



Ministerio de Educación Nacional

N.I.T. 899999001

ORDEN DE COMPRA

COMERCIALIZADORA DINPRO SAS

N.I.T. 8040064085
 CALLE 35 #33-32
 Bucaramanga, Santander
 Atte: SANDRA ERICA ORDOÑEZ
 BERMUDEZ
 comercializadora_dinpro@hotmail.com
 Teléfono: +057 3134703164

Número de Orden **149088**
 No de Instrumento
 Instrumento agregación **Dotación Escolar III**
 Fecha de Emisión **17/07/25**
 Fecha de Vencimiento **17/12/25**
 Comprador **Carola Margarita Lombardi**
Angarita
 Ordenador del gasto **Gloria Mercedes Carrasco Ramírez**

Supervisor **DIANA MILENA MALDONADO**
 Teléfono **3057683831**
 Detalle de Entrega
 Gravámenes adicionales **las señaladas en los documentos del proceso y en el acuerdo marco de precios**
 Justificación **SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR DOTACIÓN ESCOLAR PARA SEDES EDUCATIVAS FOCALIZADAS EN MARCO DEL DECRETO DE CONMOCION INTERIOR POR EL CATATUMBO, DE ACUERDO CON LO CONTEMPLADO EN EL ACUERDO MARCO DE PRECIOS DE MOBILIARIO ESCOLAR. EVENTO 103030**

Enviar a

Ministerio de Educación Nacional
 Calle 43 No. 57-14
 Bogotá D.C. Bogotá D.C.
 Atte: Carola Margarita Lombardi
 Angarita

Facturar a

Ministerio de Educación Nacional
 Calle 43 No. 57-14
 Bogotá D.C., Bogotá D.C.
 Atte: Carola Margarita Lombardi
 Angarita

Línea	Presupuesto	Descripción	Cant.	Unidad	Precio	Total
1	CDP 108225	"dts03--400Nevera no frost 300 - 340 litros o 12-14 pies"	7.0	Unidad	2.216.577,00	15.516.039,00
2	CDP 108225	"dts03--401Congelador horizontal 150 - 200 litros"	12.0	Unidad	1.353.706,00	16.244.472,00
3	CDP 108225	"dts03--402Congelador horizontal 300 - 400 litros"	2.0	Unidad	1.356.024,00	2.712.048,00
4	CDP 108225	"dts03--403Nevecon no frost 500 - 600 litros o 18 -22 pies"	7.0	Unidad	3.709.942,00	25.969.594,00
5	CDP 108225	"dts03--406Licuadora industrial 15 litros"	14.0	Unidad	1.679.383,00	23.511.362,00
6	CDP 108225	"dts03--408Recipiente plÁstico de 70-75 litros"	21.0	Unidad	23.504,00	493.584,00
7	CDP 108225	"dts03--409Recipiente plÁstico de 45-50 litros"	21.0	Unidad	27.074,00	568.554,00
8	CDP 108225	"dts03--410Balde plÁstico 10-14 litros"	16.0	Unidad	6.328,00	101.248,00
9	CDP 108225	"dts03--411Calderos 37-38 litros"	21.0	Unidad	94.298,00	1.980.258,00
10	CDP 108225	"dts03--412Calderos 49-51 litros"	21.0	Unidad	106.447,00	2.235.387,00
11	CDP 108225	"dts03--413Calderos 77-79 litros"	21.0	Unidad	166.844,00	3.503.724,00
12	CDP 108225	"dts03--417Calderos 165-175 litros"	21.0	Unidad	282.022,00	5.922.462,00
13	CDP 108225	"dts03--418Ollas (aluminio recortado) 7,5-8,5 litros"	22.0	Unidad	25.961,00	571.142,00
14	CDP 108225	"dts03--420Ollas (aluminio recortado) 11,5 -12,5 litros"	22.0	Unidad	45.925,00	1.010.350,00
15	CDP 108225	"dts03--423Ollas (aluminio recortado) 28,5-29,5 litros"	29.0	Unidad	68.960,00	1.999.840,00
16	CDP 108225	"dts03--428Olla a presi3n 12-14 litros"	14.0	Unidad	211.567,00	2.961.938,00

Línea	Presupuesto	Descripción	Cant.	Unidad	Precio	Total
17	CDP 108225	"dts03--429Olleta de 1 litro"	16.0	Unidad	10.205,00	163.280,00
18	CDP 108225	"dts03--431Olleta de 3 litro"	16.0	Unidad	15.646,00	250.336,00
19	CDP 108225	"dts03--432Paila diámetro 28 - 32 centímetros"	31.0	Unidad	23.382,00	724.842,00
20	CDP 108225	"dts03--434Paila diámetro 45 - 50 centímetros"	31.0	Unidad	52.125,00	1.615.875,00
21	CDP 108225	"dts03--435Sartén Diámetro 10 - 15 centímetros"	16.0	Unidad	21.756,00	348.096,00
22	CDP 108225	"dts03--437Sartén Diámetro 30 -35 centímetros"	16.0	Unidad	41.111,00	657.776,00
23	CDP 108225	"dts03--438Canasta plástica de pared sólida"	49.0	Unidad	33.691,00	1.650.859,00
24	CDP 108225	"dts03--439Canasta plástica de pared perforada"	49.0	Unidad	19.617,00	961.233,00
25	CDP 108225	"dts03--440Jarra plástica 1 litro"	26.0	Unidad	5.910,00	153.660,00
26	CDP 108225	"dts03--441Jarra plástica 3 litros"	30.0	Unidad	7.834,00	235.020,00
27	CDP 108225	"dts03--442Tabla para picar pequeña"	21.0	Unidad	25.312,00	531.552,00
28	CDP 108225	"dts03--443Tabla para picar grande"	14.0	Unidad	41.445,00	580.230,00
29	CDP 108225	"dts03--444Set de cuchillos cuchillo para pela de 7-9 cm Cuchillo de cocinero de 24-27 cm Cuchillo de cocinero de 19 -22 cm Cuchillo para deshuesar de 14-16 cm Hacha de 14 - 18 cm"	29.0	Unidad	53.638,00	1.555.502,00
30	CDP 108225	"dts03--445Juego de cucharas porcionadoras medidoras"	16.0	Unidad	74.685,00	1.194.960,00
31	CDP 108225	"dts03--446Trinche tenedor en acero inoxidable"	24.0	Unidad	12.575,00	301.800,00
32	CDP 108225	"dts03--447Cucharon con orificios en acero inoxidable"	24.0	Unidad	12.777,00	306.648,00
33	CDP 108225	"dts03--448Cucharon en acero inoxidable"	24.0	Unidad	12.777,00	306.648,00
34	CDP 108225	"dts03--449Juego de dos pinzas en acero inoxidable"	22.0	Unidad	25.138,00	553.036,00
35	CDP 108225	"dts03--450Rallador"	22.0	Unidad	8.663,00	190.586,00
36	CDP 108225	"dts03--451Colador de verduras"	24.0	Unidad	23.573,00	565.752,00
37	CDP 108225	"dts03--452Juego dos (2) coladores de láquidos diámetro 100 y 250 mm"	22.0	Unidad	18.497,00	406.934,00
38	CDP 108225	"dts03--453Bandeja plástica grande"	70.0	Unidad	7.649,00	535.430,00
39	CDP 108225	"dts03--454Juego de 5 ollas #16 - 2.5 a 3.5 LITROS #18 - 3.5 a 4.5 LITROS #20 - 4.5 a 5.5 LITROS #22 - 5.5 a 6.5 LITROS #24 - 6,5 a 7,5 LITROS "	14.0	Unidad	80.376,00	1.125.264,00
40	CDP 108225	"dts03--455Asador antiaderente"	16.0	Unidad	143.981,00	2.303.696,00
41	CDP 108225	"dts03--456Batidor de chocolate"	24.0	Unidad	3.476,00	83.424,00
42	CDP 108225	"dts03--457Cernidor"	24.0	Unidad	21.418,00	514.032,00
43	CDP 108225	"dts03--458Ensaladera"	29.0	Unidad	9.260,00	268.540,00
44	CDP 108225	"dts03--459Espumadera malla de A inox"	29.0	Unidad	14.255,00	413.395,00
45	CDP 108225	"dts03--460Exprimidor manual"	29.0	Unidad	49.744,00	1.442.576,00
46	CDP 108225	"dts03--461Juego de tarros de almacenamiento"	14.0	Unidad	29.102,00	407.428,00
47	CDP 108225	"dts03--462Molino manual"	14.0	Unidad	142.214,00	1.990.996,00
48	CDP 108225	"dts03--463Olla arrocer"	14.0	Unidad	88.350,00	1.236.900,00
49	CDP 108225	"dts03--481Menaje Comedor Básico"	1499.0	Unidad	28.476,00	42.685.524,00
50	CDP 108225	dts03--IVA	1.0	Unidad	32.597.380,00	32.597.380,00
						204.161.212,00 COP



Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHDllopez DIANA LEIDY LOPEZ QUENORAN
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 22-01-01 MINISTERIO EDUCACION NACIONAL - GESTION GENERAL
Fecha y Hora Sistema: 14/05/2025 12:00:00 p. 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:	108225	Fecha Registro:	2025-05-14	Unidad / Subunidad ejecutora:	22-01-01 MINISTERIO EDUCACION NACIONAL - GESTION GENERAL						
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado		Tipo:	Gasto		Uso Caja Menor	Ninguno		
Valor Inicial:	30.000.000.000,00	Valor Total Operaciones:			0,00	Valor Actual.:	30.000.000.000,00	Saldo x Comprometer:	30.000.000.000,00	Vr. Bloqueado	0,00
SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL					AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS						
Número:	124025	Fecha Registro:	2025-05-14	Número:		Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:			
ITEM PARA AFECTACION DE GASTO											
DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO	
4600 OFIC. INFRAESTRUCTURA	C-2201-0700-25-201020Z-2201069-02 ADQUIS. DE BYS - INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA DOTADA - CONSTRUCCIÓN MEJORAMIENTO Y DOTACIÓN DE AMBIENTES EDUCATIVOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS QUE CONTRIBUYAN A INCREMENTAR LA COBERTURA Y CALIDAD EN LOS NIVELES DE PREESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA E	Nación	10	CSF							
						Total:	30.000.000.000,00	0,00	30.000.000.000,00	30.000.000.000,00	0,00
Objeto:	PLC 1105 RAD 014559 SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR DOTACIÓN ESCOLAR PARA SEDES EDUCATIVAS FOCALIZADAS EN MARCO DEL DECRETO DE CONMOCION INTERIOR POR EL CATATUMBO, DE ACUERDO CON LO CONTEMPLADO EN EL ACUERDO MARCO DE PRECIOS DE MOBILIARIO ESCOLAR.										

