



Ministerio de Educación Nacional

N.I.T. 899999001

ORDEN DE COMPRA

PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S

N.I.T. 900872371
 AV. LA ROSITA No. 24 - 80
 BUCARAMANGA, SANTANDER
 Atte: JAIRO OSORIO CABALLERO
 jairo.osorio@psicolombia.com
 Teléfono: +57 607 6701515 14

Número de Orden **151004**
 No de Instrumento
 Instrumento agregación **Dotación Escolar III**
 Fecha de Emisión **29/08/25**
 Fecha de Vencimiento **31/12/25**
 Comprador **Juan Carlos Gonzalez Medina**
 Ordenador del gasto **Carolina Sanchez Moya**
 Supervisor **DIANA MILENA MALDONADO**
 Teléfono **6012222800**

Detalle de Entrega
 Gravámenes adicionales **N.A**
 Justificación **SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR
 DOTACIÓN ESCOLAR PARA SEDES EDUCATIVAS
 FOCALIZADAS, DE ACUERDO CON LO
 CONTEMPLADO EN EL ACUERDO MARCO DE
 PRECIOS DE MOBILIARIO ESCOLAR**

Enviar a

Ministerio de Educación Nacional
 Calle 43 No. 57-14
 Bogotá D.C. Bogotá D.C.
 Atte: Juan Carlos Gonzalez
 Medina

Facturar a

Ministerio de Educación Nacional
 Calle 43 No. 57-14
 Bogotá D.C., Bogotá D.C.
 Atte: Juan Carlos Gonzalez
 Medina

Línea	Presupuesto	Descripción	Cant.	Unidad	Precio	Total
1	CDP 4625	"dts03--400Nevera no frost 300 - 340 litros o 12-14 pies"	2.0	Unidad	2.901.400,00	5.802.800,00
2	CDP 4625	"dts03--401Congelador horizontal 150 - 200 litros"	3.0	Unidad	2.010.600,00	6.031.800,00
3	CDP 4625	"dts03--402Congelador horizontal 300 - 400 litros"	1.0	Unidad	2.185.300,00	2.185.300,00
4	CDP 4625	"dts03--403Nevecon no frost 500 - 600 litros o 18 -22 pies"	2.0	Unidad	4.904.900,00	9.809.800,00
5	CDP 4625	"dts03--406Licuadora industrial 15 litros"	4.0	Unidad	2.767.400,00	11.069.600,00
6	CDP 4625	"dts03--408Recipiente plÁstico de 70-75 litros"	6.0	Unidad	44.300,00	265.800,00
7	CDP 4625	"dts03--409Recipiente plÁstico de 45-50 litros"	6.0	Unidad	32.800,00	196.800,00
8	CDP 4625	"dts03--410Balde plÁstico 10-14 litros"	5.0	Unidad	8.000,00	40.000,00
9	CDP 4625	"dts03--411Calderos 37-38 litros"	6.0	Unidad	148.700,00	892.200,00
10	CDP 4625	"dts03--412Calderos 49-51 litros"	6.0	Unidad	175.200,00	1.051.200,00
11	CDP 4625	"dts03--413Calderos 77-79 litros"	6.0	Unidad	281.300,00	1.687.800,00
12	CDP 4625	"dts03--417Calderos 165-175 litros"	6.0	Unidad	513.100,00	3.078.600,00
13	CDP 4625	"dts03--418Ollas (aluminio recortado) 7,5-8,5 litros"	8.0	Unidad	54.900,00	439.200,00
14	CDP 4625	"dts03--420Ollas (aluminio recortado) 11,5 -12,5 litros"	8.0	Unidad	72.600,00	580.800,00
15	CDP 4625	"dts03--423Ollas (aluminio recortado) 28,5-29,5 litros"	10.0	Unidad	129.200,00	1.292.000,00
16	CDP 4625	"dts03--428Olla a presi3n 12-14 litros"	4.0	Unidad	334.400,00	1.337.600,00
17	CDP 4625	"dts03--429Olleta de 1 litro"	5.0	Unidad	13.800,00	69.000,00
18	CDP 4625	"dts03--431Olleta de 3 litro"	5.0	Unidad	31.000,00	155.000,00
19	CDP 4625	"dts03--432Paila diÁmetro 28 - 32 centÁmetros"	11.0	Unidad	45.200,00	497.200,00

Línea Presupuesto	Descripción	Cant.	Unidad	Precio	Total
20	CDP 4625 "dts03--434Paila diámetro 45 - 50 centímetros"	11.0	Unidad	79.700,00	876.700,00
21	CDP 4625 "dts03--435Sartén Diámetro 10 - 15 centímetros"	5.0	Unidad	17.700,00	88.500,00
22	CDP 4625 "dts03--437Sartén Diámetro 30 -35 centímetros"	5.0	Unidad	47.300,00	236.500,00
23	CDP 4625 "dts03--438Canasta plástica de pared sólida"	14.0	Unidad	53.100,00	743.400,00
24	CDP 4625 "dts03--439Canasta plástica de pared perforada"	14.0	Unidad	26.600,00	372.400,00
25	CDP 4625 "dts03--440Jarra plástica 1 litro"	7.0	Unidad	5.400,00	37.800,00
26	CDP 4625 "dts03--441Jarra plástica 3 litros"	9.0	Unidad	12.000,00	108.000,00
27	CDP 4625 "dts03--442Tabla para picar pequeña"	6.0	Unidad	19.500,00	117.000,00
28	CDP 4625 "dts03--443Tabla para picar grande"	4.0	Unidad	48.000,00	192.000,00
29	CDP 4625 "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"	10.0	Unidad	70.800,00	708.000,00
30	CDP 4625 "dts03--445Juego de cucharas porcionadoras medidas"	5.0	Unidad	26.600,00	133.000,00
31	CDP 4625 "dts03--446Trinche tenedor en acero inoxidable"	9.0	Unidad	12.400,00	111.600,00
32	CDP 4625 "dts03--447Cucharon con orificios en acero inoxidable"	9.0	Unidad	12.400,00	111.600,00
33	CDP 4625 "dts03--448Cucharon en acero inoxidable"	9.0	Unidad	12.400,00	111.600,00
34	CDP 4625 "dts03--449Juego de dos pinzas en acero inoxidable"	8.0	Unidad	21.300,00	170.400,00
35	CDP 4625 "dts03--450Rallador"	8.0	Unidad	17.700,00	141.600,00
36	CDP 4625 "dts03--451Colador de verduras"	9.0	Unidad	39.000,00	351.000,00
37	CDP 4625 "dts03--452Juego dos (2) coladores de Aluminio diámetro 100 y 250 mm"	8.0	Unidad	31.900,00	255.200,00
38	CDP 4625 "dts03--453Bandeja plástica grande"	20.0	Unidad	10.100,00	202.000,00
39	CDP 4625 "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 "	4.0	Unidad	106.200,00	424.800,00
40	CDP 4625 "dts03--455Asador antiaderente"	5.0	Unidad	93.000,00	465.000,00
41	CDP 4625 "dts03--456Batidor de chocolate"	9.0	Unidad	3.600,00	32.400,00
42	CDP 4625 "dts03--457Cernidor"	9.0	Unidad	31.900,00	287.100,00
43	CDP 4625 "dts03--458Ensaladera"	10.0	Unidad	16.000,00	160.000,00
44	CDP 4625 "dts03--459Espumadera malla de A inox"	10.0	Unidad	21.300,00	213.000,00
45	CDP 4625 "dts03--460Exprimidor manual"	10.0	Unidad	14.200,00	142.000,00
46	CDP 4625 "dts03--461Juego de tarros de almacenamiento"	4.0	Unidad	44.300,00	177.200,00
47	CDP 4625 "dts03--462Molino manual"	4.0	Unidad	167.500,00	670.000,00
48	CDP 4625 "dts03--463Olla arrocera"	4.0	Unidad	102.700,00	410.800,00
49	CDP 4625 "dts03--481Menaje Comedor Básico"	547.0	Unidad	39.500,00	21.606.500,00
50	CDP 4625 dts03--IVA	1.0	Unidad	14.466.524,00	14.466.524,00
				90.606.124,00	COP



Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHaospina ADRIANA OSPINA ROSAS
 Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 22-01-01-004 MEN ESCUELAS INDUSTRIALES E INSTITUTOS TECNICOS LEY 21 DE 1982
 Fecha y Hora Sistema: 20/01/2025 12:00:00 a. m.

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:	4625	Fecha Registro:	2025-01-20	Unidad / Subunidad ejecutora:	22-01-01-004 MEN ESCUELAS INDUSTRIALES E INSTITUTOS TECNICOS LEY 21 DE 1982					
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado		Tipo:	Gasto		Uso Caja Menor	Ninguno	
Valor Inicial:	50.000.000.000,00	Valor Total Operaciones:	0,00		Valor Actual.:	50.000.000.000,00	Saldo x Comprometer:	50.000.000.000,00	Vr. Bloqueado	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS

Numero:	4925	Fecha Registro:	2025-01-15	Numero:		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-2201-0700-25-201020-2201069-02 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	Nación	16	SSF						
Total:						50.000.000.000,00	0,00	50.000.000.000,00	50.000.000.000,00	0,00

Objeto:	PLC 806 RAD 001431 SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR DOTACIÓN ESCOLAR PARA SEDES EDUCATIVAS FOCALIZADAS, DE ACUERDO CON LO CONTEMPLADO EN EL ACUERDO MARCO DE PRECIOS DE MOBILIARIO ESCOLAR
---------	--

Firma Responsable



Reporte Compromiso Presupuestal de Gasto Comprobante

Usuario Solicitante: MHbtafur Brahian ALBERTO TAFUR GALICIA
 Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 22-01-01-004 MEN ESCUELAS INDUSTRIALES E INSTITUTOS TECNICOS LEY 21 DE 1982
 Fecha y Hora Sistema: 2025-09-04-8:13 a. m.

