse sobre un piso firme, nivelado y con suficiente espacio alrededor.
 - Gire las patas ajustables delanteras (izquierda y derecha) para nivelar el refrigerador.
 - Evite instalar el aparato en lugares que puedan verse afectados por corrientes de aire o humedad, como pisos o paredes con filtración de agua o a la intemperie. Si existe en el área humedad o salpicaduras de agua, puede ocasionar oxidación, corto circuito o sudoración en las paredes laterales.
 - Para una óptima operación, evite colocar el aparato cerca de fuentes de calor como: rayos solares, hornos, cocinas, quemadores, calentadores, etc. Al estar cerca de altas temperaturas ocasiona deficiencia en el enfriamiento e incrementa el consumo de energía. Si la temperatura ambiente alrededor del aparato es baja (menos de 10 °C), los alimentos del compartimiento refrigerador pueden congelarse o el compartimiento refrigerador puede funcionar de manera anormal.

Control de temperatura

La temperatura del refrigerador se maneja desde la perilla (Ver Fig.1) ubicada en el posterior del compartimiento congelador.

Indicadores del nivel de temperatura.

El control de temperatura tiene una escala que va desde “MIN” hasta máximo “MAX” y tiene una posición intermedia “MED”.

Indicador de posición nivel de temperatura.

- MIN: Utilice esta posición cuando el ambiente que rodea el equipo esté entre 16 y 24 °C o cuando se tenga pocos alimentos en el congelador o refrigerador.
- MAX: Utilice esta posición cuando el ambiente que rodea el equipo esté entre 38 y 43 °C o cuando se tenga muchos alimentos en el congelador o refrigerador. MED: Utilice esta posición cuando el ambiente que rodea al equipo esté entre 24°C y 38°C o cuando tenga el aparato cargado de alimentos aproximadamente al 50% de su capacidad.
- Si desea apagar por completo su refrigerador, desconéctelo.

Limpieza del refrigerador

- Desenchufe el aparato cuando lo esté limpiando, o cuando esté en desuso por un tiempo prolongado, esto evitara el deterioro de este.
- Manténgalo seco dejando la puerta abierta.
- No lo limpie regando agua directamente sobre el aparato.
- No lo limpie con bencina, diluyente (thinner) ni jabón para auto, ni detergente para ropa o blanqueador, porque podría cambiar el color o la textura de la superficie. Tenga especial cuidado de no limpiar la manija con detergente para auto.
- Las piezas plásticas nunca se deben lavar con agua caliente.

Limpieza interior

Si hay residuos de agua o alimentos, saque todos los accesorios y limpie el aparato usando un paño suave, humedecido con agua al clima y una pequeña cantidad de detergente líquido neutro (o con bicarbonato disuelto en agua 1 cucharadita por litro de agua). Enjuague perfectamente y seque.

Vuelva a poner los accesorios después de lavarlos con agua.

Limpieza del dispensador de agua

- Retire el tanque, levantándolo y después hágalo hacia usted.
- Retire la tapa superior del tanque y proceda a hacer la limpieza, utilice jabón neutro y agua fría.
- Coloque la tapa superior en el tanque de nuevo.
- Proceda a colocar el tanque teniendo en cuenta que el anaquel va hacia adelante (A) y luego inserte en el orificio haciendo una leve presión hacia abajo para asegurar el sellado y evitar fugas.

MANUAL DE CONGELADOR HORIZONTAL



Uso apropiado del congelador

Termostato

- Conecte el congelador a la fuente de alimentación y el indicador "Power" (luz verde) se encenderá. El indicador "Run" (luz roja) se encenderá en la operación.
- La temperatura del compartimento se ajusta con la perilla del termostato. Los números "1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8" no representan temperaturas específicas, entre más bajo sea el número, mayor será la temperatura interna y viceversa. El usuario puede escoger el grado ideal de temperatura de acuerdo con sus necesidades.
- Para la refrigeración, la perilla de control de temperatura se debe ubicar en COOLING (de 1 a 3).
- Para la congelación, la perilla de control de temperatura se debe ubicar en FREEZING (de 4 a 8).
- Para una rápida congelación, la perilla de control de temperatura se debe ubicar en SUPER.