Firma Responsable



Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:

MHlreyst

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:

22-01-01

Fecha y Hora Sistema:

22/07/2025 12:00:00 a. m.

LUIS ALBERTO REYES TRIVIO

MINISTERIO EDUCACION NACIONAL - GESTION GENERAL

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 108225 de fecha 2025-05-14. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

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

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

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

Bogotá, D.C., 18 de julio de 2025

Para: Doctora
JANNE GRICEL RICO CARVAJAL
Coordinadora
Grupo de Presupuesto



Eje temático: REGISTRO PRESUPUESTAL

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

Cordial Saludo,

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

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

Cordialmente,

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

FABIO ALBERTO GÓMEZ SANTOS
Subdirector (E)
Subdirección de Contratación

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

Copia interna:
DIANA MILENA MALDONADO TORRES - Profesional Especializado

Elaboró:

Aprobó:

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

Página 1 de 2



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

VIVIAN DEL PILAR NOVA GAVIRIA
Auxiliar Administrativo
Subdirección de Contratación

FABIO ALBERTO GÓMEZ SANTOS
Subdirector (E)
Subdirección de Contratación



NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

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

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

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

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

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

ADICIONAL:

OBJETO DEL SEGURO

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

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

AMPAROS

RIESGO: SUMINISTRO DE BIENES

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

ACLARACIONES

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
\$ ****181,815.00	\$ *****8,000.00	\$ *****36,064.00	\$ *****225,880.00	\$ *****51,040,303.00	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
MIRYAM ALEYDA ACOSTA AYALA	963337	100.00			

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

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

14-44-101240400

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas



FIRMA TOMADOR



NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

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

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

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

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

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

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

www.segurosdelestado.com
o www.segurosdevidadelestado.com

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

CONOCE LOS MEDIOS DE PAGO



PAGOS CON CONVENIO *No aplica para transferencias

Bancolombia Seguros del Estado
Cuenta Convenio 47189

Banco de Bogotá Seguros del Estado
Cuenta Convenio 008465445

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

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

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

FORMA DE PAGO

BANCO	CHEQUE No.	VALOR

EFFECTIVO	
CHEQUE	
TOTAL \$	



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

REFERENCIA PAGO:
1100211781552-8

COPIA PARA PAGO EN BANCOS NO NEGOCIABLE

Datos de la póliza

Estado:

Vigente

Número de póliza:

14-44-101240400

Número de anexo:

0

Fecha de expedición:

viernes, 18 de julio de 2025

Ramo:

CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

Asegurado:

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

Tomador:

COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.

Inicio de vigencia:

jueves, 17 de julio de 2025

Fin vigencia:

domingo, 17 de diciembre de 2028

Valor total asegurado:

\$ 51.040.303,00

 Consultar de nuevo

Para mayor información y validación final de su consulta puede:

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

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

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

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

Póliza de Seguros Generales:

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

Póliza de Cumplimiento - RCE derivado de contratos:

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

Póliza de SOAT:

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

Póliza de Vida:

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

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

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

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

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



NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN BOGOTÁ, D.C.			SUCURSAL CHAPINERO			COD.SUC 14	NO.PÓLIZA 14-44-101240400	ANEXO 1
FECHA EXPEDICIÓN DÍA MES AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA MES AÑO		A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA MES AÑO		A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO	
16 12 2025	17 07 2025		00:00	17 12 2028		23:59	ANEXO CAUSA PRIMA	

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

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

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

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

ADICIONAL:

OBJETO DEL SEGURO

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

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

AMPAROS

RIESGO: SUMINISTRO DE BIENES

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG/ACTUAL	SUMA ASEG/ANTERIOR
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	17/07/2025	17/06/2026	\$30,622,535.22	\$20,416,121.20
CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES	17/07/2025	17/12/2026	\$30,622,535.22	\$20,416,121.20
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	17/07/2025	17/12/2028	\$15,311,267.61	\$10,208,060.60

ACLARACIONES

POR MEDIO DEL PRESENTE ANEXO Y SEGUN MODIFICACION No 1 SE AUMENTA LA SUMA DE \$102.064.140,15 AL VALOR TOTAL DEL CONTRATO QUEDANDO EN 306,225,352.15

LOS DEMAS TERMINOS Y/O CONDICIONES CONTINUAN VIGENTES Y SIN MODIFICAR

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
\$ *****67,516.00	\$ *****8,000.00	\$ *****14,348.00	\$ *****89,864.00	\$ *****76,556,338.05	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCIÓN COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑÍA	% PART.	VALOR ASEGURADO
MIRYAM ALEYDA ACOSTA AYALA	963337	100.00			

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

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

14-44-101240400

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

FIRMA TOMADOR

USTED PUEDE CONSULTAR ESTA PÓLIZA EN WWW.SEGUROSDELESTADO.COM

OFICINA PRINCIPAL: AUTOPISTA NORTE # 103 - 60, PISO 5 TELÉFONO: 601-2186977, 601-6019330

DLF963337C

1



NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN BOGOTÁ, D.C.						SUCURSAL CHAPINERO						COD.SUC 14		NO.PÓLIZA 14-44-101240400		ANEXO 1	
FECHA EXPEDICIÓN DÍA MES AÑO			VIGENCIA DESDE DÍA MES AÑO			A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA MES AÑO			A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO ANEXO CAUSA PRIMA						
16 12 2025			17 07 2025			00:00	17 12 2028			23:59							

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

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

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

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

ADICIONAL:

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

www.segurosdelestado.com
o www.segurosdevidadelestado.com

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

CONOCE LOS MEDIOS DE PAGO

PÁGINA WEB



CORRESPONSALES BANCARIOS



PAGOS CON CONVENIO *No aplica para transferencias



Seguros del Estado
Cuenta Convenio 47189



Seguros del Estado
Cuenta Convenio 008465445

VALOR PRIMA NETA \$ *****67,516.00	GASTOS EXPEDICIÓN \$ *****8,000.00	IVA \$ *****14,348.00	TOTAL A PAGAR \$ *****89,864.00	VALOR ASEGURADO TOTAL \$ *****76,556,338.05	PLAN DE PAGO CONTADO
INTERMEDIARIO			DISTRIBUCIÓN COA SEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑÍA	% PART.	VALOR ASEGURADO
MIRYAM ALEYDA ACOSTA AYALA	963337	100.00			

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

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

FORMA DE PAGO

BANCO	CHEQUE No.	VALOR
EFFECTIVO		
CHEQUE		
TOTAL \$		



(415) 7709998021167 (8020) 11002118528361 (3900) 000000089864 (96) 20261216

REFERENCIA
PAGO:
1100211852836-1

COPIA PARA PAGO EN BANCOS NO NEGOCIABLE



NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN BOGOTÁ, D.C.						SUCURSAL CHAPINERO						COD.SUC 14		NO.PÓLIZA 14-44-101240400		ANEXO 1	
FECHA EXPEDICIÓN DÍA MES AÑO			VIGENCIA DESDE DÍA MES AÑO			A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA MES AÑO			A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO						
16 12 2025			17 07 2025			00:00	17 12 2028			23:59	ANEXO CAUSA PRIMA						

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

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

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

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

ADICIONAL:

TEXTO ACLARATORIO

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

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A. SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARÁN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CRA. 7 NO. 57 -67 - TELÉFONO: 6013908192 - BOGOTÁ, D.C.

14-44-101240400

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

FIRMA TOMADOR

DLF963337C

2



**SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.**

NIT. 860.009.578-6

CONSTANCIA DE NO REVOCATORIA NI CANCELACION POR FALTA DE PAGO DE LA PRIMA

Hacemos constar, que la póliza N° 101240400, anexo 1, no expirara por falta de pago de la prima, ni por revocatoria unilateral del tomador de la póliza o de la aseguradora.

Lo anterior de conformidad con lo establecido en el decreto 1082 de 2015 el cual regula las garantías ante entidades estatales

Dado en BOGOTA, D.C. a los 16 días del mes de DICIEMBRE de 2025

14-44-101240400

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas



SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN

Código: A-FM-CN-CO-01-01

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

Versión: 2

ORDEN

☒

CONVENIO

☐

CONTRATO

☐

NÚMERO

149088

FECHA

17/07/2025

ADICIÓN

☐

NÚMERO

FECHA

Tomador/afianzado:

COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.

NIT.

804006408

Beneficiario/asegurado:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

NIT.

899999001

Garante:

Seguros del Estado S.A.

NIT.

860009578

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

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

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

Revisó:

MARTHA LORENA GALVIS PEREZ

DIANA NIÑO MESA

Jesús Alberto Campo

Fecha de Aprobación:

25/07/2025

Firma

JESUS ALBERTO CAMPO MAZABEL

Coordinación Grupo Ejecución y Liquidación Contractual

ACTA DE INICIO

Espacio para número de radicación
Sistema de Gestión Documental

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

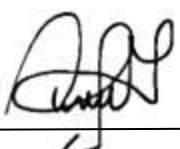
El día (11) del mes de agosto de 2025, se reunieron: DIANA MILENA MALDONADO Supervisora del Contrato – orden de compra 149088 de 2025 y SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ Representante Legal de COMERCIALIZADORA DINPRO en calidad de Contratista, con el fin de suscribir la presente acta, teniendo en cuenta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

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

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

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

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

Firma 
Nombre: DIANA MILENA MALDONADO
SUPERVISOR

Firma 
Nombre: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CONTRATISTA

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

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

Energía



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

Consumo específico **0,18** Wh/litro

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

Congelador horizontal

Marca
Modelo

SWAN
SW1-380

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

USO EXCLUSIVO COMERCIAL

Volumen Almacenamiento
380 Litros

Sistema de deshielo:
Manual

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

Tecnología de frío:
Placa Fria

Tipo de puerta:
Sólida

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

Energía



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

Ahorro energético (A_r) **56** (%)

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

Refrigerador-Congelador

Marca

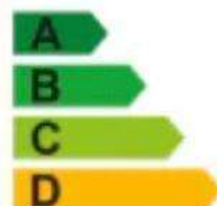
SWAN

Modelo

SW2-45

Compare este equipo con otros de
similares características

Menor consumo



Mayor consumo

Este equipo

B

Volumen almacenamiento:
332 Litros

Sistema de deshielo:
Automatico

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

Temperatura Mínima:
-18 °C

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

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

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

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



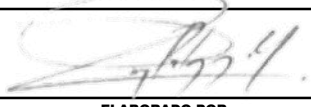
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