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 4625 de fecha 2025-01-20. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	22625	Fecha Registro:	2025-09-02	Unidad / Subunidad Ejecutora:	22-01-01-004 MEN ESCUELAS INDUSTRIALES E INSTITUTOS TECNICOS LEY 21 DE 1982		
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado	Tipo de Moneda:	COP-Pesos	Tasa de Cambio:	0,00
Valor Inicial:	90.606.124,00	Valor Total Operaciones:	0,00	Valor Actual:	90.606.124,00	Saldo x Obligar:	90.606.124,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: NIT	900872371	Razón Social:	PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S	Medio de Pago:	Abono en cuenta
---------------------	-----------	---------------	-----------------------------------	----------------	-----------------

CUENTA BANCARIA

Número:	79245860613	Banco:	BANCOLOMBIA S.A.	Tipo:	Corriente	Estado:	Activa
---------	-------------	--------	------------------	-------	-----------	---------	--------

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	52809328	Nombre:	CAROLINA SANCHEZ MOYA	Cargo:	JEFE OFICINA DE INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA
-----------------	----------	---------	-----------------------	--------	---

CAJA MENOR

VIÁTICOS

DOCUMENTO SOPORTE

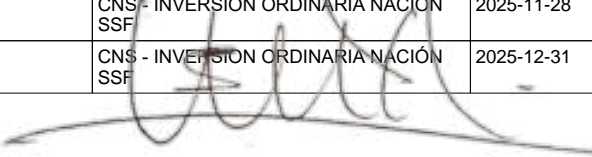
Identificación:	Fecha de Registro:	Genera Viáticos:	No	Num. Solicitud de Comisión:	Número:	151004	Tipo:	ORDEN DE COMPRA	Fecha:	2025-09-02
-----------------	--------------------	------------------	----	-----------------------------	---------	--------	-------	-----------------	--------	------------

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-2201-0700-25-201020-2201069-02 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	Nación	16	SSF					
						90.606.124,00	0,00		
					Total:	90.606.124,00	0,00	90.606.124,00	90.606.124,00

Objeto:	PLC 0806 RAD 027654 SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR DOTACIÓN ESCOLAR PARA SEDES EDUCATIVAS FOCALIZADAS, DE ACUERDO CON LO CONTEMPLADO EN EL ACUERDO MARCO DE PRECIOS DE MOBILIARIO ESCOLAR.
---------	--

PLAN DE PAGOS							
DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
004	MEN LEY 21 DE 1982	6-8	CNS - INVERSION ORDINARIA NACIÓN SSF	2025-09-30	9.060.612,40	9.060.612,40	NINGUNO
004	MEN LEY 21 DE 1982	6-8	CNS - INVERSION ORDINARIA NACIÓN SSF	2025-10-31	27.181.837,20	27.181.837,20	NINGUNO
004	MEN LEY 21 DE 1982	6-8	CNS - INVERSION ORDINARIA NACIÓN SSF	2025-11-28	27.181.837,20	27.181.837,20	NINGUNO
004	MEN LEY 21 DE 1982	6-8	CNS - INVERSION ORDINARIA NACIÓN SSF	2025-12-31	27.181.837,20	27.181.837,20	NINGUNO



FIRMA(S) RESPONSABLE(S)



Número Póliza: 4351670

SEGURO DE CUMPLIMIENTO

Hola, PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES SAS

Este documento es la carátula de tu seguro y contiene la información del compromiso que SURA adquiere contigo.



INFORMACIÓN DEL TOMADOR

Nombre y apellidos o razón social PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES SAS	Tipo de identificación NIT	Número de identificación 9008723713
Dirección AVENIDA LA ROSITA # 24-80	Ciudad BUCARAMANGA	Teléfono

INFORMACIÓN DEL GARANTIZADO

Nombre y apellidos o razón social PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES SAS	Tipo de identificación NIT	Número de identificación 9008723713	Dirección AVENIDA LA ROSITA # 24-80	Ciudad BUCARAMANGA	Teléfono
--	-------------------------------	--	--	-----------------------	----------

INFORMACIÓN DEL BENEFICIARIO Y/O ASEGURADO

Nombre y apellidos o razón social MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	Tipo de identificación NIT	Número de identificación 8999990017
---	-------------------------------	--

INFORMACIÓN BÁSICA DE LA PÓLIZA

Número de documento 16768636	Operación POLIZA NUEVA	Oficina 2450	Ciudad expedición BUCARAMANGA	Fecha de expedición 2025-09-10
Forma de pago CONTADO	Número de riesgos vigentes 1	Referencia de pago 01216768636	Producto SEGURO DE CUMPLIMIENTO A FAVOR DE ENTIDADES ESTATALES (GARANTÍA ÚNICA)	Moneda PESO COLOMBIANO

COBERTURAS

Nombre	Fecha inicial	Fecha vencimiento	Valor asegurado	Prima
CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES Y EQUIPOS SUMINISTRADOS	29-AGO-2025	31-DIC-2026	\$9.060.612,40	\$26.705
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	29-AGO-2025	30-JUN-2026	\$9.060.612,40	\$16.657
PAGO DE SALARIOS,PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	29-AGO-2025	31-DIC-2028	\$4.530.306,20	\$33.313



VALORES A PAGAR

Valor prima sin IVA \$76.675	Valor IVA \$14.568	Total a pagar \$91.243	Valor asegurado \$22.651.531,00	Total valor asegurado \$22.651.531,00
---------------------------------	-----------------------	---------------------------	------------------------------------	--

VALOR A PAGAR EN LETRAS : NOVENTA Y UN MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS M/L

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA



VIGENCIAS MOVIMIENTO Y PÓLIZA

Vigencia movimiento desde
29-AGO-2025

Vigencia movimiento hasta
31-DIC-2028

Número de días
1220

Vigencia póliza desde
29-AGO-2025

Vigencia póliza hasta
31-DIC-2028

Ramo
012

Producto
NDX

Oficina
2450

Usuario
CUM001



INTERMEDIARIO

Nombres y apellidos o razón social
GOMOSEC LIMITADA

Código
12381

Compañía
SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.

Categoría
AGENCIAS

% participación
100%

Prima
76.675

COASEGURO

Tipo coaseguro
DIRECTO

Número póliza líder

Documento compañía líder

CONDICIONES GENERALES APLICABLES

Nombre	Fecha a partir de la cual se utiliza	Tipo y número de la entidad	Tipo de documento	Ramo al cual pertenece	Identificación interna de la proforma	Canal de comercialización
CLAUSULADO	2017-01-01	13 - 18	P	05	F-01-12-084	D001
NOTA TÉCNICA	2017-06-25	13 - 18	NT-P	5	N-01-012-011	

TEXTOS Y ACLARACIONES ANEXAS :

SE GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DE LA ORDEN DE COMPRA N 151004 REFERENTE A: SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR DOTACIÓN ESCOLAR PARA SEDES EDUCATIVAS FOCALIZADAS, DE ACUERDO CON LO CONTEMPLADO EN EL ACUERDO MARCO DE PRECIOS DE MOBILIARIO ESCOLAR Y DEMAS ESPECIFICACIONES DEL MISMO

Seguros Generales Suramericana S.A NIT 890.903.407-9. Somos Grandes Contribuyentes. Por favor no efectuar retención sobre IVA. Las primas de seguros no están sujetas a retención en la fuente (Decreto reglamentario 2509/85 Art 17). Autorretenedores Resolución 009961 de 2010. Responsable de impuesto sobre las ventas régimen común agentes de retención. En virtud del numeral 28 del artículo 530 del Estatuto Tributario, el presente documento se encuentra exento del impuesto de timbre.



INFORMACIÓN ADICIONAL

LA PRESENTE PÓLIZA SE RIGE POR LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA PROFORMA. F-01-12-084 LAS CUALES SE ADJUNTAN.

PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE LA COMPAÑÍA ES CR 63 49 A 31 P 1 ED CAMACOL MEDELLIN SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9 RESPONSABLE DEL IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS RÉGIMEN COMÚN.


Firma autorizada


Firma tomador

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.

IMPORTANTE: ESTE DOCUMENTO SÓLO ES VÁLIDO COMO RECIBO DE PRIMA, SI ESTÁ FIRMADO POR UN CAJERO O COBRADOR AUTORIZADO POR LA SURAMERICANA. SI SE ENTREGA A CAMBIO DE UN CHEQUE. LA PRIMA SÓLO SERÁ ABONADA AL RECIBIR SURAMERICANA SU VALOR.

Comprobante de pago

Seguros Generales Suramericana S.A.

890.903.407-9



Referencia de pago

550162356297

Información del cliente

Nombre	Identificación
	008723713

Estado de

Descripción		Estado	APROBADA
Fecha de pago	2025-09-10	Forma de pago	TARJETA
Banco	VISA	Descripción IP	191.110.89.35

Resumen del pago

Número de recibo	Número de póliza	Monto
5435522908	012004351670	\$ 91,243
	Total	\$ 91,243



Si tienes alguna inquietud podrás contactarnos en los siguientes teléfonos, para Medellín, Cali y Bogotá, 4378888,

En el resto del país 018000 051

SEGUROS




Seguro de cumplimiento a favor de entidades estatales



01 800 051 8888
Bogotá, Cali y Medellín 437 8888
Desde tu celular #888

segurossura.com.co



Campo	Descripción del formato	Clausulado	Nota técnica
1	Fecha a partir de la cual se utiliza.	01/01/2017	25/06/2017
2	Tipo y número de la entidad	13-18	13-18
3	Tipo de documento	P	NT - P
4	Ramo al cual pertenece	05	05
5	Identificación interna de la proforma	F-01-12-084	N-01-012-011

Seguro de cumplimiento a favor de entidades estatales (decreto 1082 de 2015)

En este documento encontrará todas las coberturas, derechos y obligaciones que tiene como asegurado, y los compromisos que SURA adquirió con usted por haber contratado el Seguro de Cumplimiento a Favor de Entidades Estatales.

Este clausulado está dirigido al asegurado.

Contenido

Sección I. Coberturas

1. Seriedad de la oferta
2. Buen manejo y correcta inversión del anticipo
3. Cumplimiento del contrato
4. Devolución de pago anticipado
5. Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales
6. Estabilidad y calidad de la obra
7. Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados
8. Calidad del servicio

Sección II. Exclusiones

Sección III. Otras condiciones

1. Independencia de los amparos
2. Suma asegurada
3. Vigencia
4. Efectividad de la garantía
5. Indivisibilidad de la garantía
6. Cesión de la póliza
7. Cesión del contrato garantizado
8. Terminación por agravación del estado del riesgo.
9. Pago de prima e irrevocabilidad
10. Pago del siniestro
11. Coexistencia de seguros
12. Compensación
13. Subrogación
14. Intervención en procesos de reorganización y/o liquidación
15. Certificados o anexos de modificación
16. Vigilancia e inspección
17. Notificaciones y recursos
18. Naturaleza del seguro
19. Cláusulas incompatibles
20. Solución de conflictos.
21. Domicilio
22. Coaseguro
23. Devolución de primas

SECCIÓN I - COBERTURAS

SURA le pagará las coberturas descritas en la carátula hasta por el monto asegurado, teniendo en cuenta que el contrato de seguro es indemnizatorio según el artículo 1088 del Código de Comercio. La indemnización podrá comprender el daño emergente y el lucro cesante, pero este último requiere de acuerdo expreso en las condiciones particulares para ser cubierto. Este seguro le cubre los perjuicios directos ocasionados por incumplimientos imputables al contratista-garantizado.

1. Seriedad de la oferta

Cubre a la entidad estatal de la sanción derivada del incumplimiento de la oferta, en los siguientes eventos:

- 1.1 La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses.
- 1.2 El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las oferta
- 1.3 La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
- 1.4 La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.

2. Buen manejo y correcta inversión del anticipo

Cubre a la entidad estatal de los perjuicios derivados de:

- 2.1 La no inversión del anticipo.
- 2.2 El uso indebido del anticipo.
- 2.3 La apropiación indebida de los recursos recibidos en calidad de anticipo.

3. Cumplimiento del contrato

Cubre a la entidad estatal de los perjuicios derivados de:

- 3.1 El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista-garantizado.
- 3.2 El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista-garantizado.
- 3.3 Los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales.
- 3.4 El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.

4. Devolución de pago anticipado

Cubre a la entidad estatal de los perjuicios derivados de la no devolución total o parcial del dinero entregado al contratista-garantizado a título de pago anticipado, cuando a ello hubiere lugar.



5. Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales

Cubre a la entidad estatal de los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista-garantizado en virtud de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado.