Puesta en marcha

- El congelador debe permanecer conectado durante media hora a la corriente de 115V/60Hz antes de iniciar su operación por primera vez.
- El congelador deberá funcionar de 2 a 3 horas antes de almacenar alimentos frescos o congelados dentro de este; el congelador debe encenderse durante más de 4 horas de anticipación en verano (o temporada soleada) considerando que la temperatura ambiente es alta.

Limpieza y mantenimiento de los congeladores

- El polvo en la parte posterior e inferior se deben limpiar de manera oportuna para mejorar el efecto enfriador y el ahorro de energía. Se debe limpiar el interior del congelador de manera regular para evitar los olores. Se sugiere utilizar toallas suaves o esponjas empapadas en una mezcla de agua y un detergente neutro no corrosivo. El congelador debe limpiarse finalmente con agua limpia y un paño seco. Abra la puerta para hacer un secado natural antes de volverlo a conectar a la fuente de administración.
- No utilice cepillos rígidos, esponjillas metálicas, cepillos de alambre, ni abrasivos, como cepillos de dientes, solventes orgánicos (tales como alcohol, acetona, aceite de banano, etc.), agua hirviendo, ácidos o sustancias alcalinas para limpiar el refrigerador dado que se puede dañar su superficie y el interior.
- No enjuague con agua para no afectar el aislamiento eléctrico. Por favor use un paño seco al limpiar la perilla de control de temperatura y los componentes eléctricos.

Descongelamiento

- El congelador se debe descongelar de manera manual.
- Desconecte el congelador y abra la compuerta, retire los alimentos y los compartimentos antes de descongelar; Abra los orificios de salida y drenaje (ubique un recipiente para el agua frente a los orificios de salida); la escarcha interior se derretirá de manera natural, seque el agua descongelada con un paño seco y suave. Cuando se afloje la escarcha, se puede usar un raspador de hielo para acelerar el proceso de descongelamiento.
- Por favor saque los alimentos y póngalos en un lugar fresco al descongelar antes de retirar los accesorios.

NEVECÓN 529 LITROS



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Ubicación

Antes de elegir una ubicación para el nevecón, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Antes de usar el nevecón, retire todos los materiales de empaque, los artefactos de protección, cintas dentro del nevecón y la película protectora de las puertas y del cuerpo.
 - Nunca incline el nevecón más de 45° al momento de moverlo.
- El nevecón debe ubicarse en lugares con buena ventilación, la superficie debe ser plana y resistente.
- Mantenga el nevecón alejado de las fuentes de calor y evite que quede expuesto directamente a la luz solar.
 - No ubique el nevecón en sitios húmedos o donde pueda caerle agua para evitar la oxidación o reducción del efecto aislante.
 - Asegúrese que el nevecón tenga suficiente espacio alrededor para su correcto funcionamiento, tal y como se muestra en la imagen.
 - No desarme el nevecón, puede ocasionar daños en su circuito, recuerde que el mantenimiento del nevecón debe ser realizado por un especialista.
 - Comuníquese con un Centro de Servicio Autorizado para realizar el mantenimiento del producto.

Soportes de nivelación

Para ajustar los soportes de nivelación siga los siguientes pasos:

- Ubique el nevecón en una superficie estable y nivelada.
- Gire los soportes de nivelación en sentido horario para aumentar altura.
- Gire los soportes de nivelación en sentido antihorario para disminuir la altura.
- Ajuste ambos soportes de nivelación a la misma altura.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN Panel de control

Recomendaciones de uso:

Antes de poner en funcionamiento tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

Después de instalar correctamente el nevecón, espere 4 horas antes de conectarlo al tomacorriente (cuando se encienda por primera vez), esto para que las partes internas regresen a su estado normal de funcionamiento.