ESPECIFICACIONES

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

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

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CONGELADOR HORIZONTAL 150 - 200 LITROS

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

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

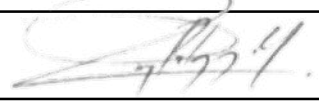
ESPECIFICACIONES

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

DIMENSIONES

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

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

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CONGELADOR HORIZONTAL 300 - 400 LITROS

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

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

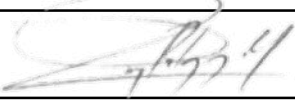
ESPECIFICACIONES

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

DIMENSIONES

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

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

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

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

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

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

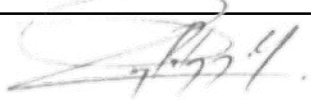

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

ESPECIFICACIONES

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

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

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO LICUADORA INDUSTRIAL 15 LITROS

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

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


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

ESPECIFICACIONES

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

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO LICUADORA INDUSTRIAL 4 LITROS

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

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


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

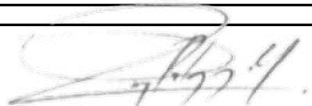
REQUIMIENTO	CUMPLE(SI O NO)
Capacidad 4 litros en vaso tipo cónico	SI
El vaso o contenedor de líquidos debe ser 100% en lamina de acero Inoxidable 304 con espesor de pared mínimo 1,2 mm. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden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

ESPECIFICACIONES

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

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACION PROTOTIPO TINAS Y RECIPIENTES

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

RECIPIENTE 45 - 50 LITROS

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


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

BALDE 10 - 14 LITROS

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


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

RECIPIENTE 70 - 75 LITROS CON TAPA

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


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

OBSERVACIONES

ELABORADO POR:	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: SANDRA ERICA ORDONEZ BERMUDEZ CARGO: REPRESENTANTE LEGAL C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CALDEROS INDUSTRIALES

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

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


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

ESPECIFICACIONES

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO OLLAS RECORTADAS

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

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


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

ESPECIFICACIONES

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO OLLAS RECORTADAS

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

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

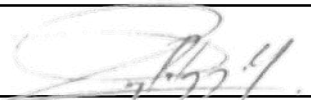

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

ESPECIFICACIONES

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO OLLETAS

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

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

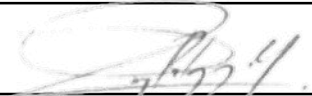

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

ESPECIFICACIONES

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO PAILAS - SARTENES

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

PAILAS

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


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

ESPECIFICACIONES

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

SARTENES

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

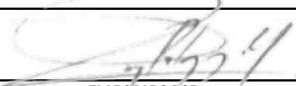
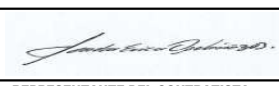

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

ESPECIFICACIONES

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CANASTAS PLASTICAS

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

CANASTA PLASTICA DE PARED SOLIDA

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


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

CANASTA PLASTICA PARED PERFORADA

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


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO JARRAS

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

JARRA 1 LITRO

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

JARRA 3 LITROS

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO TABLAS PARA PICAR

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

TABLA PICAR PEQUEÑA

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

TABLA PICAR GRANDE

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CUCHILLOS

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

SET DE CUCHILLOS PARA COCINA

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



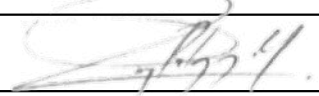
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

ESPECIFICACIONES

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CUCHARAS Y UTENSILIOS 1

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

DESCRIPCIÓN Y USO

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


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

TRINCHE TENEDOR EN ACERO INOXIDABLE

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


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACION PROTOTIPO CUCHARAS Y UTENSILIOS 2

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

CUCHARON CON ORIFICIOS EN ACERO INOXIDABLE

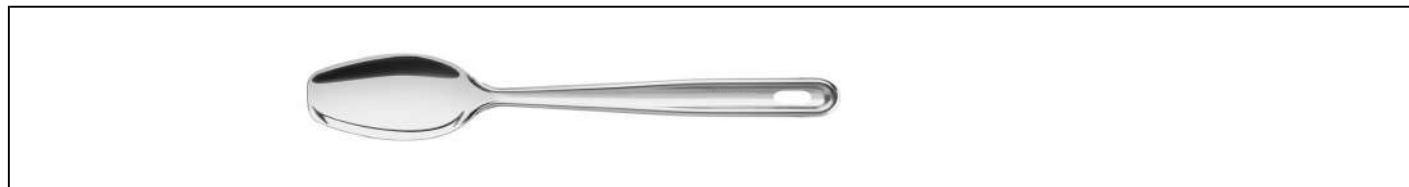
DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación	APROBADO


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

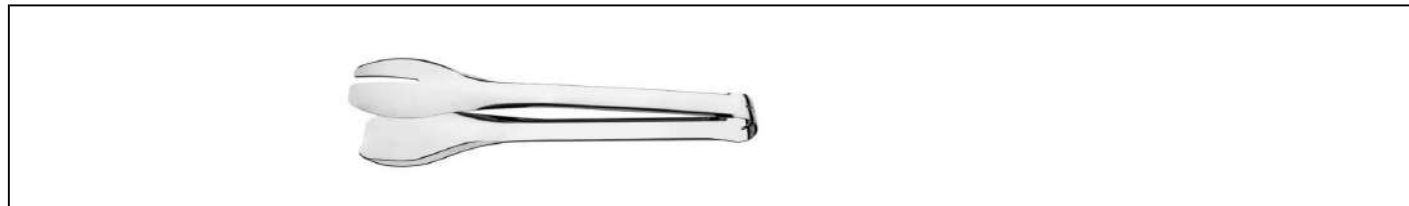
DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación	APROBADO


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

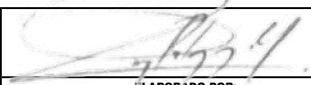
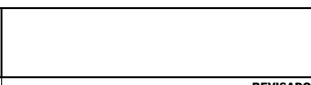
JUEGO DE DOS PINZAS EN ACERO INOXIDABLE

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

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO COLADORES

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

COLADORES LIQUIDOS

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


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

COLADOR VERDURAS

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


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

COLADOR CONICO

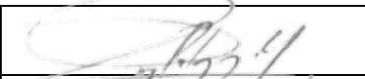
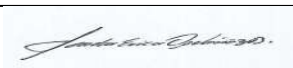
DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento para la preparación de alimentos	


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

OBSERVACIONES

--

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO RAYADOR

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

RALLADOR

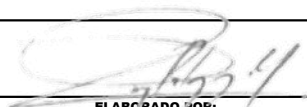
DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento necesario para la preparación de alimentos	APROBADO



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CUBIERTOS MESA

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

CUCHARA

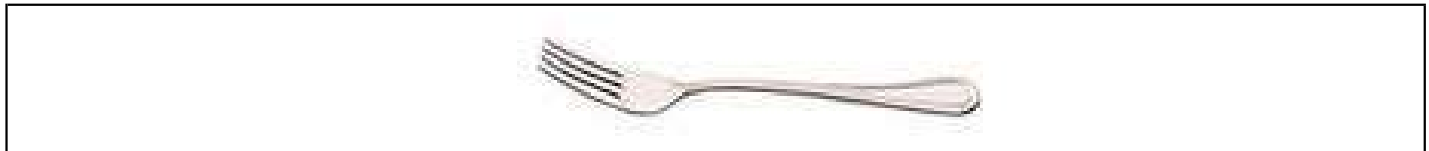
DESCRIPCIÓN Y USO	ESTADO DE LA MUESTRA
Elemento Necesario para tomar el alimento líquido Cuchara para el uso en el servicio de alimentación	APROBADO


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

TENEDOR

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


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

CUCHILLO

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


REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO PLATOS

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

PLATO HONDO

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

PLATO PANDO GRANDE

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

PLATO PANDO PEQUEÑO

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO POCILLO - VASO

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

POCILLO

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

VASO

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO BANDEJAS DE SERVICIO

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

BANDEJA GRANDE

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

BANDEJA PEQUEÑA

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



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO JUEGO 5 OLLAS

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

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

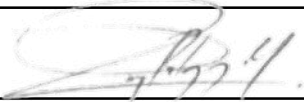

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO ASADOR ANTIADHERENTE

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

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



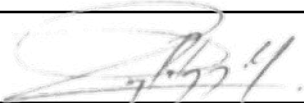
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	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:
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO:
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C:

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO CERNIDOR

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

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

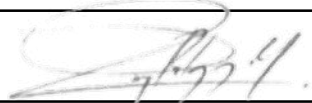

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

ESPECIFICACIONES

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO ENSALADERA

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

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

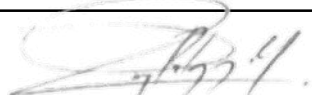
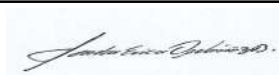

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

ESPECIFICACIONES

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

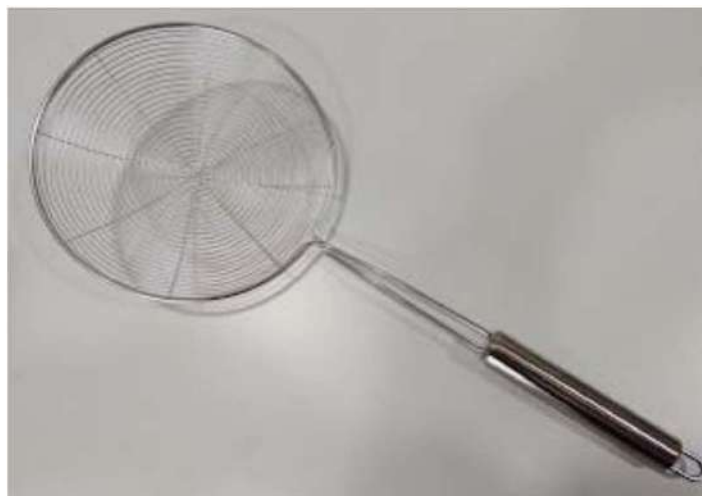
OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO ESPUMADERA MALLA A.INOX

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

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

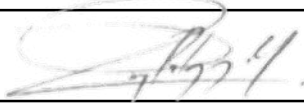

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

ESPECIFICACIONES

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO EXPRIMIDOR MANUAL

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

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

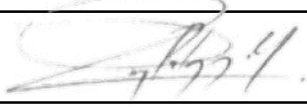

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

REQUIMIENTO	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: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL.
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO JUEGO TARROS ALMACENAMIENTO