Esta garantía no se aplicará para los contratos que se ejecuten en su totalidad fuera del territorio nacional por personal contratado bajo un régimen jurídico distinto al colombiano.

6. Estabilidad y calidad de la obra

Cubre a la entidad estatal de los perjuicios derivados por cualquier tipo de daño o deterioro, imputable al contratista-garantizado, sufrido por la obra entregada a satisfacción.

7. Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados

Cubre a la entidad estatal de los perjuicios derivados del incumplimiento en las condiciones de calidad y correcto funcionamiento de los bienes que recibe la entidad estatal en cumplimiento de un contrato.

8. Calidad del servicio

Cubre a la entidad estatal por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado.

SECCIÓN II - EXCLUSIONES

SURA no pagará los perjuicios causados directa o indirectamente por:

1

Causa extraña, esto es, la fuerza mayor o caso fortuito, el hecho de un tercero o la culpa exclusiva de la víctima.

2

Daños causados por el contratista garantizado a los bienes de la entidad estatal no destinados al contrato.

3

Uso indebido o inadecuado o falta de mantenimiento preventivo al que está obligada la entidad estatal.

4

El deterioro normal que sufran los bienes entregados con ocasión del contrato garantizado como consecuencia del transcurso del tiempo.



SECCIÓN III – OTRAS CONDICIONES

1. Independencia de los amparos

Las coberturas deben ser independientes unas de otras respecto de sus riesgos y de sus valores asegurados. La entidad estatal solamente puede reclamar o tomar el valor de una cobertura para cubrir o indemnizar el valor del amparo cubierto. Los amparos son excluyentes y no se pueden acumular.

2. Suma asegurada

El valor asegurado para cada cobertura será la suma máxima que SURA pagará en caso de siniestro.

3. Vigencia

La duración de cada una de las coberturas, será la establecida en la carátula, en las condiciones particulares o en los anexos de este seguro.

4. Efectividad de la garantía

De acuerdo a los artículos 1077 y 1080 del Código de Comercio, usted deberá demostrar la ocurrencia del siniestro y acreditar el valor de la pérdida, respetando el derecho de audiencia del contratista-garantizado y de SURA de acuerdo a lo establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, así:

4.1 Por medio del acto administrativo en el cual la entidad estatal declare la caducidad del contrato y ordene el pago al contratista-garantizado y al garante, bien sea de la cláusula penal o de los perjuicios que ha cuantificado. El acto administrativo de caducidad constituye el siniestro.

4.2 Por medio del acto administrativo en el cual la entidad estatal impone multas, debe ordenar el pago al contratista-garantizado y al garante. El acto administrativo correspondiente constituye el siniestro.

4.3 Por medio del acto administrativo en el cual la entidad estatal declare el incumplimiento, puede hacer efectiva la cláusula penal, si está pactada en el contrato, y ordenar su pago al contratista-garantizado y al garante. El acto administrativo correspondiente es la reclamación para la compañía de seguros.

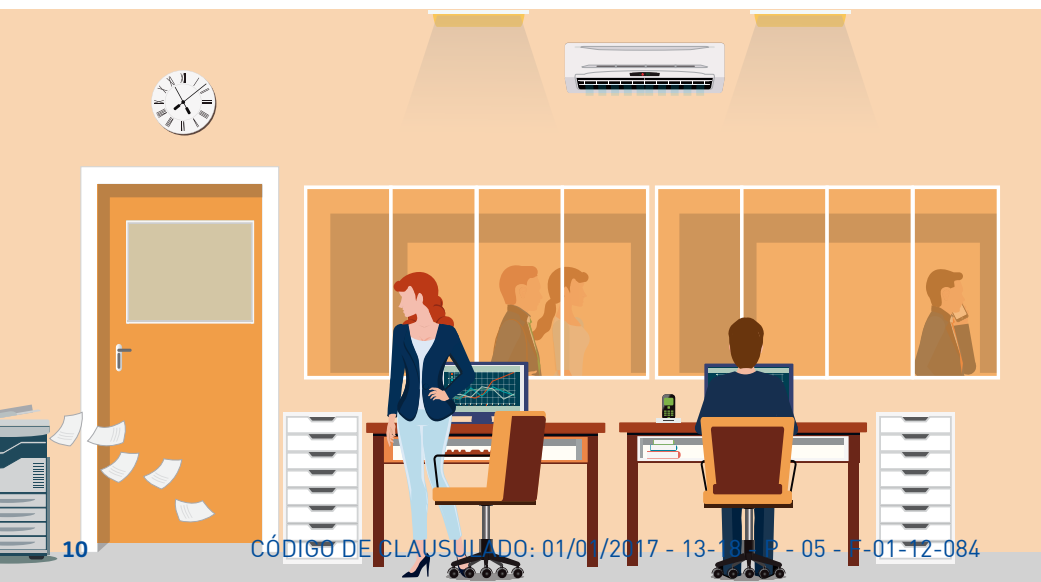
En cualquier caso, para determinar el monto del perjuicio a reclamar a SURA, usted deberá deducir del mismo cualquier suma que le adeude al contratista-garantizado.



5. Indivisibilidad de la garantía

Este seguro es indivisible. Sin embargo, de acuerdo a lo previsto en el Decreto 1082 de 2015, si el contrato garantizado tiene una duración mayor a cinco años, se cubren los riesgos de la etapa del contrato o período contractual indicado en la carátula, según lo señalado en las condiciones particulares de este seguro.

El seguro será independiente para cada etapa del contrato, para cada período contractual o para cada unidad funcional, según sea el caso.



La vigencia será igual a la de la respectiva etapa, período contractual o unidad funcional y el valor asegurado corresponde a las obligaciones del contratista que nacen y que son exigibles en cada una de las respectivas etapas, períodos contractuales o unidades funcionales.

Antes del vencimiento de cada etapa del contrato o cada período contractual, el contratista está obligado a prorrogar la vigencia del seguro o a obtener uno nuevo que cubra el cumplimiento de sus obligaciones para la etapa del contrato o el período contractual siguiente. Ahora bien, si SURA decide no continuar garantizando la etapa del contrato o período contractual siguiente, le debe informar su decisión por escrito a la entidad estatal contratante asegurada seis meses antes del vencimiento del plazo de la garantía correspondiente.

Este aviso no afecta la garantía de la etapa contractual o período contractual en ejecución. Si SURA no da el aviso con la anticipación mencionada y el contratista no obtiene una nueva garantía, SURA

quedará obligada a garantizar la etapa del contrato o el período contractual siguiente.

En consecuencia, en la medida en que SURA cumpla estrictamente con la obligación de informar por escrito a la entidad estatal contratante asegurada con seis meses de anticipación a la fecha de vencimiento de la garantía, sobre su decisión de no continuar garantizando la etapa siguiente del contrato, si el contratista garantizado incumpliere la obligación de prorrogar u obtener la póliza para dicha etapa, no se afectará por tal hecho la garantía vigente.

6. Cesión de la póliza

Este seguro no se puede ceder ni modificar al tomador, afianzado, beneficiario o asegurado sin que SURA lo autorice.

En caso de no cumplirse lo anterior, el seguro terminará automáticamente y SURA solo pagará los daños causados por incumplimientos que se den antes de la fecha de cesión.





7. Cesión del contrato garantizado

El contrato garantizado no puede ser cedido sin la autorización escrita de SURA, de no ser así, este seguro terminará automáticamente desde la fecha de la cesión.

8. Terminación por agravación del estado del riesgo.

Este seguro se termina si se hacen cambios al objeto, las obligaciones, la vigencia o al valor del contrato garantizado, si estos no son informados a SURA 10 días después de realizados para evaluar el nuevo riesgo y determinar si se cubren o no dichas modificaciones.

9. Pago de prima e irrevocabilidad

El presente seguro no termina por falta de pago de la prima ni podrá ser revocado unilateralmente.

10. Pago del siniestro

SURA pagará el valor del siniestro dentro del mes siguiente a la fecha de recepción de la comunicación escrita presentada por usted, acompañada del acto administrativo ejecutoriado, según lo establecido en el numeral 4 de la presente Sección.

Según el artículo 1110 del Código de Comercio SURA podrá optar por cumplir su prestación mediante el pago de la indemnización o continuando la ejecución de la obligación garantizada.

Cuando existan saldos a favor del contratista-garantizado, usted aplicará la compensación de acuerdo con el numeral 11 de la presente Sección, disminuyendo el valor a indemnizar. Si no existen saldos a favor del contratista-garantizado, usted deberá certificarlo.

11. Coexistencia de seguros

Si al momento del siniestro existen otros seguros de cumplimiento con las mismas coberturas, la indemnización se divide entre los aseguradores, en proporción al monto asegurado por cada uno, sin superar la suma asegurada por SURA.

12. Compensación

Si la entidad estatal contratante asegurada al momento de tener conocimiento del incumplimiento o con posterioridad a este y anterior al pago de la indemnización, fuere deudora del contratista-garantizado por cualquier concepto, se aplicará la compensación y la indemnización se disminuirá en el monto de las acreencias, según la ley, de conformidad con lo señalado en los artículos 1714 y subsiguientes del Código Civil.

Igualmente, se disminuirá del valor de la indemnización, el valor correspondiente a los bienes que la entidad estatal contratante asegurada haya obtenido del contratista-garantizado, sea judicial o extrajudicialmente, en ejercicio de las acciones derivadas del contrato cuyo cumplimiento se garantiza por medio del presente seguro.

En los eventos en que existan saldos a favor del contratista-garantizado, la entidad estatal aplicará la compensación a que se refiere el numeral 11 de la presente Sección, estableciendo la disminución en el valor a indemnizar. En caso de no existir saldos a favor del contratista-garantizado, la entidad estatal expedirá constancia en dicho sentido.

13. Subrogación

En virtud del pago de la indemnización SURA se subroga, hasta concurrencia de su importe, en todos los derechos del asegurado contra el contratista-garantizado.

Si usted renuncia a sus derechos contra el contratista-garantizado pierde el derecho a la indemnización.

14. Intervención en procesos de reorganización y/o liquidación.

Cuando el contratista-garantizado solicite ser admitido admisión en alguno de los procesos de la Ley 1116 de 2006 y sus normas complementarias o sustitutivas, usted debe hacerse parte del mismo y notificar a SURA.

Si usted se abstiene de intervenir en el proceso oportunamente, SURA deducirá de la indemnización, el valor de los perjuicios que esto le cause.



15. Certificados o anexos de modificación

Cuando la suma asegurada sea aumentada o disminuida o cuando las condiciones del contrato original sean modificadas, SURA expedirá un certificado o anexo de modificación del seguro en caso de aceptar los cambios.

16. Vigilancia e inspección

SURA puede vigilar la ejecución del contrato garantizado e intervenir para facilitar el cumplimiento de la obligación garantizada. Así mismo, usted debe ejercer dicha vigilancia.

Cuando sea necesario, SURA puede revisar los libros y documentos del contratista-garantizado y del asegurado, que tengan relación con el contrato.

17. Notificaciones y recursos

Usted debe notificar a SURA los actos administrativos expedidos con la finalidad de afectar el presente seguro, previo agotamiento del derecho de defensa del contratista-garantizado y de SURA.

18. Naturaleza del seguro

Este seguro no representa una obligación solidaria ni incondicional y su efectividad depende de la ocurrencia del siniestro y su cuantificación.