Para garantizar la capacidad de enfriamiento, enciéndalo 4 horas antes de almacenar cualquier alimento o bebida.

Los productos lácteos deben ser almacenados al fondo del nevecón para que se conserven por mayor tiempo.

Tenga en cuenta que las ranuras entre las puertas y el cuerpo del nevecón son pequeñas, esté siempre atento con el fin de evitar golpes o heridas.

Tenga precaución al retirar recipientes del interior, especialmente metálicos, para evitar quemaduras por el frío.

No permita que los niños entren o se suban al nevecón para evitar cualquier tipo de accidente.

No coloque objetos pesados en la parte superior, ya que estos podrían caer al abrir las puertas y provocar lesiones o accidentes.

Desconecte el enchufe en caso de corte de energía o limpieza. Al desconectarlo, espere al menos 5 minutos antes de conectarlo nuevamente para evitar daños en el compresor por arranques sucesivos.

La temperatura ideal para el funcionamiento adecuado del producto es entre 116 a -43°C

Si desea dejar de utilizar el nevecón, desconéctelo, límpielo y mantenga la puerta abierta para evitar el mal olor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Para realizar la limpieza tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

Al momento de limpiar, desconecte el nevecón del tomacorriente, límpielo cuidadosamente con un trapo húmedo y luego proceda a secarlo. Evite el uso de jabones abrasivos, limpiadores alcalinos, paños químicos, diluyentes, alcohol, productos a base de petróleo, ácidos y agua caliente, al igual que cepillos duros, bolas de acero limpias o cepillos de alambre, ya que pueden dañar la pintura.

Nota: Recuerde limpiar el polvo que se acumula detrás del nevecón y en el suelo para mejorar el enfriamiento y el ahorro de energía.

Para limpiar el interior, retire todos los alimentos y bebidas, luego limpie con un paño suave o una esponja. Después, seque con un paño o deje abierta la puerta para que seque naturalmente antes de conectarlo nuevamente.

Notas:

El interior debe limpiarse con regularidad para evitar malos olores.

Se recomienda limpiar las zonas de difícil acceso, como las esquinas, periódicamente con ayuda de un cepillo (no incluido) para asegurar que no se acumulen contaminantes o bacterias en estas áreas.

Se recomienda no usar jabón, detergente, limpiador en aerosol u otros productos, ya que pueden causar olores.

Advertencia:

No enjuague directamente con agua u otros líquidos durante la limpieza para evitar cortocircuitos o afectar el aislamiento eléctrico después de la inmersión.

Todos los elementos de DOTACION ESCOLAR, han sido fabricados, probados e inspeccionados bajo las más estrictas normas de calidad, especificadas por nuestros ingenieros. Estos productos están garantizados contra efectos de fabricación y mano de obra.

COMERCIALIZADORA DINPRO SAS garantiza estos productos a partir de la fecha de entrega, por un periodo de UN AÑO (1).

CONDICIONES DE LA GARANTIA:

1. La empresa se compromete a reparar o cambiar el producto (por otro igual o similar) así como las piezas y componentes defectuosos del mismo sin cargo alguno hacia el cliente.
2. El tiempo de reparación no deberá exceder de 30 días hábiles, contados a partir de la recepción del producto.
3. No se aplicará la garantía técnica a los productos por uso incorrecto o incumplimiento de las instrucciones contempladas en el manual del usuario.
4. No se aplicará la garantía de los productos por daños causados por agentes naturales, golpes, caídas, traslados, líquidos, polvo, abrasivos etc.
5. No serán contemplados en garantía los servicios que se requieran por falta de energía eléctrica , instalación defectuosa de la institución educativa o simplemente por estar desconectado el producto.
6. Solo se aplicará la garantía técnica cuando el producto tenga algún defecto de fábrica, como por ejemplo que el producto no cumpla su respectiva función, no sirva, no este completo o se encuentre roto, no encienda, o alguna parte este fundida.
7. Cuando el cliente o la institución educativa requiera la GARANTIA TECNICA deberá comunicarse con nuestra empresa y tener en cuenta los siguientes datos para el envío del producto:

Nombre de la empresa: COMERCIALIZADORA DINPRO SAS

NIT: 804.006.408-5

Dirección: Calle 35 # 33-32 El prado ciudad Bucaramanga

Celular: 3134703164

Persona encargada: Ingrid Guarín

Correo electrónico: comercializadora_dinpro@hotmail.com

Bucaramanga, 17 de septiembre de 2025

Señores: Agencia Nacional de Contratación Pública –
Colombia Compra Eficiente.

Asunto: Certificación cumplimiento acreditación participación en el contrato de población vulnerable.

Comercializadora Dinpro S.A.S. a través de su representante legal Sandra Erica Ordoñez, certifica que da cumplimiento a lo correspondiente en la acreditación de participación durante la ejecución del contrato la vinculación de población en condición de vulnerabilidad que los hace sujetos de especial protección constitucional como lo es vinculación de madres cabeza de familia y primer empleo regulados en la normatividad colombiana.

En primera medida nos permitimos indicar que a la fecha la empresa cuenta con una nómina de 5 empleados conforme se puede evidenciar en la planilla de seguridad social del mes de mayo de 2025 de Comercializadora Dinpro S.A.S.

De esta manera nos permitimos indicar que de conformidad con el aspecto técnico referente a la vinculación de sujetos de especial protección constitucional durante la ejecución del contrato Comercializadora Dinpro mantiene vinculo contractual con la señora Reina Vera con CC 37751684 quien cuenta con declaración juramentada como mujer cabeza de familia como puede constar en documento adjunto.

Así mismo Comercializadora Dinpro desde el año 2022 vinculo al señor Juan Guarín identificado con CC 1097489484 quien es sujeto del programa Mi Primer Empleo a quien podrán ver relacionado en planilla de seguridad social y se adjunta así mismo soporte de SISPRO RUAF en el que se evidencia el inicio de afiliación a partir de Diciembre de 2022, sin que contara con vinculación laboral anterior con ningún otro empleador, demostrando el compromiso de Comercializadora Dinpro en la vinculación de sujetos de especial protección constitucional como fue solicitado en los pliegos de contratación.

Lo anterior se certifica como evidencia de acreditación conforme lo establece 2.2.1.2.4.2.7 del Decreto 1860 de 2021, en la ejecución del contrato se cuenta con la participación de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional.

Sandra Erica
Ordoñez
Representante Legal
Dinpro S.A.S.

República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PÚBLICO



57771-T

**CLAUDIA PATRICIA
PABON GOMEZ**

C.C. 63353949

RESOLUCION INSCRIPCION 8 FECHA 04/02/1998
UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA

Presidente

00065981



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

042000-04250

FIRMA DEL TITULAR

029248

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como
CONTADOR PÚBLICO de acuerdo con lo establecido en
la ley 43 de 1990.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla
al Ministerio de Educación Nacional - Junta Central de
Contadores.



063353949

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA NATIVITA

NUMERO: 63.353.949
PABON GOMEZ

APELLIDOS: CLAUDIA PATRICIA
SEXO: F

REPUBLICA DE COLOMBIA



FECHA DE NACIMIENTO: 14-MAY-1970
BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.70 O+
ESTATURA G.S. PH SEXO

05-AGO-1988 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ANTONIO GARCIA TORRES

IMPORTE DEPOSITADO



A-2700100-00069503-F-0063353949-25060912 0003277701A 1 6870002487

IMPORTE DEPOSITADO NACIONAL DEL ESTADO CIVIL



MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS
COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 63337045 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 13/08/2025 05:15 PM



Código Verificación: **F5VMQP1LJR**

Válida hasta: **11/11/2025**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS
COMUNICACIONES - MINTIC