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

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

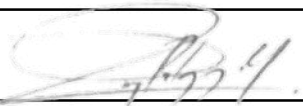

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

ESPECIFICACIONES

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

OBSERVACIONES

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

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO MOLINO MANUAL

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

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

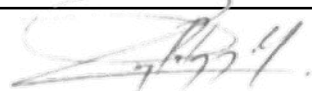

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: 63.337.045

ACTA VERIFICACIÓN PROTOTIPO OLLA ARROCERA

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

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

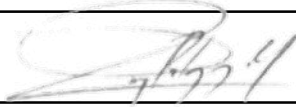

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

ESPECIFICACIONES

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

OBSERVACIONES

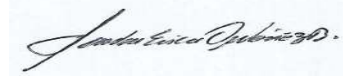
		
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA:
NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: DIEGO RODRIGO RODRIGUEZ MONSALVE	NOMBRE: SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: APOYO A SUPERVISION O.C.	CARGO: REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 80804309	C.C: 80804309	C.C: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

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

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

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

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

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

REVISADO POR
NOMBRE:
CARGO: MEN
C.C:

MANUAL DE USO MANTENIMIENTO Y GARANTIA ELEMENTOS DE DOTACION ESCOLAR

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS LICUADORA INDUSTRIAL 15 LITROS



Especificaciones Técnicas

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

Instrucciones de Uso

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

Función

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

Características de Uso

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

Mantenimiento

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

Limpieza

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

Control especial Durante el Manejo

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

MANUAL DE USO DE RECIPIENTES PLASTICOS



Uso y cuidado

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

Pautas de atención

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

Congelación

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

Advertencias

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

MANUAL DE USO DE LOS CALDEROS



Antes del primer uso:

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

Recomendaciones generales:

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

Advertencia:

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

Garantía:

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

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



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

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

Antes del primer uso

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

Durante el uso

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

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

Limpieza y mantenimiento

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

MANUAL DE USO Y LIMPIEZA DE LA OLLA A PRESION



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

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

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

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

Aprende aquí cómo mantener impecable tu olla a presión:

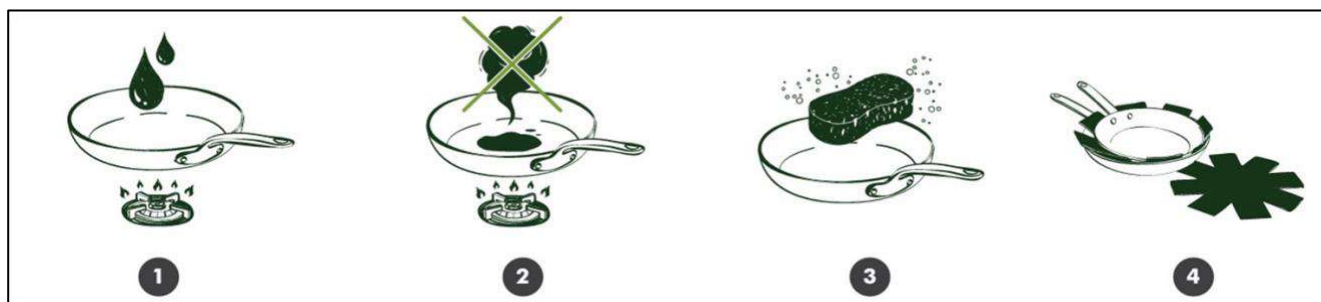
- Lava solo con agua y jabón
- No uses cloro o limpiadores abrasivos
- Usa esponjas suaves
- Lava el empaque por separado
- Si quedan residuos de alimentos, retíralos con agua caliente
- Si la olla aún está caliente, evita el contacto inmediato con agua fría
- Revisa muy bien que las válvulas no estén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

MANUAL DE USO DE LOS SARTENES



Instrucciones de uso y mantenimiento

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



Medidas de seguridad importantes

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

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

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

Guía de uso

Antes del primer uso:

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

Cocinar:

Recomendaciones para evitar la deformación de su producto GreenPan™:

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

Almacenamiento de sartenes:

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

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



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

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

Proceso de limpieza de 5 pasos

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

1. Prelavado

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

2. Lavado

Friegue todas las superficies con agua y jabón.

3. Enjuague

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

4. Desinfección

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

5. Secado

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

Desinfectantes utilizados habitualmente

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

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

**Opción que más respeta el medio ambiente.

MANUAL DE USO DE TABLAS DE PICAR



Instrucciones de seguridad

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

Limpieza

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

MANUAL DE USO DE CUCHILLOS Y ELEMENTOS DE CORTE



Medidas preventivas

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

Mantenimiento y cuidados especiales de los cuchillos

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

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

Técnica para afilar un cuchillo

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

Para afilar un cuchillo existen varios instrumentos:

Piedras. Existe una variedad para afilar como:

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

MANUAL DE USO Y LIMPIEZA DE UTENSILIOS EN ACERO INOXIDABLE



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

Esto se debe principalmente a tres características del acero inoxidable:

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

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

Cuidados del menaje de cocina de acero inoxidable

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

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

MANUAL DE USO DE PINZAS DE COCINA



Razones para tener unas pinzas de cocina

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

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

Principales usos de las pinzas de cocina

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

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

Cómo limpiar y cuidar las pinzas de cocina

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

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

MANUAL DE USO DE RALLADOR DE UNA CARA



Un Rallador Plano De Cocina 3 en 1 de Acero Inoxidable

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

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

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

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

MANUAL DE USO Y LIMPIEZA DE ASADOR ANTIADHERENTE



Cómo cuidar el sartén Antiadherente

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

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

Antes del primer uso:

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

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

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

MANUAL DE USO Y LIMPIEZA DE EXPRIMIDOR



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

Material: Metal Aluminio

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

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

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

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

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

MANUAL DE USO DE JUEGO DE CUBIERTOS X 3 PIEZAS



Manejo

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

Remojar

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

Lavado

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

Almacenamiento

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

MANUAL DE LOZA EN MELAMINA



Ventajas

Seguridad

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

Ligereza

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

Diseños variados

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

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

Calor de la vajilla

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

Como limpiar vajillas en melamina

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

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

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

Se puede lavar en el lavavajillas

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

No se puede usar en el microondas

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

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

MANUAL DE REFRIGERADOR (NO FROST)



Recomendaciones antes de iniciar su uso

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

Control de temperatura

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

Indicadores del nivel de temperatura.

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

Indicador de posición nivel de temperatura.

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

Limpieza del refrigerador

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

Limpieza interior

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

Vuelva a poner los accesorios después de lavarlos con agua.

Limpieza del dispensador de agua

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

MANUAL DE CONGELADOR HORIZONTAL



Uso apropiado del congelador

Termostato

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

Puesta en marcha

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

Limpieza y mantenimiento de los congeladores

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

Descongelamiento

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

NEVECÓN 529 LITROS



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Ubicación

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

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

Soportes de nivelación

Para ajustar los soportes de nivelación siga los siguientes pasos:

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

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN Panel de control

Recomendaciones de uso:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Para realizar la limpieza tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

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

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

Notas:

El interior debe limpiarse con regularidad para evitar malos olores.

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

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

Advertencia:

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

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

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

CONDICIONES DE LA GARANTIA:

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

Nombre de la empresa: COMERCIALIZADORA DINPRO SAS

NIT: 804.006.408-5

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

Celular: 3134703164

Persona encargada: Ingrid Guarín

Correo electrónico: comercializadora_dinpro@hotmail.com

Bucaramanga, 17 de septiembre de 2025

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

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

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

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

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

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

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

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



REPUBLICA DE COLOMBIA
NOTARIA QUINTA DE BUCARAMANGA

CALLE 34 No. 20-29 Tel. 6960681/6308181 Fax. 6523065

DECLARACION EXTRAPROCESAL

Pag. 1

ACTA No. 6

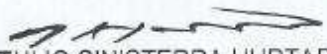
En la ciudad de Bucaramanga, Departamento de Santander, República de Colombia, en horas hábiles del día cuatro (4) días del mes de abril del año dos mil veinticinco (2025) compareció ante este despacho la señora REINA MILENAVERA OSORIO, identificada con la cedula de ciudadanía número 37.751.684 con el fin de rendir declaración extraprocesal acorde con la facultad conferida en el Decreto ley 1557 de 14 de Julio de 1989. El suscrito notario la interrogó sobre las generales de ley el objeto y razón de su declaración y bajo la gravedad de juramento manifestó: Me llamo REINA MILENA VERA OSORIO, mayor de edad identificada con la cedula de ciudadanía número 37.751.684, natural de BUCARAMANGA, de estado civil soltera, de profesión AUXILIAR ADMINISTRATIVA, residente en la CARERRA 55 W # 39-38 TORRE 22 APTO 5129 RESERVA. DECLARO QUE EN LA ACTUALIDAD POSEO LA CONDICION MUJER CABEZA DE FAMILIA, YA QUE TENGO A MI CARGO A MI MENOR HIJO JUAN DAVID GAMBOA VERA, quien se identifica con la tarjeta de identidad número 1.097.122.607 expedida en BUCARAMANGA - SANTANDER, de 11 años. LA CAUSA ES QUE NO RECIBO AYUDA SUSTANCIAL DE LOS DEMAS MIEMBROS DEL NUCLEO FAMILIAR. Esta Declaración la hago con el objeto de presentarla a: LOS INTERESADOS Actuacion Notarial a solicitud de la parte interesada. En Constanca Firmajunto con el suscrito Notario que da fe

DERECHOS: EXENTA

LA DECLARANTE,


REINA MILENA VERA OSORIO

EL NOTARIO QUINTO.