19. Cláusulas incompatibles

En caso de que no concuerden las condiciones de este seguro con las del contrato, predominan las primeras





20. Solución de conflictos.

Cualquier conflicto originado por la celebración o ejecución del contrato de seguro será resuelto por la justicia ordinaria.

Si después de haberse emitido este seguro, las partes del contrato garantizado celebran un compromiso, el mismo no obliga a SURA a menos que esta lo acepte expresamente y por escrito.

21. Domicilio

Para los efectos de este seguro, se acuerda como domicilio de las partes, la ciudad de Medellín-Colombia.

22. Coaseguro

Si existe coaseguro el valor de la indemnización se divide entre los aseguradores en proporción al valor de sus respectivos seguros, sin que exista solidaridad entre los mismos.

23. Devolución de primas

Cuando el valor asegurado se disminuya durante la ejecución del contrato garantizado o cuando sea retirada alguna cobertura, SURA devolverá al tomador de forma proporcional, la prima no devengada.





Consultar Póliza

Escanea el código QR o digita el número de póliza, tipo de documento y número documento del tomador para obtener los datos de la póliza

Escanea el código QR

Digita los datos de la póliza y tomador

Número de Póliza ? *

4351670

Tipo de Documento *

NIT

Número de Documento ? *

9008723713



No soy un robot

reCAPTCHA

Buscar

Datos de Póliza

Número de Póliza

4351670

Ramo

CUMPLIMIENTO CU

Datos de Tomador

Tipo de Documento

NIT

Número de Documento

Datos de Beneficiario

Tipo de Documento

NIT

Número de Documento

9008723713

8999990017

Ver Anexos (1)



SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN

Código: CN-FT-38

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

Versión: 4

ORDEN CONVENIO CONTRATO NÚMERO 151004 FECHA 29/08/2025
ADICIÓN NÚMERO _____ FECHA _____

Tomador/afianzado: PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S NIT. 900872371
Beneficiario/asegurado: MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL NIT. 89999001-7
Garante: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT. 890.903.407-9

Fecha de inicio: 29/08/2025	Fecha inicial de terminación: 31/12/2025	Nueva fecha de terminación:	Valor inicial: \$ 90.606.124,00	Valor final: \$ 90.606.124
-----------------------------	--	-----------------------------	---------------------------------	----------------------------

Número de póliza de cumplimiento:	4351670	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:	10/09/2025	Fecha de expedición:		Fecha de expedición:					

Amparo	Requiere	% Asegurado	Inicio Vigencia	Vencimiento Vigencia	Nuevo Vencimiento	Valor Asegurado	Nuevo Valor Asegurado
CUMPLIMIENTO	X	10,00%	29/08/2025	30/06/2026		\$ 9.060.612,40	
PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES SOCIALES L	X	5,00%	29/08/2025	31/12/2028		\$ 4.530.306,20	
CALIDAD DEL SERVICIO	X	10,00%	29/08/2025	31/12/2026		\$ 9.060.612,40	

Revisó: DIANA PATRICIA BERMUDEZ CETINA DKN

Fecha de Aprobación: 10/09/2025 Firma: FABIO ALBERTO GOMEZ SANTOS Subdirector de contratación

ACTA DE INICIO

Espacio para número de radicación
Sistema de Gestión Documental

CONTRATO/CONVENIO No.	151004 de 2025
CONTRATISTA:	PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA:	900.872.371-3
REPRESENTANTE LEGAL:	JAIRO OSORIO CABALLERO
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN REPRESENTANTE LEGAL:	91.282.210
SUPERVISOR	DIANA MILENA MALDONADO
CARGO-DEPENDENCIA SUPERVISOR	PROFESIONAL ESPECIALIZADO OFICINA DE INFRAESTRUCTURA

El día (diez) del mes de septiembre de 2025, se reunieron: DIANA MILENA MALDONADO Supervisora del Contrato/orden de compra referido y JAIRO OSORIO CABALLERO Representante Legal de PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S en calidad de Contratista, con el fin de suscribir la presente acta, teniendo en cuenta que a la fecha la orden de compra/contrato se encuentra aprobado y cuenta con:

Registro presupuestal 22625 del 2 de septiembre de 2025
 Garantías Póliza de cumplimiento No. 4351670, expedida por SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. y aprobada el 10 de septiembre de 2025
 Otros _____

Que a los veintinueve (29) días del mes de agosto del presente año se firmó el contrato/orden de compra, cuyo objeto es: “SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR DOTACIÓN ESCOLAR PARA SEDES EDUCATIVAS FOCALIZADAS, DE ACUERDO CON LO CONTEMPLADO EN EL ACUERDO MARCO DE PRECIOS DE MOBILIARIO ESCOLAR”, por valor de NOVENTA MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL CIENTO VEINTICUATRO PESOS M/CTE. (\$90.606.124,00) y por el periodo comprendido desde la suscripción del acta de inicio al **treinta y uno (31) 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
 SUPERVISORA

Firma 
 Nombre: JAIRO OSORIO CABALLERO
 CONTRATISTA

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

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

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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




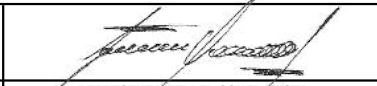
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	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 lo 0° C a los 8° C y con temperatura para 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 tecnica 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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C.: 80804309	C.C.: 80804309	C.C.: 91.282.210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CONGELADOR HORIZONTAL 150 - 200 LITROS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

DESCRIPCIÓN Y USO Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial	ESTADO DE LA MUESTRA 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	DESCRIPCIÓN	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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C.: 80804309	C.C.: 80804309	C.C.: 91.282.210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CONGELADOR HORIZONTAL 300 - 400 LITROS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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 compartimentos	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 técnica SW1-380 CONGELADOR HORIZONTAL, la cual cuenta con las características solicitadas para el elemento. El día 14 de octubre de 2025 fueron avaladas las referencias Homologadas para este producto, quedando avalados para entregar en las sedes focalizadas las referencias: El Congelador Electrolux Frost 357L Turbo Freezer Blanco EFCC38C3HQW, se aprueba para ser entregado en las sedes focalizadas del proyecto de dotaciones de menajes escolares del 2025.

El Congelador Horizontal Challenger 387 Litros Brutos - CH363, se aprueba para ser entregado en las sedes focalizadas del proyecto de dotaciones de menajes escolares del 2025.

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91.282.210

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

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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




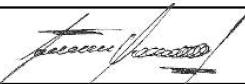
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	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 funciona 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 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		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 tecnica de K-N529L2 FICHA TECNICA NEVECON, el cual cuenta con las características requeridas por la ficha tecnica del MEN.

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO LICUADORA INDUSTRIAL 15 LITROS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS



REQUIRIMIENTO	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 ayudan a	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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO LICUADORA INDUSTRIAL 4 LITROS

CONTRATISTA	DIRECCIÓN	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS


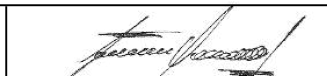
REQUERIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Capacidad 4 litros en vaso tipo cónico	SI
El vaso o contenedor de líquidos debe ser 100% en lamina de acero Inoxidable 304 con espesor de pared mínimo 1,2 mm. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden 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	DESCRIPCIÓN	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: JAIRO OSORIO CABALLER
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACION PROTOTIPO TINAS Y RECIPIENTES

CONTRATISTA PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	DIRECCION AVENIDA LA ROSITA 24 80	CIUDAD Bucaramanga; Santander	ORDEN DE COMPRA 149097 - 149098 - 151002 - 151004	FECHA 5/09/2025
---	---	---	---	---------------------------

RECIPIENTE 45 - 50 LITROS

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)	
Díámetro 400 - 600 mm	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 aptible.		SI
Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.		SI

BALDE 10 - 14 LITROS

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)	
Díámetro 250 - 350 mm	Alto 250 - 350 mm	SI
Debe tener las paredes y el suelo sólido, debe tener una manija independiente 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 14 kilogramos. Cuando este completamente lleno no debe sufrir deformación alguna.		SI
Debe ser aptible.		SI
Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.		SI

RECIPIENTE 70 - 75 LITROS CON TAPA

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)	
Díámetro 550 - 550 mm	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 aptible.		SI
OBSERVACIONES: Se aprobaron los cubiertos para las dotaciones correspondientes al calafumbo, para los proyectos de Nación quedan pendientes para ser aprobada la homologación de los mismos solicitada el 10-10-2025 por el proveedor.		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: JAIRO OSORIO CABALLERO CARGO: REPRESENTANTE LEGAL C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CALDEROS INDUSTRIALES

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS



REQUERIMIENTO	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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO OLLAS RECORTADAS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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

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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO OLLAS RECORTADAS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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





REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUERIMIENTO	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

TAMANO	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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO OLLETAS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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

TAMANO	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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTATE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO PAILAS - SARTENES

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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:
OBSERVACIONES: Se aprobaron los cubiertos para las dootaciones corres	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: JAIRO OSORIO CABALLERO
	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CANASTAS PLÁSTICAS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

CANASTA PLÁSTICA DE PARED SÓLIDA

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	Alto 250 - 350 mm	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 PLÁSTICA PARED PERFORADA

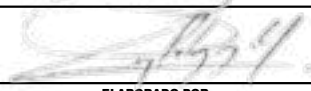
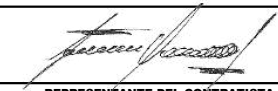
DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para transportar alimentos	APROBADO



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO				CUMPLE(SI O NO)
Ancho 400 mm	Alto 250 - 350 mm	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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO JARRAS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

JARRA 1 LITRO

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQIRIMIENTO	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 líquido en el servicio de alimentación	APROBADO



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQIRIMIENTO	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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO TABLAS PARA PICAR

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CUCHILLOS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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


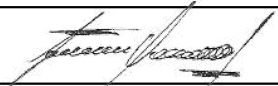
REQUERIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
El juego debe estar compuesto por cinco unidades de cuchillos profesionales, cada uno para hacer cortes diferentes, debe ser entregado en un estuche y con el manual del usuario pertinente con el uso, el	SI
La hoja del cuchillo debe ser en acero inoxidable, forjados y cuyo 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 aísle 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

TAMAÑO	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:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CUCHARAS Y UTENSILIOS 1

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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

REQUIRIMIENTO	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


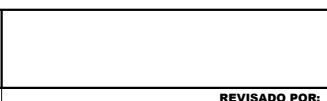

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación	APROBADO



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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 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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CUCHARAS Y UTENSILIOS 2

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

CUCHARON CON ORIFICIOS 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

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

DESCRIPCIÓN 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

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


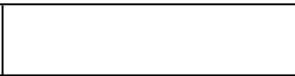



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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: Se aprobaron los cubiertos para las dotaciones correspondientes al catatumbo, para los proyectos de Nación quedan pendientes para ser aprobada la homologacion de los mismos solicitada el 10-10-2025 por el proveedor.

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C. C.C: 80804309	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C. C.C: 80804309	NOMBRE: JAIRO OSORIO CABALLERO CARGO: REPRESENTANTE LEGAL C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO COLADORES

CONTRATISTA PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	DIRECCION AVENIDA LA ROSITA 24 80	CIUDAD Bucaramanga; Santander	ORDEN DE COMPRA 149097 - 149098 - 151002 - 151004	FECHA 5/09/2025
---	---	---	--	---------------------------

COLADORES LIQUIDOS

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	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 Elemento para la preparación de alimentos	ESTADO DE LA MUESTRA APROBADO
---	---



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	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 Elemento para la preparación de alimentos	ESTADO DE LA MUESTRA
---	-----------------------------





REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	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: Se aprobaron los cubiertos para las dootaciones correspondientes al catatumbo, para los proyectos de Nación quedan pendientes para ser aprobada la homologacion de los mismos solicitada el 10-10-2025 por el proveedor.

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: JAIRO OSORIO CABALLERO CARGO: REPRESENTANTE LEGAL C.C: 91282210
---	--	---

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO RAYADOR

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

RALLADOR

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


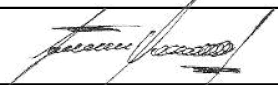


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CUBIERTOS MESA

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

CUCHARA

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
S	APROBADO

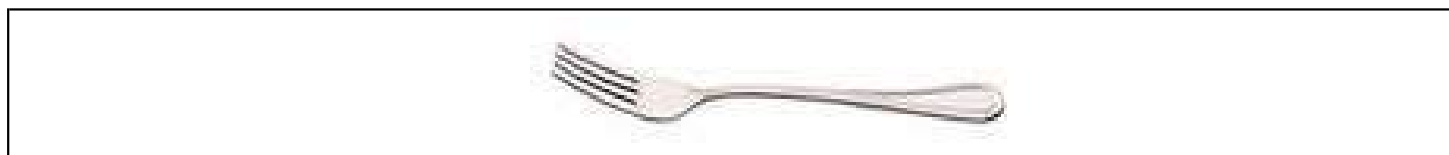


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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 liquido 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 trinche.	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 liquido 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: Se aprobaron los cubiertos para las dootaciones correspondientes al catatumbo, para los proyectos de Nación quedan pendientes para ser aprobada la homologacion de los mismos solicitada el 10-10-2025 por

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO PLATOS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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

lumbo, para los proyectos de Nación quedan pendiente:

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACION PROTOTIPO POCILLO - VASO

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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

REQUIREMIENTO	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


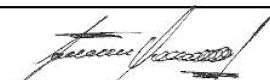
DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para tomar el alimento liquido para el uso en el servicio de alimentación	APROBADO



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIREMIENTO	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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO BANDEJAS DE SERVICIO

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

BANDEJA GRANDE

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	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

REQUIMIENTO	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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO JUEGO 5 OLLAS

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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




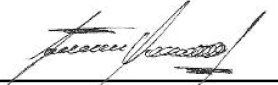
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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)
#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:	RÉPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO ASADOR ANTIADHERENTE

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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





REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Recipiente Aluminio	SI
Debe tener dos manijas o asa para facilitar la manipulación y que sean firmes.	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
La superficie del asador debe ser antiadherente.	SI

ESPECIFICACIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Alto	15 - 20		SI
Ancho	500 - 550		SI
Profundidad	250 - 300		SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACION PROTOTIPO BATIDOR DE CHOCOLATE

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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





REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
El batidor debe estar fabricado en plástico 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 manipulación.	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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CERNIDOR

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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






REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO ENSALADERA

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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




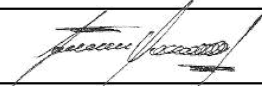
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	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 mínimo		SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACION PROTOTIPO ESPUMADERA MALLA A.INOX

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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





REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO EXPRIMIDOR MANUAL

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento necesario para procesar alimentos para obtener jugos para la distribución de porciones de alimentación.	APROBADO





REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Debe permitir exprimir naranjas, limones, mandarinas.	SI
Debe estar fabricado en su totalidad en Aluminio fundido.	SI
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.	SI
Resistente a la oxidación.	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
En su estructura debe tener un sistema que permita la salida de los jugos de los alimentos para su facilitar recolección.	SI

ESPECIFICACIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES	CUMPLE(SI O NO)
Largo	200 - 250		SI
Ancho	100 - 150		SI
Alto	100 - 150		SI

OBSERVACIONES

		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO JUEGO TARROS ALMACENAMIENTO

CONTRATISTA PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	DIRECCION AVENIDA LA ROSITA 24 80	CIUDAD Bucaramanga; Santander	ORDEN DE COMPRA 149097 - 149098 - 151002 - 151004	FECHA 5/09/2025
--	--------------------------------------	---	---	---------------------------

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





REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO MOLINO MANUAL

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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




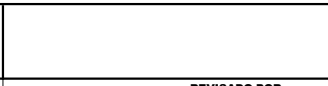

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	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: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91282210

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO OLLA ARROCERA

CONTRATISTA	DIRECCION	CIUDAD	ORDEN DE COMPRA	FECHA
PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	AVENIDA LA ROSITA 24 80	Bucaramanga; Santander	149097 - 149098 - 151002 - 151004	5/09/2025

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






REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIRIMIENTO	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


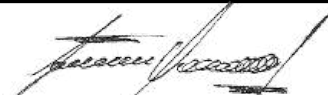
 ELABORADO POR:	 REVISADO POR:	 REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 91262210

ACTA APROBACION MANUAL DE MANTENIMIENTO Y GARANTIA	Fecha:	10/10/2025
---	---------------	-------------------

Contratista: PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES	Orden de compra	151002 - 151004
Dirección: Av. La Rosita #24 -80, 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 garantia	Si
Contiene las indicaciones para realizar una solicitud de garantia	Si

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

	
REPRESENTANTE SUPERVISION	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: Diego Rodrigo Rodriguez Monsalve	NOMBRE: JAIRO OSORIO CABALLERO
CARGO: Contratista - MEN	CARGO: Representante Lega
C.C: 80,804,309	C.C: 91282210

REVISADO POR
NOMBRE:
CARGO: MEN
C.C:



Manual de uso, mantenimiento y garantía

**ACUERDO MARCO DE PRECIOS CCE- SNG- AMP- 001-
2024 PARA LA ADQUISIÓN DE DOTACIÓN ESCOLAR III**

PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES SAS

AVENIDA LA ROSITA #24-80 - TELEFONO: 3176479856 BUCARAMANGA - COLOMBIA



Introducción

El presente Manual de Uso, Mantenimiento y Garantías ha sido elaborado en el marco del Acuerdo Marco de Precios CCE-SNG-AMP-001-2024 para la Adquisición de Dotación Escolar III, con el propósito de proporcionar a la entidad contratante y a los usuarios finales una guía clara y práctica para la adecuada utilización, conservación y gestión de los bienes entregados.

Este documento busca asegurar que la dotación escolar cumpla con los estándares de calidad, seguridad y durabilidad establecidos en el acuerdo, promoviendo un uso responsable que garantice tanto el bienestar de los estudiantes como la correcta administración de los recursos públicos.

En sus apartados se incluyen recomendaciones específicas para el uso correcto de los productos, pautas de mantenimiento preventivo y correctivo, y las condiciones y procedimientos de garantía que deben observarse. De esta manera, se facilita a la entidad contratante el seguimiento y control de los compromisos adquiridos con los proveedores, al tiempo que se orienta a los usuarios finales en la preservación y cuidado de los bienes recibidos.

Este manual constituye una herramienta de apoyo que respalda la gestión de las entidades estatales y fomenta la participación activa de los usuarios finales en la conservación de la dotación, bajo los principios de eficiencia, transparencia y responsabilidad que orientan el Sistema de Compras Públicas.

NEVERA NO FROST

CAPACIDAD DE 300-340 LTS



Seguridad y Precauciones

- No conecte el electrodoméstico a un tomacorriente dañado o múltiple.
- Utilice siempre una conexión eléctrica **con toma a tierra.**
- No introduzca objetos metálicos en las rejillas de ventilación.
- Mantenga los alimentos bien tapados para evitar olores.
- No almacene líquidos en envases de vidrio en el congelador (pueden romperse).
- Mantenga fuera del alcance de los niños las bolsas plásticas y las bandejas extraíbles.

Instalación Inicial

1. Ubicación: coloque la nevera en un lugar ventilado, a mínimo 10 cm de distancia de la pared.
2. Nivelación: asegúrese de que la nevera quede nivelada (con las patas frontales ajustables).
3. Tiempo de espera: después de transportarla, espere entre 4 y 6 horas antes de enchufarla.
4. Encendido inicial: conecte el equipo y ajuste el control de temperatura en posición media.
5. Carga de alimentos: espere de 2 a 4 horas antes de introducir alimentos.

Uso Correcto

- Control de temperatura:
 - Compartimiento refrigerador: 2 °C a 8 °C
 - Compartimiento congelador: -18 °C aprox.
- No sobrecargue la nevera; permita la circulación del aire frío.
- Evite abrir constantemente la puerta para mantener la eficiencia.
- Coloque los alimentos calientes a temperatura ambiente antes de guardarlos.

Mantenimiento y Limpieza

- Exterior: limpie con un paño húmedo y detergente neutro.
- Interior: limpie cada 1-2 meses con agua tibia y bicarbonato.
- Bandeja de drenaje: revise y limpie periódicamente.
- Empaques de las puertas: límpielos con agua jabonosa para mantener el sellado.
- Condensador (parte trasera): aspire o cepille suavemente cada 6 meses.
- No use solventes, cloro ni abrasivos.

Consejos de Ahorro de Energía

- Mantenga la nevera lejos de fuentes de calor (sol, horno, estufa).
- No introduzca alimentos calientes.
- Ajuste la temperatura según la estación (más baja en verano, media en invierno).
- Mantenga las puertas cerradas el mayor tiempo posible.

CONGELADOR HORIZONTAL

CAPACIDAD DE 150-200 LTS

Seguridad y Precauciones

- Utilice siempre un tomacorriente con **toma a tierra independiente**.
- No conecte el congelador mediante extensiones o multitomas.
- Evite el contacto con partes eléctricas internas.
- No introduzca líquidos en envases de vidrio (pueden romperse al congelar).
- Mantenga fuera del alcance de los niños las llaves, tapas y bandejas.
- No almacene sustancias inflamables, corrosivas ni aerosoles.

Instalación Inicial

1. Ubicación: instale el congelador en un área ventilada, lejos de fuentes de calor y humedad. Deje al menos 10 cm de separación con paredes y muebles.
2. Nivelación: asegúrese de que quede estable y nivelado para un correcto funcionamiento.
3. Tiempo de espera: después de transportarlo, espere entre 4 y 6 horas antes de conectarlo.
4. Encendido inicial: conecte el congelador y ajuste el control de temperatura en posición media.
5. Carga de alimentos: espere entre 3 y 4 horas antes de introducir alimentos para asegurar la temperatura adecuada.

Uso Correcto

- Mantenga la temperatura del congelador en torno a -18°C .
- Organice los alimentos en bolsas o recipientes herméticos para evitar contaminación de olores.
- Coloque primero los alimentos más recientes en la parte inferior y los más antiguos arriba (rotación de productos).
- Evite abrir la tapa/puerta con frecuencia para mantener la eficiencia energética.
- No sobrecargue el congelador; deje espacio para la circulación del aire frío.