DR. MARCO TULIO SINISTERRA HURTADO





Afiliaciones de una Persona en el Sistema

INFORMACIÓN BASICA						Fecha de Corte: 2025-09-12
Número de Identificación	Primer Nombre	Segundo Nombre	Primer Apellido	Segundo Apellido	Sexo	
CC 1097489484	JUAN	PABLO	GUARIN	ROJAS	M	
AFILIACIÓN A SALUD						Fecha de Corte: 2025-09-12
Administradora	Régimen	Fecha Afiliacion	Estado de Afiliación	Tipo de Afiliado	Departamento -> Municipio	
EPS SURAMERICANA S.A.	Contributivo	04/01/2023	Activo	COTIZANTE	BUCARAMANGA	
AFILIACIÓN A PENSIONES						Fecha de Corte: 2025-09-12
Régimen		Administradora	Fecha de Afiliación		Estado de Afiliación	
PENSIONES: PRIMA MEDIA		ADMINISTRADORA COLOMBIANA DE PENSIONES COLPENSIONES		2022-12-01	Activo cotizante	
AFILIACIÓN A RIESGOS LABORALES						Fecha de Corte: 2025-09-12
Administradora		Fecha de Afiliación	Estado de Afiliación	Actividad Economica		Municipio Labora
Seguros de Vida Suramericana		2022-12-01	Activa			Santander- BUCARAMANGA
AFILIACIÓN A COMPENSACIÓN FAMILIAR						Fecha de Corte: 2025-09-12
Administradora CF	Fecha de Afiliación	Estado de Afiliación	Tipo de Miembro de la Población Cubierta		Tipo de Afiliado	Municipio Labora
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado		Trabajador afiliado dependiente	

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-12-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

AFILIACIÓN A CESANTIAS				Fecha de Corte:	2025-09-12
Régimen	Administradora	Fecha de Afiliación	Estado de Afiliación	Municipio Labora	
CESANTÍAS: ESPECIAL	SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y CESANTIAS PORVENIR SA	2023-02-14	VIGENTE	Bogotá, D.C.- BOGOTÁ	

PENSIONADOS	Fecha de Corte:	2025-09-12
No se han reportado pensiones para esta persona.		

VINCULACIÓN A PROGRAMAS DE ASISTENCIA SOCIAL	Fecha de Corte:	2025-09-12
No se han reportado vinculaciones para esta persona.		

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

INFORMACIÓN BÁSICA

Fecha de Corte: 2025-09-12

Número de Identificación	Primer Nombre	Segundo Nombre	Primer Apellido	Segundo Apellido	Sexo
CC 37751684	REINA	MILENA	VERA	OSORIO	F

AFILIACIÓN A SALUD

Fecha de Corte: 2025-09-12

Administradora	Régimen	Fecha Afiliación	Estado de Afiliación	Tipo de Afiliado	Departamento -> Municipio
EPS SURAMERICANA S.A.	Contributivo	01/05/2023	Activo	COTIZANTE	BUCARAMANGA

AFILIACIÓN A PENSIONES

Fecha de Corte: 2025-09-12

Régimen	Administradora	Fecha de Afiliación	Estado de Afiliación
PENSIONES: AHORRO INDIVIDUAL	SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y CESANTIAS PORVENIR SA	2010-01-02	Retirado
PENSIONES: PRIMA MEDIA	ADMINISTRADORA COLOMBIANA DE PENSIONES COLPENSIONES	2017-09-01	Activo no cotizante

AFILIACIÓN A RIESGOS LABORALES

Fecha de Corte: 2025-09-12

Administradora	Fecha de Afiliación	Estado de Afiliación	Actividad Economica	Municipio Labora
Seguros de Vida Suramericana	2022-10-01	Activa	EMPRESAS DEDICADAS AL COMERCIO AL POR MENOR DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NCP, EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS INCLUYE LA VENTA DE ACEITES Y MANTECAS EN GENERAL, VENTA DE PAN Y PASTELES	Santander- BUCARAMANGA

AFILIACIÓN A COMPENSACIÓN FAMILIAR

Fecha de Corte: 2025-09-12

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

Administradora CF	Fecha de Afiliación	Estado de Afiliación	Tipo de Miembro de la Población Cubierta	Tipo de Afiliado	Municipio Labora
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	
CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN	2022-10-01	Activo	Afiliado	Trabajador afiliado dependiente	

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

AFILIACIÓN A CESANTIAS				Fecha de Corte:	2025-09-12
Régimen	Administradora	Fecha de Afiliación	Estado de Afiliación	Municipio Labora	
CESANTÍAS: ESPECIAL	SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y CESANTIAS PORVENIR SA	2023-02-14	VIGENTE	Bogotá, D.C.- BOGOTÁ	

PENSIONADOS	Fecha de Corte:	2025-09-12
No se han reportado pensiones para esta persona.		

VINCULACIÓN A PROGRAMAS DE ASISTENCIA SOCIAL						Fecha de Corte:	2025-09-12
Administradora	Programa	Fecha de Vinculación	Estado de la Vinculación	Estado del Beneficio	Fecha Ultimo Beneficio	Ubicación de Entrega del Beneficio	
ADMINISTRADORA COLOMBIANA DE PENSIONES COLPENSIONES	Beneficios Economicos Periodicos BEPS	2016-09-19	Activo	Inscripción	2016-09-19	Santander- BUCARAMANGA	
DEPARTAMENTO PARA LA PROSPERIDAD SOCIAL	Familias en acción	2014-04-30	Activo	Terminado	2020-12-16	Santander- BUCARAMANGA	
DEPARTAMENTO PARA LA PROSPERIDAD SOCIAL	Familias en acción	2014-04-30	Activo	Terminado	2021-12-12	Santander- BUCARAMANGA	

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social.
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76. Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 804006408	5	COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CALLE 35 33 32 34	BUCAMANGA-SANTANDER	6328234	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION								
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago	
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Valor
2025-08	2025-09	1752929702	9491500001	E	2025/09/03	2025/09/04	BANCO DAVIVIENDA	\$3,952,300

EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES			Total Aportes						
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	ide	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC		Aporte	Exonerado SENA e ICBF				
SUCURSAL: PRINCIPAL (5 Afiliados)																							\$15,694,000	\$2,611,200			\$15,694,000	\$628,000			\$15,694,000	\$628,000			\$15,694,000	\$628,000			\$15,694,000		\$82,200		\$0	\$0	\$3,949,400
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (5 Afiliados)																							\$15,694,000	\$2,611,200			\$15,694,000	\$628,000			\$15,694,000	\$628,000			\$15,694,000		\$82,200		\$0	\$0	\$3,949,400				
Ciudad: BUCARAMANGA Depto: SANTANDER (5 Afiliados)																							\$15,694,000	\$2,611,200			\$15,694,000	\$628,000			\$15,694,000	\$628,000			\$15,694,000		\$82,200		\$0	\$0	\$3,949,400				
1	CC	1098668108	GUARIN INGREETH																	230201	30	\$1,423,500	\$227,800	EPS005	30	\$1,423,500	\$57,000	CCF39	30	\$1,423,500	\$57,000	14-11	30	\$1,423,500	0.522%	\$7,500	30	\$0	\$0	Si	\$349,300				
2	CC	1097489484	GUARIN JUAN																	25-14	30	\$1,423,500	\$227,800	EPS010	30	\$1,423,500	\$57,000	CCF39	30	\$1,423,500	\$57,000	14-11	30	\$1,423,500	0.522%	\$7,500	30	\$0	\$0	Si	\$349,300				
3	CC	1098671625	NAVAS ERIKA																	25-14	30	\$1,423,500	\$227,800	EPS037	30	\$1,423,500	\$57,000	CCF39	30	\$1,423,500	\$57,000	14-11	30	\$1,423,500	0.522%	\$7,500	30	\$0	\$0	Si	\$349,300				
4	CC	63337045	ORDÓÑEZ SANDRA																	25-14	30	\$10,000,000	\$1,700,000	EPS037	30	\$10,000,000	\$400,000	CCF39	30	\$10,000,000	\$400,000	14-11	30	\$10,000,000	0.522%	\$52,200	30	\$0	\$0	Si	\$2,552,200				
5	CC	37751684	VERA REINA		X															25-14	30	\$1,423,500	\$227,800	EPS010	30	\$1,423,500	\$57,000	CCF39	30	\$1,423,500	\$57,000	14-11	30	\$1,423,500	0.522%	\$7,500	30	\$0	\$0	Si	\$349,300				
Total		Afiliados(5)																					\$15,694,000	\$2,611,200			\$15,694,000	\$628,000			\$15,694,000	\$628,000			\$15,694,000		\$82,200		\$0	\$0	\$3,949,400				

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 804006408	5	COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CALLE 35 33 32 34	BUCAMANGA-SANTANDER	6328234	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION								
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago	
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Valor
2025-08	2025-09	1752929702	9491500001	E	2025/09/03	2025/09/04	BANCO DAVIVIENDA	\$3,952,300

RESUMEN DE PAGO								
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)				5	\$2,611,200	\$1,900	\$0	\$2,613,100
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	4	\$2,383,400	\$1,700	\$0	\$2,385,100
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	\$227,800	\$200	\$0	\$228,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				5	\$82,200	\$100	\$0	\$82,300
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	5	\$82,200	\$100	\$0	\$82,300
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				5	\$628,000	\$400	\$0	\$628,400
CAJASAN	CCF39	890,200,106	1	5	\$628,000	\$400	\$0	\$628,400
EPS (ADMINISTRADORAS: 3)				5	\$628,000	\$500	\$0	\$628,500
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	2	\$114,000	\$100	\$0	\$114,100
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	\$457,000	\$300	\$0	\$457,300
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	\$57,000	\$100	\$0	\$57,100
TOTAL				5	\$3,949,400	\$2,900	\$0	\$3,952,300



CERTIFICACION DE PAZ Y SALVO POR CONCEPTO DEL PAGO DE OBLIGACIONES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

Asunto: Certificación de paz y salvo por concepto del pago de obligaciones al Sistema de Seguridad Social y aportes Parafiscales.

SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ identificada con cédula 63.337.045 de Bucaramanga y **CLAUDIA PATRICIA PABON GOMEZ**, identificada con cédula **63. 353.949** de Bucaramanga y con Tarjeta Profesional No. **57771-T** de la Junta Central de Contadores de Colombia, en las condiciones de gerente y Revisor Fiscal respectivamente de **COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.** identificada con Nit **804.006.408-5**, debidamente registrada ante la Cámara de Comercio de Bucaramanga, luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoria generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía, Certifico el pago de aportes de seguridad social (salud, pensión, riesgos profesionales y Caja de compensación familiar, de acuerdo al Decreto 2201 del 30 de diciembre de 2016 la empresa es sujeto pasivo de La Auto retención a Titulo del Impuesto de la Renta y Complementario, pagados por COMERCIALIZADORA DINPRO SAS.

De igual forma, certifico me encuentro a **PAZ Y SALVO** con las demas obligaciones laborales - nomina a corte de 30/09/2025 , de todo el personal que se encuentra contratado para laborar dentro de la misma.

Dada en Bucaramanga a los (2) dos días del mes Octubre del 2025.

Atentamente,

SANDRA ERICA ORDOÑEZ B.
C.C. 63.337.045 de Bucaramanga
Representante Legal

CLAUDIA PATRICIA PABON GOMEZ
57771-T
Revisor Fiscal



CERTIFICACION DE PAZ Y SALVO POR CONCEPTO DEL PAGO DE OBLIGACIONES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

Asunto: Certificación de paz y salvo por concepto del pago de obligaciones al Sistema de Seguridad Social y aportes Parafiscales.

SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ identificada con cédula 63.337.045 de Bucaramanga y **CLAUDIA PATRICIA PABON GOMEZ**, identificada con cédula **63. 353.949** de Bucaramanga y con Tarjeta Profesional No. **57771-T** de la Junta Central de Contadores de Colombia, en las condiciones de gerente y Revisor Fiscal respectivamente de **COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.** identificada con Nit **804.006.408-5**, debidamente registrada ante la Cámara de Comercio de Bucaramanga, luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoria generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía, Certifico el pago de aportes de seguridad social (salud, pensión, riesgos profesionales y Caja de compensación familiar, de acuerdo al Decreto 2201 del 30 de diciembre de 2016 la empresa es sujeto pasivo de La Auto retención a Titulo del Impuesto de la Renta y Complementario, pagados por COMERCIALIZADORA DINPRO SAS.

De igual forma, certifico me encuentro a **PAZ Y SALVO** con las demas obligaciones laborales - nomina a corte de 31/10/2025 , de todo el personal que se encuentra contratado para laborar dentro de la misma.

Dada en Bucaramanga a los (4) cuatro días del mes Noviembre del 2025.

Atentamente,



SANDRA ERICA ORDOÑEZ B.
C.C. 63.337.045 de Bucaramanga
Representante Legal



CLAUDIA PATRICIA PABON GOMEZ
57771-T
Revisor Fiscal

UNIDAD
ADMINISTRATIVA
ESPECIAL

JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES



Certificado No:

B A F 2 A C 1 0 1 8 A F 7 7 2 1

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **CLAUDIA PATRICIA PABON GOMEZ** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 63353949 de BUCARAMANGA (SANTANDER) Y Tarjeta Profesional No 57771-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS *****

Dado en BOGOTA a los 17 días del mes de Septiembre de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.


SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

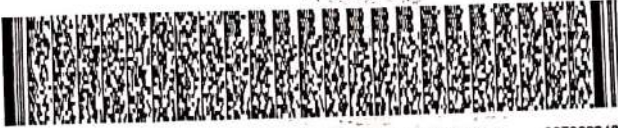
NUMERO: 63.353.949
PABON GOMEZ
APELLIDOS
CLAUDIA PATRICIA
NOMBRES

FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 14-MAY-1970
BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.70 O+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO
05-AGO-1988 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARNEL SANCHEZ TORRES

INDICE DERECHO



A-2700100-00069503-F-0063353949-20080912 0003277701A 1 6870002487
DIRECCION NACIONAL DEL ESTADO CIVIL

República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO



57771-T

**CLAUDIA PATRICIA
PABON GOMEZ**

C.C. 63353949

RESOLUCION INSCRIPCION 8 FECHA 04/02/1998

UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA

Presidente

00065981



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

01/2000-24236

FIRMA DEL TITULAR

029246

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 devolverla
al Ministerio de Educación Nacional - Junta Central de
Contadores.



063353949



MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS
COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

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

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

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



Código Verificación: **F5VMQP1LJR**

Válida hasta: **11/11/2025**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS
COMUNICACIONES - MINTIC



MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS
COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

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

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

Se expide en Bogotá el 28/10/2025 06:59 PM



Código Verificación: **VZJ1Q6LSBX**

Válida hasta: **26/01/2026**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS
COMUNICACIONES - MINTIC

MODIFICACIÓN DE ÓRDENES DE COMPRA

Tienda Virtual del Estado Colombiano

Id Solicitud:	468182
Número de orden de compra a modificar:	149088

Entidad compradora:	Ministerio de Educación Nacional
Nombre del solicitante:	Tatiana Ramirez Yepes
Proveedor:	COMERCIALIZADORA DINPRO SAS
Mecanismo de agregación de demanda:	Dotación Escolar III

Tipo de Solicitud:	Modificación de la Orden de Compra
Fecha:	2025-11-23 12:01:00

Campos a Actualizar

Campo	Valor Actual	Nuevo Valor
-------	--------------	-------------

Cuentas asociadas

Id	Nombre	Código	Segmento 1	Segmento 2
145258	DOTACIÓN ESCOLAR CATATUMBO 2025	CDP-108225	CDP	108225
Nueva	CDP	CDP-156925	CDP	156925

Artículos actuales

No	Artículo	Cantidad	Unidad	Precio	Cuenta	Total
1	"dts03-- 400Nevera no frost 300 - 340 litros o 12-14 pies"	7.0	Unidad	2216577.00	CDP-108225	15516039.00

2	"dts03-- 401Congelador horizontal 150 - 200 litros"	12.0	Unidad	1353706.00	CDP-108225	16244472.00
3	"dts03-- 402Congelador horizontal 300 - 400 litros"	2.0	Unidad	1356024.00	CDP-108225	2712048.00
4	"dts03-- 403Nevecon no frost 500 - 600 litros o 18 -22 pies"	7.0	Unidad	3709942.00	CDP-108225	25969594.00
5	"dts03-- 406Licuadora industrial 15 litros"	14.0	Unidad	1679383.00	CDP-108225	23511362.00
6	"dts03-- 408Recipiente plástico de 70- 75 litros"	21.0	Unidad	23504.00	CDP-108225	493584.00
7	"dts03-- 409Recipiente plástico de 45- 50 litros"	21.0	Unidad	27074.00	CDP-108225	568554.00
8	"dts03--410Balde plástico 10-14 litros"	16.0	Unidad	6328.00	CDP-108225	101248.00
9	"dts03-- 411Calderos 37- 38 litros"	21.0	Unidad	94298.00	CDP-108225	1980258.00
10	"dts03-- 412Calderos 49- 51 litros"	21.0	Unidad	106447.00	CDP-108225	2235387.00
11	"dts03-- 413Calderos 77- 79 litros"	21.0	Unidad	166844.00	CDP-108225	3503724.00
12	"dts03-- 417Calderos 165- 175 litros"	21.0	Unidad	282022.00	CDP-108225	5922462.00
13	"dts03--418Ollas (aluminio recortado) 7,5- 8,5 litros"	22.0	Unidad	25961.00	CDP-108225	571142.00
14	"dts03--420Ollas (aluminio recortado) 11,5 - 12,5 litros"	22.0	Unidad	45925.00	CDP-108225	1010350.00
15	"dts03--423Ollas (aluminio recortado) 28,5- 29,5 litros"	29.0	Unidad	68960.00	CDP-108225	1999840.00

16	"dts03--428Olla a presi3n 12-14 litros"	14.0	Unidad	211567.00	CDP-108225	2961938.00
17	"dts03--429Olleta de 1 litro"	16.0	Unidad	10205.00	CDP-108225	163280.00
18	"dts03--431Olleta de 3 litro"	16.0	Unidad	15646.00	CDP-108225	250336.00
19	"dts03--432Paila diámetro 28 - 32 centímetros"	31.0	Unidad	23382.00	CDP-108225	724842.00
20	"dts03--434Paila diámetro 45 - 50 centímetros"	31.0	Unidad	52125.00	CDP-108225	1615875.00
21	"dts03--435Sart3n Diámetro 10 - 15 centímetros"	16.0	Unidad	21756.00	CDP-108225	348096.00
22	"dts03--437Sart3n Diámetro 30 -35 centímetros"	16.0	Unidad	41111.00	CDP-108225	657776.00
23	"dts03--438Canasta plástica de pared sólida"	49.0	Unidad	33691.00	CDP-108225	1650859.00
24	"dts03--439Canasta plástica de pared perforada"	49.0	Unidad	19617.00	CDP-108225	961233.00
25	"dts03--440Jarra plástica 1 litro"	26.0	Unidad	5910.00	CDP-108225	153660.00
26	"dts03--441Jarra plástica 3 litros"	30.0	Unidad	7834.00	CDP-108225	235020.00
27	"dts03--442Tabla para picar peque±a"	21.0	Unidad	25312.00	CDP-108225	531552.00
28	"dts03--443Tabla para picar grande"	14.0	Unidad	41445.00	CDP-108225	580230.00
29	"dts03--444Set de cuchillos cuchillo para pela de 7-9 cm Cuchillo de cocinero de 24-27 cm Cuchillo de cocinero de 19 -22 cm Cuchillo para deshuesar de 14-16 cm Hacha de 14 - 18 cm"	29.0	Unidad	53638.00	CDP-108225	1555502.00

30	"dts03--445Juego de cucharas porcionadoras medidoras"	16.0	Unidad	74685.00	CDP-108225	1194960.00
31	"dts03--446Trinche tenedor en acero inoxidable"	24.0	Unidad	12575.00	CDP-108225	301800.00
32	"dts03--447Cucharon con orificios en acero inoxidable"	24.0	Unidad	12777.00	CDP-108225	306648.00
33	"dts03--448Cucharon en acero inoxidable"	24.0	Unidad	12777.00	CDP-108225	306648.00
34	"dts03--449Juego de dos pinzas en acero inoxidable"	22.0	Unidad	25138.00	CDP-108225	553036.00
35	"dts03--450Rallador"	22.0	Unidad	8663.00	CDP-108225	190586.00
36	"dts03--451Colador de verduras"	24.0	Unidad	23573.00	CDP-108225	565752.00
37	"dts03--452Juego dos (2) coladores de lÃ¡quidos diÃ¡metro 100 y 250 mm"	22.0	Unidad	18497.00	CDP-108225	406934.00
38	"dts03--453Bandeja plÃ¡stica grande"	70.0	Unidad	7649.00	CDP-108225	535430.00
39	"dts03--454Juego de 5 ollas #16 - 2.5 a 3.5 LITROS #18 - 3.5 a 4.5 LITROS #20 - 4.5 a 5.5 LITROS #22 - 5.5 a 6.5 LITROS #24 - 6,5 a 7,5 LITROS "	14.0	Unidad	80376.00	CDP-108225	1125264.00
40	"dts03--455Asador antiaderente"	16.0	Unidad	143981.00	CDP-108225	2303696.00
41	"dts03--456Batidor de chocolate"	24.0	Unidad	3476.00	CDP-108225	83424.00
42	"dts03--457Cernidor"	24.0	Unidad	21418.00	CDP-108225	514032.00
43	"dts03--458Ensaladera"	29.0	Unidad	9260.00	CDP-108225	268540.00