Mantenimiento y Limpieza

- Descongelación:
 - En modelos No Frost, no requiere descongelar manualmente.
 - En modelos con escarcha, realice descongelación cada 3-6 meses o cuando el hielo supere 5 mm de espesor.
- Limpieza interior:
 - Use agua tibia con bicarbonato o detergente neutro.
 - Seque completamente antes de volver a conectar.
- Exterior: limpie con un paño húmedo y detergente suave.
- Empaques: limpie con agua jabonosa y revise periódicamente su estado.
- Condensador (trasero o inferior): limpie con cepillo o aspiradora cada 6 meses.



CONGELADOR HORIZONTAL

CAPACIDAD DE 300-400 LTS

Seguridad y Precauciones

- Conecte el congelador únicamente a un tomacorriente con tierra física y línea independiente.
- No use extensiones ni regletas.
- No guarde sustancias inflamables, explosivas ni corrosivas.
- No introduzca envases de vidrio con líquidos.
- Evite que los niños jueguen con el congelador o se introduzcan en su interior.
- Nunca manipule el cable de alimentación con las manos mojadas.

Instalación Inicial

1. Ubicación: coloque el congelador en un lugar ventilado, seco y alejado de fuentes de calor. Deje al menos 10 cm de espacio libre alrededor.
2. Nivelación: asegúrese de que quede estable y nivelado con las patas ajustables.
3. Espera tras transporte: después de moverlo, espere entre 4 y 6 horas antes de enchufar.
4. Encendido: conecte y ajuste el control de temperatura en nivel medio.
5. Primer uso: espere de 3 a 5 horas antes de introducir alimentos.

Uso Correcto

- Mantenga la temperatura en torno a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- No abra la tapa/puerta innecesariamente para conservar el frío.
- No sobrecargue el congelador; deje espacio entre productos para la circulación de aire.
- Organice los alimentos en bolsas o recipientes sellados y rotule con fecha.
- Coloque los productos recién congelados separados de los ya congelados para evitar que se descongelen parcialmente.

Mantenimiento y Limpieza

- Descongelación:
 - En modelos No Frost, no requiere descongelar manualmente.
 - En modelos de escarcha, descongele cada 3-6 meses o cuando la capa de hielo supere 5 mm.
- Interior: limpiar con paño suave y solución de agua tibia + bicarbonato o detergente neutro.
- Exterior: limpiar con paño húmedo, nunca con solventes ni abrasivos.
- Empaques: lavar con agua jabonosa, secar bien y revisar su estado.
- Condensador (trasero o inferior): limpiar con aspiradora o cepillo cada 6 meses.



NEVECON NO FROST

CAPACIDAD DE 500-600 LTS

Seguridad y Precauciones

- Conecte el equipo a un tomacorriente exclusivo **con tierra física**.
- No utilice extensiones ni multitomas.
- Mantenga alejados del interior sustancias inflamables, corrosivas o explosivas.
- Evite introducir líquidos en envases de vidrio en el congelador.
- No permita que los niños jueguen con las puertas o se introduzcan en el electrodoméstico.
- No manipule el cable de alimentación con las manos mojadas.

Instalación Inicial

1. Ubicación:
2. Coloque el nevecon en un lugar ventilado y seco, alejado de fuentes de calor.
3. Deje mínimo 10 cm de espacio detrás y en los laterales para circulación de aire.
4. Nivelación:
5. Ajuste las patas frontales hasta que quede estable y ligeramente inclinado hacia atrás (para un cierre automático de puertas).
6. Espera tras transporte:
7. Espere entre 6 y 8 horas antes de conectarlo.
8. Encendido inicial:
9. Ajuste los controles de temperatura en posición media.
10. Primer uso:
11. Espere de 4 a 6 horas antes de introducir alimentos.

Uso Correcto

- Temperaturas recomendadas:
- Refrigerador: entre 2 °C y 6 °C.
- Congelador: alrededor de -18 °C.
- Almacenamiento:
- Guarde los alimentos en envases cerrados para conservar fresca y evitar olores.
- Distribuya los productos sin bloquear las salidas de aire frío.
- Carga de alimentos:
- No sobrecargue el equipo; permita la correcta circulación del aire.
- Coloque los alimentos más recientes en la parte posterior y los más antiguos al frente (rotación).
- Puertas:
- Evite abrirlas con frecuencia o por tiempo prolongado.
- Asegúrese de que cierren completamente.

Mantenimiento y Limpieza

- Sistema No Frost:

No requiere descongelación manual.

- Limpieza interior:

Limpie cada 1-2 meses con agua tibia y bicarbonato o detergente neutro.

No utilice solventes, cloro ni abrasivos.

- Limpieza exterior:

Limpie con paño húmedo y detergente suave.

Empaques de las puertas:

Lávelos con agua jabonosa, séquelos bien y revise periódicamente su sellado.

Condensador (parte trasera o inferior):

Aspire o limpie con cepillo cada 6 meses para mayor eficiencia.



LICUADORA INDUSTRIAL

CAPACIDAD DE 4 Y 15 LITROS



Especificaciones generales:

- Capacidad: 4 litros y 15 litros.
- Potencia: entre 1.5 HP y 3 HP (según modelo).
- Material: vaso de acero inoxidable grado alimenticio.
- Velocidades: variable, con control de potencia.
- Alimentación: 110 V / 220 V (dependiendo del modelo)

Instrucciones de uso

1. Coloque la licuadora en una superficie firme y nivelada.
 2. Verifique que el equipo **esté correctamente conectado a tierra.**
 3. Antes de iniciar, asegúrese de que el vaso y la tapa estén correctamente ajustados.
 4. Introduzca los alimentos en cantidades adecuadas, sin exceder la capacidad máxima del vaso.
 5. Ajuste la velocidad de acuerdo con el tipo de preparación:
 - Velocidad baja: mezclas suaves.
 - Velocidad media: salsas y cremas.
 - Velocidad alta: trituración de hielo y mezclas densas.
 6. Encienda el equipo mediante el interruptor principal y controle el tiempo de operación.
 7. Apague la licuadora antes de retirar el vaso o manipular el producto.
- ⚠ Advertencia: Nunca introduzca las manos ni utensilios metálicos dentro del vaso con la máquina en funcionamiento.

Mantenimiento

1. Mantenimiento preventivo (diario)
 - Lave el vaso y la tapa después de cada uso con agua tibia y jabón neutro.
 - Evite el uso de fibras metálicas que puedan rayar la superficie.
 - Revise el estado de las cuchillas y el sello del vaso.
2. Mantenimiento semanal
 - Lubrique los cojinetes (si el modelo lo requiere).
 - Verifique el cable de alimentación y el enchufe.
 - Compruebe que los botones y mandos funcionen correctamente.
3. Mantenimiento semestral o por técnico autorizado
 - Revisión del motor y partes eléctricas.
 - Sustitución de piezas desgastadas (cuchillas, empaques, correas).
 - Ajuste de rodamientos y lubricación general.

Recomendaciones de seguridad

- No operar la licuadora sin tapa.
- Evitar el contacto con líquidos en la base del motor.
- Desconectar siempre antes de limpiar o dar mantenimiento.
- No exceder la capacidad indicada para cada modelo.
- Mantener fuera del alcance de niños.

TINAS Y RECIPIENTES

Descripción General

Los recipientes y baldes plásticos están diseñados para almacenamiento y transporte de líquidos, alimentos, desechos u otros materiales sólidos o semisólidos. Su capacidad varía entre 10 y 75 litros, con diferentes formas (cilíndricas o rectangulares), tapas herméticas y asas para fácil manipulación.

Usos Recomendados

- Almacenamiento de agua potable y líquidos no corrosivos.
- Recolección y transporte de alimentos, granos o insumos.
- Manejo de residuos sólidos y orgánicos.
- Aplicaciones domésticas, comerciales e industriales ligeras.

⚠ No recomendado para:

- Ácidos fuertes, solventes, combustibles o químicos corrosivos.
- Materiales a temperaturas extremas (muy altas o muy bajas).

Instrucciones de Uso

1. Carga máxima: no exceder la capacidad nominal.
2. Tapa: asegúrese de cerrar bien la tapa para evitar derrames y contaminación.
3. Manipulación: transporte utilizando las asas, evitando arrastrar el recipiente en superficies ásperas.
4. Almacenamiento: guarde en lugares frescos y secos, lejos de exposición directa al sol prolongada (evita degradación del plástico).
5. Contacto con alimentos: usar únicamente en recipientes certificados como aptos para uso alimentario.

Limpieza y Mantenimiento

- Lavar periódicamente con agua y detergente neutro.
- Enjuagar con abundante agua limpia y secar al aire libre.
- Para olores fuertes, limpiar con solución de agua y bicarbonato.
- Evitar el uso de cepillos metálicos, estropajos abrasivos o químicos agresivos.
- Revisar periódicamente las tapas y asas para verificar su buen estado.



CALDEROS INDUSTRIALES

TAMAÑOS: 40*30 - 40*40 - 50*40 - 60*60

Descripción General

Los calderos industriales son recipientes de gran capacidad diseñados para la cocción, hervido, preparación y almacenamiento temporal de alimentos en grandes volúmenes. Están fabricados en materiales resistentes como acero inoxidable o aluminio de alta calidad, garantizando durabilidad, higiene y seguridad alimentaria.

Usos Recomendados

- Cocción de sopas, caldos, legumbres, carnes, salsas, aceites y otros alimentos en grandes volúmenes.
- Procesos de hervido, fritura y preparación de conservas.
- Uso en cocinas industriales, restaurantes, hoteles, colegios, hospitales y plantas procesadoras.
- ⚠ No recomendado para:
- Almacenamiento prolongado de alimentos altamente ácidos o corrosivos (puede deteriorar el material).
- Uso con sustancias químicas o no alimentarias.

Instrucciones de Uso

1. Antes del primer uso: lavar con agua caliente y detergente neutro. Enjuagar y secar completamente.
2. Durante la cocción:
3. No sobrecargar más allá de la capacidad nominal del caldero.
4. Utilizar utensilios de madera, nylon o acero inoxidable para evitar rayar la superficie.
5. Si el caldero es de aluminio, evitar el uso prolongado con alimentos muy ácidos.
6. Después del uso: retirar los restos de comida inmediatamente para evitar adherencias.
7. Superficies de contacto: asegurarse de que el caldero esté bien nivelado y en bases resistentes al peso.

Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Usar agua caliente, esponja suave y detergente neutro. Evitar estropajos metálicos o productos abrasivos que rayen la superficie.
- Limpieza profunda: Para residuos difíciles, dejar en remojo con agua caliente y bicarbonato. No utilizar químicos agresivos (cloro puro, ácidos).
- Secado: Secar completamente antes de guardar para evitar manchas o corrosión.
- Revisión periódica: verificar asas, tapas y fondos para detectar desgaste o fisuras.





Maquinaria y Básculas a tu alcance

LA EXACTITUD SAS
CALLE 31 15-64
NIT. 901674558
BUCARAMANGA SANTANDER


BUCARAMANGA 14 de marzo de 2024

Señores
COLOMBIA COMPRA EFICIENTE
L.C

REF: EMBALAJE DE DOTACION ESCOLAR AMIGABLE CON EL MEDIO
AMBIENTE PROCESO No CCENEG-073-01-2023

Por medio de la presente, certificamos que tenemos una alianza comercial y como proveedor de la empresa **PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES SAS** con lo anterior certificamos que el embalaje de nuestros productos es biodegradable y amigables con el medio ambiente, así como también utilizamos cajas echas a partir de material reciclado ayudando al planeta, esto con el fin de presentarse al proceso **No CCENEG-073-01-2023** cuyo objeto es Seleccionar los proveedores para la adquisición y entrega de la Dotación para la Infraestructura Educativa y (ii) definir las condiciones para la contratación de la adquisición y entrega de la Dotación para la Infraestructura Educativa por parte de las Entidades Estatales que contraten bajo el amparo del Acuerdo Marco de Precios, El cual tiene una duración igual al término del proceso en mención,

Atentamente



28 140 612-1
ADELAYDA PEDRAZA
Representante legal
LA EXACTITUD SAS

Cali, marzo 15 de 2024

Señores
COLOMBIA COMPRA EFICIENTE
L.C

REF: EMBALAJE DE DOTACION ESCOLAR AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE PROCESO No CCENEG-073-01-2023

Por medio de la presente, certificamos que tenemos una alianza comercial y como proveedor de la empresa **PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES SAS** con lo anterior certificamos que el embalaje de nuestros productos es biodegradable y amigables con el medio ambiente, así como también utilizamos cajas elaboradas a partir de material reciclado ayudando al planeta, esto con el fin de presentarse al proceso **No CCENEG-073-01-2023** cuyo objeto es Seleccionar los proveedores para la adquisición y entrega de la Dotación para la Infraestructura Educativa y (ii) definir las condiciones para la contratación de la adquisición y entrega de la Dotación para la Infraestructura Educativa por parte de las Entidades Estatales que contraten bajo el amparo del Acuerdo Marco de Precios, El cual tiene una duración igual al término del proceso en mención.

Los productos a ofertar de nuestras marcas son:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MARCA
1007041	BALDE VERDE 12LT TASK PRO 1007041	TASK PRO
1101379	OLLA A PRESIÓN ILKO 6 LITROS	ILKO
1101398	JARRO LECHERO JUST COOK 1,5LITROS TRAD	ILKO
1223926	SARTEN WOK ILKO ANTIAD JUST COOK C/T 28CM X1	ILKO
1423635	CACEROLA ILKO ANTIAD JUST COOK C/T 14CM X1	ILKO



1223943	SARTEN ILKO ANTIAD JUST COOK C/T 20CM X1	ILKO
1124051	TABLA CORTAR ILKO BASIC ECONOMICA 21X30CM X1	ILKO
N124005	TABLA ILKO BASIC CORTAR GRANDE 40X26CM X1	ILKO
N422126	RALLADOR ILKO BASIC ECONOMICO ESTAÑADO X 1	ILKO
1223937	PLANCHA ILKO ANTIAD JUST COOK 28X28CM X1	ILKO
1423225	EXPRIMIDOR ILKO PLASTICO NEW LINE X1	ILKO

Atentamente,



Gerente de Negocio Institucional
Empresas Virutex Ilko



Bucaramanga, Marzo 11 del 2024

Señores
COLOMBIA COMPRA EFICIENTE
L.C

REF: ENCADENAMIENTO PRODUCTIVO PROCESO No CCENEG-073-01-2023

Por medio de la presente, certificamos que tenemos una alianza de encadenamiento productivo en el sector del transporte con la empresa **PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES SAS** para el proceso **No CCENEG-073-01-2023** cuyo objeto es Seleccionar los proveedores para la adquisición y entrega de la Dotación para la Infraestructura Educativa y (ii) definir las condiciones para la contratación de la adquisición y entrega de la Dotación para la Infraestructura Educativa por parte de las Entidades Estatales que contraten bajo el amparo del Acuerdo Marco de Precios, El cual tiene una duración igual al término del proceso en mención.

Atentamente

Atentamente,


ASTRID DANESA CORREA BUILES
C. C No. 1.098.684.677 de Bucaramanga
Representante legal
SUMINISTROS Y LOGISTICA SUMOS

Calle 65A #17C-51 Barrio La Ceiba
astridcorreabuiles@gmail.com
Celular 322 904 2315
Bucaramanga- Santander



ALIMENTOS ESENCIALES

Bucaramanga, Marzo 11 del 2024

Señores

COLOMBIA COMPRA EFICIENTE

L.C

REF: ENCADENAMIENTO PRODUCTIVO PROCESO No CCENEG-073-01-2023

Por medio de la presente, certificamos que tenemos una alianza de encadenamiento productivo en el sector del transporte con la empresa **PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES SAS** para el proceso **No CCENEG-073-01-2023** cuyo objeto es Seleccionar los proveedores para la adquisición y entrega de la Dotación para la Infraestructura Educativa y (ii) definir las condiciones para la contratación de la adquisición y entrega de la Dotación para la Infraestructura Educativa por parte de las Entidades Estatales que contraten bajo el amparo del Acuerdo Marco de Precios, El cual tiene una duración igual al término del proceso en mención.

Atentamente

ALIMENTOS ESENCIALES DE SANTANDER SAS

JESUS DAVID DURAN CASTAÑEDA

C.C. 1.100.954.950 de Sangil

Representante Legal

CALLE 90 N° 16 - 44

Bucaramanga-Santander

ALIMENTOS ESENCIALES DE SANTANDER SAS NIT 901.669.841-8

CALLE 90 N° 16 - 44 TE: 3229042315 BUCARAMANGA

Email: alimentosesencialessas@gmail.com



Bucaramanga, Marzo 12 del 2024

Señores
COLOMBIA COMPRA EFICIENTE
L.C


REF: ENCADENAMIENTO PRODUCTIVO PROCESO No CCENEG-073-01-2023


Por medio de la presente, certificamos que tenemos una alianza de encadenamiento productivo en el sector del transporte con la empresa **PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES SAS** para el proceso **No CCENEG-073-01-2023** cuyo objeto es Seleccionar los proveedores para la adquisición y entrega de la Dotación para la Infraestructura Educativa y (ii) definir las condiciones para la contratación de la adquisición y entrega de la Dotación para la Infraestructura Educativa por parte de las Entidades Estatales que contraten bajo el amparo del Acuerdo Marco de Precios, El cual tiene una duración igual al término del proceso en mención.

Atentamente


Cordialmente,

OSCAR ENRIQUE GOMEZ GALVIS
Representante Legal
C.C. 91.516.484 de Bucaramanga

 +57 316 6077806

 wargo SAS

 @wargosoluciones

 Via Palenque Café Madrid No. 44-96
Torre Bicentenario Local 21
Bucaramanga - Santander



Bucaramanga, Marzo 11 del 2024

Señores
COLOMBIA COMPRA EFICIENTE
L.C

REF: ENCADENAMIENTO PRODUCTIVO PROCESO No CCENEG-073-01-2023

Por medio de la presente, certificamos que tenemos una alianza de encadenamiento productivo en el sector de dotación escolar y mobiliario aliada a la fabricación con la empresa **PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES SAS** para el proceso **No CCENEG-073-01-2023** cuyo objeto es Seleccionar los proveedores para la adquisición y entrega de la Dotación para la Infraestructura Educativa y (ii) definir las condiciones para la contratación de la adquisición y entrega de la Dotación para la Infraestructura Educativa por parte de las Entidades Estatales que contraten bajo el amparo del Acuerdo Marco de Precios, El cual tiene una duración igual al término del proceso en mención.

Atentamente

OFIART DISEÑOS INTEGRALES
RODDY HARBIE CRISTANCHO OSORIO
Representante Legal
CARRERA 6 # 16 CA 73
Villa del rosario -Norte de Santander



Ficha Técnica Producto
2400018456-CAJA GRANDE 67OZ BIOFORM 150 X 25
CARVAJAL EMPAQUES S.A.

Fecha Elaboración	25-Ago-2022
Fecha Modificación	21-Nov-2022
Versión No.	2
Formato No.	F-TEC-230

PRODUCTO	CAJA GRANDE 67OZ BIOFORM 150 X 25
OBJETIVO	Definir Las Especificaciones De Calidad e Inocuidad Del Producto
APARIENCIA	Producto sin aromas extraños , libre de daños fisicos, huellas, vetas, puntos negros removibles; que afecten la calidad e inocuidad. (En caso de presentarse favor remitire a la clasificación de defectos y AQLs acordados con el Cliente)
USO PREVISTO	Para contacto y consumo de alimentos Temperatura mínima de uso: 0° C Temperatura máxima de uso: 80° C Apto para horno microondas: No Apto para horno convencional: No Resistencia a las grasas y ácidos: Tiempos de servicio inferiores a 20 minutos
VIDA UTIL	12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
USO NO PREVISTO	Empaques para almacenar y refrigerar alimentos en el hogar. Empaque de alimentos para su cocción. Empaque de Solventes orgánicos Reuso por tiempo indefinido lo que genera pérdida de propiedades físicas y químicas.
INSTR. USO	Sugerido para domicilios y consumo en sitios de comida, Pastas, arroces y ensaladas.

IDENTIFICADOR INTERNACIONAL DE ARTICULO**EAN 13**

07704918174848

EAN 14

17704918174845

ELABORADO POR

Lucy Pérez

REVISADO POR

Sofia Torres

APROBADO POR



Ficha Técnica Producto
2400018456-CAJA GRANDE 67OZ BIOFORM 150 X 25
CARVAJAL EMPAQUES S.A.



Descripcion	Und.	Valor	Min.	Max.	Metodo	Frecuencia
EMPAQUE E IDENTIFICACIÓN		PASA			P-GIC-222	Cada 2 horas
PESO	g	40.3	38.2	42.4	P-GIC-222	Cada 4 horas
ALTURA TOTAL	mm	76.2	76	76.4	P-GIC-222	Informativa
ANCHO PRODUCTO	mm	152	151.9	152.1	P-GIC-222	Informativo
LARGO PRODUCTO	mm	200	199.9	200.1	P-GIC-222	Informativo
SELLADO BOLSA		PASA			P-GIC-222	Cada 2 horas
APARIENCIA GENERAL		PASA			P-GIC-222	Cada 2 horas
ADHERENCIA CAJAS		PASA			P-GIC-222	Cada 2 horas

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROBADO POR

Lucy Pérez

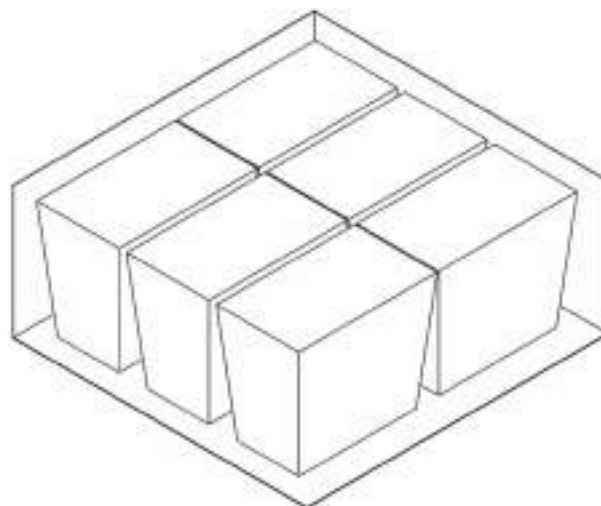
Sofía Torres

[Signature]



Ficha Técnica Producto
2400018456-CAJA GRANDE 67OZ BIOFORM 150 X 25
CARVAJAL EMPAQUES S.A.