44	"dts03--459Espumadera malla de A inox"	29.0	Unidad	14255.00	CDP-108225	413395.00
45	"dts03--460Exprimidor manual"	29.0	Unidad	49744.00	CDP-108225	1442576.00
46	"dts03--461Juego de tarros de almacenamiento"	14.0	Unidad	29102.00	CDP-108225	407428.00
47	"dts03--462Molino manual"	14.0	Unidad	142214.00	CDP-108225	1990996.00
48	"dts03--463Olla arrocera"	14.0	Unidad	88350.00	CDP-108225	1236900.00
49	"dts03--481Menaje Comedor BÃ¡sico"	1499.0	Unidad	28476.00	CDP-108225	42685524.00
50	dts03--IVA	1.0	Unidad	32597380.00	CDP-108225	32597380.00

Total Orden de Compra Actual:	204,161,212.00
-------------------------------	----------------

Artículos editados y/o agregados

Tipo	No	Artículo	Cantidad	Unidad	Precio	Cuenta	Total
Nuevo	Nuevo	dts03--400Nevera no frost 300 - 340 litros o 12-14 pies	8.00	Unidad	2216577.00	CDP-156925	17732616.00
Nuevo	Nuevo	dts03--401Congelador horizontal 150 - 200 litros	9.00	Unidad	1353706.00	CDP-156925	12183354.00
Nuevo	Nuevo	dts03--403Nevecon no Frost 500 - 600 litros o 18 - 22 pies	1.00	Unidad	3709942.00	CDP-156925	3709942.00
Nuevo	Nuevo	dts03--406Licuadora industrial 15 litros	9.00	Unidad	1679383.00	CDP-156925	15114447.00
Nuevo	Nuevo	dts03--408Recipiente plástico de 70-75 litros	10.00	Unidad	23504.00	CDP-156925	235040.00

Nuevo	Nuevo	dts03-- 409Recipiente plástico de 45- 50 litros	10.00	Unidad	27074.00	CDP-156925	270740.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 410Balde plástico 10-14 litros	9.00	Unidad	6328.00	CDP-156925	56952.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 411Calderos 37-38 litros	10.00	Unidad	94298.00	CDP-156925	942980.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 412Calderos 49-51 litros	10.00	Unidad	106447.00	CDP-156925	1064470.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 413Calderos 77-79 litros	10.00	Unidad	166844.00	CDP-156925	1668440.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 417Calderos 165-175 litros	10.00	Unidad	282022.00	CDP-156925	2820220.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 418Ollas (aluminio recortado) 7,5- 8,5 litros	13.00	Unidad	25961.00	CDP-156925	337493.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 420Ollas (aluminio recortado) 11,5 -12,5 litros	13.00	Unidad	45925.00	CDP-156925	597025.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 423Ollas (aluminio recortado) 28,5- 29,5 litros	14.00	Unidad	68960.00	CDP-156925	965440.00
Nuevo	Nuevo	dts03--428Olla a presiÃ³n 12- 14 litros	9.00	Unidad	211567.00	CDP-156925	1904103.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 431Olleta de 3 litro	9.00	Unidad	15646.00	CDP-156925	140814.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 432Paila diÃ¡metro 28 - 32 centÃ­metros	14.00	Unidad	23382.00	CDP-156925	327348.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 434Paila diÃ¡metro 45 - 50 centÃ­metros	14.00	Unidad	52125.00	CDP-156925	729750.00

Nuevo	Nuevo	dts03-- 435SartÃ©n DiÃ¡metro 10 - 15 centÃ­metros	9.00	Unidad	21756.00	CDP-156925	195804.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 437SartÃ©n DiÃ¡metro 30 - 35 centÃ­metros	9.00	Unidad	41111.00	CDP-156925	369999.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 438Canasta plÃ¡stica de pared sÃ³lida	28.00	Unidad	33691.00	CDP-156925	943348.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 439Canasta plÃ¡stica de pared perforada	28.00	Unidad	19617.00	CDP-156925	549276.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 440Jarra plÃ¡stica 1 litro	18.00	Unidad	5910.00	CDP-156925	106380.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 441Jarra plÃ¡stica 3 litros	18.00	Unidad	7834.00	CDP-156925	141012.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 442Tabla para picar pequeÃ±a	10.00	Unidad	25312.00	CDP-156925	253120.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 443Tabla para picar grande	9.00	Unidad	41445.00	CDP-156925	373005.00
Nuevo	Nuevo	dts03--444Set de cuchillos cuchillo para pela de 7-9 cm Cuchillo de cocinero de 24- 27 cm Cuchillo de cocinero de 19 -22 cm Cuchillo para deshuesar de 14-16 cm Hacha de 14 - 18 cm	14.00	Unidad	53638.00	CDP-156925	750932.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 445Juego de cucharas porcionadoras medidoras	9.00	Unidad	74685.00	CDP-156925	672165.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 446Trinche tenedor en acero inoxidable	13.00	Unidad	12575.00	CDP-156925	163475.00

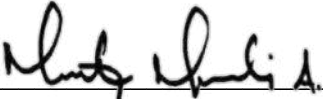
Nuevo	Nuevo	dts03-- 447Cucharon con orificios en acero inoxidable	13.00	Unidad	12777.00	CDP-156925	166101.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 448Cucharon en acero inoxidable	13.00	Unidad	12777.00	CDP-156925	166101.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 449Juego de dos pinzas en acero inoxidable	13.00	Unidad	25138.00	CDP-156925	326794.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 450Rallador	13.00	Unidad	8663.00	CDP-156925	112619.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 451Colador de verduras	13.00	Unidad	23573.00	CDP-156925	306449.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 452Juego dos (2) coladores de líquidos diámetro 100 y 250 mm	13.00	Unidad	18497.00	CDP-156925	240461.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 453Bandeja plástica grande	38.00	Unidad	7649.00	CDP-156925	290662.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 454Juego de 5 ollas #16 - 2.5 a 3.5 LITROS #18 - 3.5 a 4.5 LITROS #20 - 4.5 a 5.5 LITROS #22 - 5.5 a 6.5 LITROS #24 - 6,5 a 7,5 LITROS	9.00	Unidad	80376.00	CDP-156925	723384.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 455Asador antiadherente	9.00	Unidad	143981.00	CDP-156925	1295829.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 456Batidor de chocolate	13.00	Unidad	3476.00	CDP-156925	45188.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 457Cernidor	13.00	Unidad	21418.00	CDP-156925	278434.00
Nuevo	Nuevo	dts03-- 458Ensaladera	14.00	Unidad	9260.00	CDP-156925	129640.00

Nuevo	Nuevo	dts03--459Espumadera malla de A inox	14.00	Unidad	14255.00	CDP-156925	199570.00
Nuevo	Nuevo	dts03--460Exprimidor manual	14.00	Unidad	49744.00	CDP-156925	696416.00
Nuevo	Nuevo	dts03--461Juego de tarros de almacenamiento	9.00	Unidad	29102.00	CDP-156925	261918.00
Nuevo	Nuevo	dts03--462Molino manual	9.00	Unidad	142214.00	CDP-156925	1279926.00
Nuevo	Nuevo	dts03--463Olla arrocera	9.00	Unidad	88350.00	CDP-156925	795150.00
Nuevo	Nuevo	dts03--481Menaje Comedor Básico	458.00	Unidad	28476.00	CDP-156925	13042008.00
Nuevo	Nuevo	dts03--429Olleta de 1 litro	9.00	Unidad	10205.00	CDP-156925	91845.00
Editado	50	dts03--IVA	1.00	Unidad	48893335.15	CDP-108225	48893335.15

Totales de Modificación

Total Nuevos:	85,768,185.00
Total Editados:	48,893,335.15
Total Sin Editar:	171,563,832.00
Total Eliminados:	0.00
Valor Total Orden de Compra:	306,225,352.15

Detalle o justificación de la aclaración
En atención a la solicitud presentada por la supervisión, debidamente aprobada por el ordenador del gasto competente, se procede a efectuar una adición presupuestal por un valor (\$102.064.140,15), a la Orden de Compra No. 149088 de 2025, de conformidad con la justificación presentada y en observancia de los términos y condiciones establecidos en el documento EP-2025-1538.



Firma ordenador del gasto

Nombre: LUCY MARITZA MOLINA ACOSTA

Documento: 69.007.376



Firma de proveedor

Nombre: SANDRA ERICA ORDONEZ BERMUDEZ

Documento: 63.337.045

Revisó: Hector Javier Venegas – Abogado Subdirección de contratación.

Revisó: Caludia Patricia Oviedo Viloria – Asesora Subdirección de contratación.

Aprobo: Fabio Alberto Gomez Santos– Subdirectora de contratación (E)

Revisó:láder Fernando Reyes Bernal - Asesor Viceministerio EPBM

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN / SUSPENSIÓN / TERMINACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN**

MODIFICACIÓN	X	SUSPENSIÓN		TERMINACIÓN:	
No. de Modificación en NEÓN:	EP-2025-1538	Profesional Asignado SUBCON:	HECTOR JAVIER VENEGAS		

GRADO DE RESPONSABILIDAD	
☐	El interventor/supervisor velará porque las razones por las cuales se solicita la modificación o suspensión o terminación del contrato estén plenamente justificadas ante la administración y no causen perjuicio alguno a la prestación del servicio ni a los recursos del Estado.
☐	El líder de la necesidad de la contratación revisará que la información incluida en la solicitud sea correcta y como prueba de ello colocará su Visto Bueno, con el cual manifiesta su aceptación de la solicitud, previa aprobación del supervisor / interventor.