EMPAQUE



UNIDAD POR EMPQ.	150
FORMA SELLADO	Sellado en "H" con cinta impresa
NO. DE PAQUETES	6
ORIENTAC. PAQUETE	Vertical a lo alto de la caja
TIPO CONFIGURACION	
UNIDADES POR PAQTE	25
PESO BRUTO	7.1 Kg
PESO BRUTO PAQTE	1 Kg
OBSERVACIONES	Cada paquete en bolsa impresa sellada con cinta manual y EAN 13 (incluido en el arte de la bolsa). La caja llevará EAN 14.

INOCUIDAD

FISICAS Libre de elementos y materiales extraños que puedan afectar la inocuidad del producto (en caso de presentarse remitirse a la guía de clasificación de Defectos y AQLs acordada con el Cliente).

QUIMICAS Las sustancias utilizadas para la elaboración de este producto están debidamente autorizadas en las listas positivas de la: FDA (Food and Drug Administration), Estados Unidos (EU), Unión Europea o Estados Miembro de la Unión Europea (CE) o Mercosur para estar en contacto directo con alimentos o bebidas. Este producto cumple con los límites de migración global y específica de sustancias constituyentes a los alimentos o bebidas establecidos en la resolución 834 de 2013 aplicable a este tipo de productos.

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROBADO POR

Lucy Pérez

Sofía Torres

[Signature]



Ficha Técnica Producto

2400018456-CAJA GRANDE 67OZ BIOFORM 150 X 25

CARVAJAL EMPAQUES S.A.

BIOLOGICAS	No Aplica
SENSORIALES	Color: Natural. Sabor: No aplica. Olor: Característicos del material. Textura: Rígido liso
MICROBIOLOGICAS	Las características microbiológicas:

ANALISIS	METODO	ESPECIFICACIONES
Recuento Total de Bacterias Aerobias Mesofilos (UFC/cm2).	SMEDP, 17th ed.	<50
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/cm2).	SMEDP, 17th ed.	<50
Recuento de Coliformes Totales (UFC/cm2).	SMEDP, 17th ed.	<10

ALMACEN/TRANSPORTE

- 1). Condiciones de almacenamiento: evitar exposición del producto a la luz directa, al polvo y a fuentes de calor. Almacenar a temperatura entre 10 y 40°C y humedad relativa entre 40 y 80%. Arrume máximo 4 niveles.
- 2). Manipulación: almacenar el producto de manera que se minimice su deterioro y se eviten condiciones que afecten su higiene, funcionalidad e integridad. No disponer el producto directamente contra la pared ni directamente contra el piso.
- 3). Distribución: despacho de producto por medio de empresas transportadoras que deben cumplir condiciones de prácticas higiénicas en el transporte de los productos.

ROTULACION / ETIQUETADO

ETIQ TRAZABILIDAD	La identificación del material de empaque contiene la siguiente información: <ol style="list-style-type: none"> 1. Nombre del fabricante 2. Dirección y telefono del fabricante 3. Referencia del material de empaque 4. Job/lote de producción 5. Código de interno del material de empaque del fabricante 6. Fecha de fabricación 7. Vida Útil 8. Cantidad por corrugado
--------------------------	--

ATRIBUTOS AMBIENTALES

- 1). Caja elaborada con 93% fibra bagazo de caña de azúcar, se conserva el color natural sin químicos blanqueadores, con una menor huella hídrica en comparación con el cartón convencional, representada en un 10% menos, de acuerdo con estudio de Análisis de Ciclo de Vida (ACV) desarrollado por Logyca para Carvajal Empaques.

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROBADO POR

Lucy Pérez

Sofía Torres



Ficha Técnica Producto
2400018456-CAJA GRANDE 67OZ BIOFORM 150 X 25
CARVAJAL EMPAQUES S.A.

- 2). Este producto se caracteriza por estar constituido de fibras de caña de azúcar. Propalpoly es apto para biodegradarse, bajo condiciones ambientales adecuadas: oxígeno, humedad relativa, temperatura, microorganismos, entre otros factores que hacen posible este proceso.
- 3). El actual empaque es elaborado con un porcentaje de recubrimiento de polietileno (PE) máximo de 9% con el fin de evitar filtración del contenido, lo que no permite una biodegradación al 100%. Este material bajo estas características es apto para aprovechamiento a través de reciclaje mecánico, empleando un equipo hidropulper que permite separar el polietileno de la fibra y se puede generar aprovechamiento al 100% de los materiales por separado.

ELABORADO POR

Lucy Pérez

REVISADO POR

Sofía Torres

APROBADO POR

[Handwritten signature]

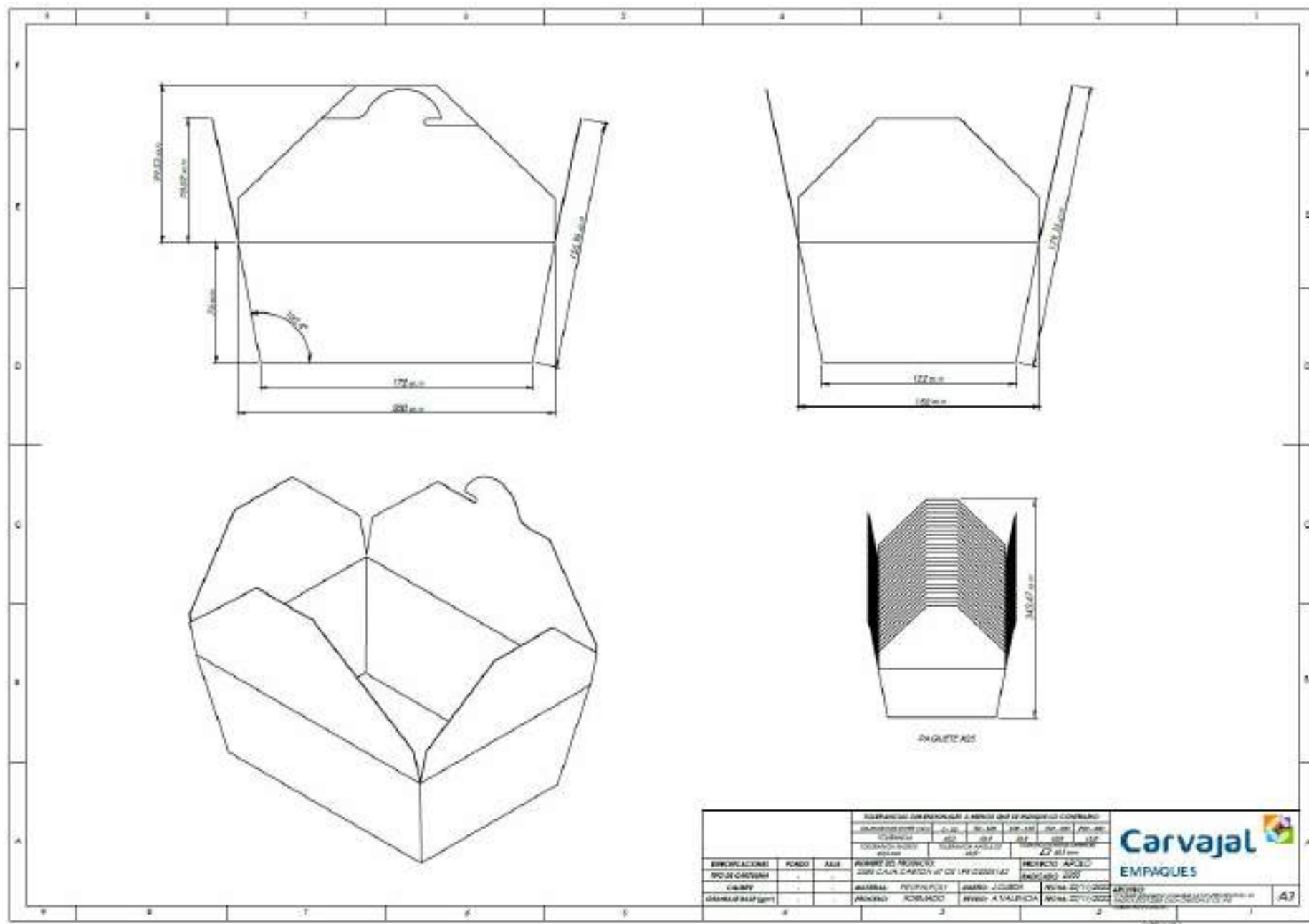


Ficha Técnica Producto

2400018456-CAJA GRANDE 67OZ BIOFORM 150 X 25

CARVAJAL EMPAQUES S.A.

PLANO MECANICO



CODIGO PLANO 2355

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROBADO POR

Lucy Pérez

Sofía Torres

[Handwritten signature]



Ficha Técnica Producto
2400018456-CAJA GRANDE 67OZ BIOFORM 150 X 25
CARVAJAL EMPAQUES S.A.

CONTACTO Página web: empaquescolombia.carvajal.com Teléfono: (1) 4100400. Ext: 21608

USO ARTICULO (Codigos PT que consumen que consumen mismo SP)

Codigo	Descripcion	EAN 13	EAN 14
--------	-------------	--------	--------

ELABORADO POR

Lucy Pérez

REVISADO POR

Sofia Torres

APROBADO POR

[Signature]





Bucaramanga, 24 de octubre de 2025

CERTIFICACIÓN PAZ Y SALVO PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL

Yo, **JAIRO OSORIO CABALLERO** identificado con C.C. No.91.282.210 de Bucaramanga, actuando como representante legal de la entidad **PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S** identificada con NIT 900.872.371 y **SILVIA JULIANA RODRIGUEZ**, identificada con C.C No.63.526.597 de Bucaramanga como contadora pública de acuerdo con lo señalado en el artículo 9 de la Ley 828 de 2003, **DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO**, y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el Código Penal en su artículo 442, que he efectuado el pago por concepto mis aportes y el de mis empleados a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), durante los últimos (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha.

Cordialmente,


JAIRO OSORIO CABALLERO
C.C No. 91.282.210 de Bucaramanga


SILVIA JULIANA RODRIGUEZ
Contador Público
C.C No.63.526.597 de Bucaramanga
T.P No.176148-T

República de Colombia
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

**JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO**

176148-T

**SILVIA JULIANA
RODRIGUEZ
C.C. 63826597**

**RESOLUCION INSCRIPCION 090
UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA**



FECHA 07/03/2013

PREBIDENTE

Luis Eduardo Forero Vargas
LUIS EDUARDO FORERO VARGAS

187370

104713

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

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse
al PBX 644 44 50 o devolverla a la UAE - Junta Central de
Contadores a la calle 96 No. 9A - 21 Bogotá D.C.



www.iceds.com

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 63.526.597

RODRIGUEZ

APELLIDOS

SILVIA JULIANA

NOMBRES

FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 24-MAR-1982

BUCARAMANGA
(SANTANDER)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.63
ESTATURA

A+
G S RH

F
SEXO

27-MAR-2000 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

Carlos Ariel Sánchez Torres
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES



A-2100100-00226573-F-0063526697-20100318

0021692473A.1

32510902



**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 91282210 **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 03/09/2025 12:03 PM



Código Verificación: **71LC54HP9X**

Válida hasta: **02/12/2025**

Dirección de Gobierno Digital

**MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS
COMUNICACIONES - MINTIC**