1. INFORMACIÓN GENERAL

Marque con una X el tipo de documento:									
CONTRATO			CONVENIO			ACEPTACIÓN DE OFERTA		ORDEN DE COMPRA	X
Número:		149088			de		2025		
Objeto: SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR DOTACIÓN ESCOLAR PARA SEDES EDUCATIVAS FOCALIZADAS EN MARCO DEL DECRETO DE CONMOCIÓN INTERIOR POR EL CATATUMBO, DE ACUERDO CON LO CONTEMPLADO EN EL ACUERDO MARCO DE PRECIOS DE MOBILIARIO ESCOLAR.									
Supervisor:		DIANA MILENA MALDONADO TORRES - Profesional Especializado Oficina de Infraestructura GRADO 22							
Contratista:		COMERCIALIZADORA DINPRO SAS							
Valor inicial:				El valor de la orden de compra se estimó por valor \$204.161.212,00 incluido IVA y todos los costos directos e indirectos el cual se estima de conformidad con el simulador para dieciocho (18) órdenes de compra					
Plazo inicial de ejecución:				Desde la suscripción del acta de inicio diecisiete (17) de diciembre de 2025					
Fecha de inicio: (Debe ser la misma de la fecha del acta de inicio)				11	de	Agosto		De	2025
Fecha de terminación Inicial:				17	de	Diciembre		De	2025

2. ANTECEDENTES (Son los documentos que se han suscrito durante la ejecución)

PRÓRROGAS					
Modificación No.	Tiempo				
N/A	N/A				
Fecha de terminación de acuerdo con la prórroga:	N/A	de	N/A	De	N/A

ADICIONES	
Modificación No.	Valor (\$) N/A
Valor total del contrato después de las adiciones:	N/A

SUSPENSIONES	
Modificación No.	Tiempo

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN / SUSPENSIÓN / TERMINACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN**

N/A	N/A				
Fecha de terminación de acuerdo con la suspensión:	N/A	De	N/A	De	N/A

MODIFICACIONES		
Modificación No.	Cláusula No.	Descripción
N/A	N/A	N/A

3. INFORMACIÓN DE LA SOLICITUD

Identificación del CDP	CDP No. 156925 del 23-10-2025
Número de Plan de Compras	2025-1611

PRÓRROGAS					
Cláusula No.	Tiempo (días calendario)				
N/A	N/A				
Fecha de terminación de acuerdo con la prórroga:	N/A	De	N/A	De	N/A

ADICIONES (Indique el valor en pesos (\$) de la adición igualmente indique la forma de pago de esta)	
Cláusula No.	Valor (\$)
13. Valor Estimado del contrato	Adicionar a la Orden de Compra No. 149088 la suma de \$102.064.140,15 incluido IVA y todos los costos directos e indirectos el cual se estima de conformidad con el simulador para dieciocho (18) órdenes de compra. Para todos los efectos legales y contractuales el valor de la orden de compra corresponderá a la suma de 306.225.352,15
Disponibilidad Presupuestal de los recursos que se adicionan	El recurso adicionado se encuentra amparado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal 156925, Unidad Ejecutora 22-01-01 MINISTERIO EDUCACION NACIONAL - GESTION GENERAL, por un valor total de \$102.064.788,33, de los cuales para la presente modificación se utilizará la suma de \$102.064.140,15
Forma de pago de los recursos que se adicionan	El valor de la adición se pagará teniendo en cuenta lo dispuesto en el Acuerdo Marco de Precios de Dotaciones Escolares CCE-SNG-AMP-001-2024 en su cláusula decimo primera. Los desembolsos del contrato serán realizados de conformidad a lo establecido en el Acuerdo marco de Precios CCE-SNG-AMP-001-2024
Valor total del contrato después de la adición actual:	\$306.225.352,15

En la presente adición de la orden de compra se deberá efectuar de la siguiente manera:					
ITEMS A ADICIONAR.					
No	Artículo	Cantidad	Unidad	Precio	Total
1	dts03--400Nevera no frost 300 - 340 litros o 12-14 pies	8	Unidad	2.216.577,00	17.732.616,00
2	dts03--401Congelador horizontal 150 - 200 litros	9	Unidad	1.353.706,00	12.183.354,00
3	"dts03--402Congelador horizontal 300 - 400 litros"	0	Unidad	1.356.024,00	0,00
4	dts03--403Nevecon no Frost 500 - 600 litros o 18 -22 pies	1	Unidad	3.709.942,00	3.709.942,00
5	dts03--406Licuadora industrial 15 litros	9	Unidad	1.679.383,00	15.114.447,00
6	dts03--408Recipiente plástico de 70-75	10	Unidad	23.504,00	235.040,00

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN / SUSPENSIÓN / TERMINACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN**

	litros				
7	dts03--409Recipiente plástico de 45-50 litros	10	Unidad	27.074,00	270.740,00
8	dts03--410Balde plástico 10-14 litros	9	Unidad	6.328,00	56.952,00
9	dts03--411Calderos 37-38 litros	10	Unidad	94.298,00	942.980,00
10	dts03--412Calderos 49-51 litros	10	Unidad	106.447,00	1.064.470,00
1	dts03--413Calderos 77-79 litros	10	Unidad	166.844,00	1.668.440,00
12	dts03--417Calderos 165-175 litros	10	Unidad	282.022,00	2.820.220,00
13	dts03--418Ollas (aluminio recortado) 7,5-8,5 litros	13	Unidad	25.961,00	337.493,00
14	dts03--420Ollas (aluminio recortado) 11,5 -12,5 litros	13	Unidad	45.925,00	597.025,00
15	dts03--423Ollas (aluminio recortado) 28,5-29,5 litros	14	Unidad	68.960,00	965.440,00
16	dts03--428Olla a presiÃ³n 12-14 litros	9	Unidad	211.567,00	1.904.103,00
17	dts03--429Olleta de 1 litro	9	Unidad	10.205,00	91.845,00
18	dts03--431Olleta de 3 litro	9	Unidad	15.646,00	140.814,00
19	dts03--432Paila diÃ¡metro 28 - 32 centÃmetros	14	Unidad	23.382,00	327.348,00
20	dts03--434Paila diÃ¡metro 45 - 50 centÃmetros	14	Unidad	52.125,00	729.750,00
21	dts03--435SartÃ©n DiÃ¡metro 10 - 15 centÃmetros	9	Unidad	21.756,00	195.804,00
22	dts03--437SartÃ©n DiÃ¡metro 30 -35 centÃmetros	9	Unidad	41.111,00	369.999,00
23	dts03--438Canasta plÃ¡stica de pared sÃ¡lida	28	Unidad	33.691,00	943.348,00
24	dts03--439Canasta plÃ¡stica de pared perforada	28	Unidad	19.617,00	549.276,00
25	dts03--440Jarra plÃ¡stica 1 litro	18	Unidad	5.910,00	106.380,00
26	dts03--441Jarra plÃ¡stica 3 litros	18	Unidad	7.834,00	141.012,00
27	dts03--442Tabla para picar pequeÃ±a	10	Unidad	25.312,00	253.120,00
28	dts03--443Tabla para picar grande	9	Unidad	41.445,00	373.005,00
29	dts03--444Set de cuchillos cuchillo para pela de 7-9 cm Cuchillo de cocinero de 24-27 cm Cuchillo de cocinero de 19 -22 cm Cuchillo para deshuesar de 14-16 cm Hacha de 14 - 18 cm	14	Unidad	53.638,00	750.932,00
30	dts03--445Juego de cucharas porcionadoras medidoras	9	Unidad	74.685,00	672.165,00
31	dts03--446Trinche tenedor en acero inoxidable	13	Unidad	12.575,00	163.475,00
32	dts03--447Cucharon con orificios en acero inoxidable	13	Unidad	12.777,00	166.101,00
33	dts03--448Cucharon en acero inoxidable	13	Unidad	12.777,00	166.101,00
34	dts03--449Juego de dos pinzas en acero inoxidable	13	Unidad	25.138,00	326.794,00
35	dts03--450Rallador	13	Unidad	8.663,00	112.619,00
36	dts03--451Colador de verduras	13	Unidad	23.573,00	306.449,00
37	dts03--452Juego dos (2) coladores de lÃ­quidos diÃ¡metro 100 y 250 mm	13	Unidad	18.497,00	240.461,00
38	dts03--453Bandeja plÃ¡stica grande	38	Unidad	7.649,00	290.662,00
39	dts03--454Juego de 5 ollas #16 - 2.5 a 3.5 LITROS #18 - 3.5 a 4.5 LITROS #20 - 4.5 a 5.5 LITROS #22 - 5.5 a 6.5 LITROS #24 - 6,5 a 7,5 LITROS	9	Unidad	80.376,00	723.384,00
40	dts03--455Asador antiadherente	9	Unidad	143.981,00	1.295.829,00
41	dts03--456Batidor de chocolate	13	Unidad	3.476,00	45.188,00
42	dts03--457Cernidor	13	Unidad	21.418,00	278.434,00
43	dts03--458Ensaladera	14	Unidad	9.260,00	129.640,00
44	dts03--459Espumadera malla de A inox	14	Unidad	14.255,00	199.570,00

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN / SUSPENSIÓN / TERMINACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN**

45	dts03--460Exprimidor manual	14	Unidad	49.744,00	696.416,00
46	dts03--461Juego de tarros de almacenamiento	9	Unidad	29.102,00	261.918,00
47	dts03--462Molino manual	9	Unidad	142.214,00	1.279.926,00
48	dts03--463Olla arrocera	9	Unidad	88.350,00	795.150,00
49	dts03--481Menaje Comedor Básico	458	Unidad	28.476,00	13.042.008,00
50	dts03--IVA	1	Unidad	32.597.380,00	16.295.955,15
				Total	102.064.140,15

SUSPENSIONES					
Adicional No.		Tiempo (días calendario)			
N/A		N/A			
Fecha de terminación de acuerdo con la suspensión:		N/A	de	N/A	de N/A

MODIFICACIONES (Indique la descripción de la modificación requerida)	
Cláusula No.	Descripción
N/A	N/A

TERMINACIÓN					
Cláusula No.		Descripción			
N/A		N/A			
Fecha de terminación anticipada:		N/A	De	N/A	De N/A

Justificación de la solicitud:	Antecedentes:
	En el marco de las bases del Plan Nacional de Desarrollo y el Plan de Gobierno 2022 – 2026 “<i>Colombia Potencia Mundial de la Vida</i>” se establece como premisa en el capítulo de seguridad humana y justicia social, la garantía de derechos, y en concordancia con lo desarrollado en el EP 2025-0955 que dio origen a las órdenes de compra 2025 para atender la conmoción interior por el CATATUMBO, se expuso lo siguiente: <i>“(…) En esta perspectiva y conociendo que las sedes de los establecimientos educativos tienen insuficiencia en los elementos de dotación para la prestación del servicio educativo, se ha realizado un esfuerzo desde la Nación para la dotación de las sedes educativas a medida que se va contando con la disponibilidad de recursos para cada vigencia; al respecto, se puede destacar que en los últimos cuatro (4) años se han ejecutado órdenes de compra, en el 2024 se aumentó el recurso de inversión en dotaciones escolares llegando a una mayor cantidad de sedes debido al uso de un nuevo acuerdo marco de precios y los ahorros del proceso de compra enfocadas en las estrategias del gobierno nacional en el marco del Plan Nacional de Desarrollo (…).”</i>
	Si bien la declaratoria de conmoción interior establecida mediante el Decreto No. 62 de 2025 finalizó el 24 de abril de 2025, conforme a lo dispuesto en el Decreto No. 467 de 2025 y sin que hubiera sido objeto de prórroga, las medidas adoptadas durante su vigencia conservan plena validez y ejecutabilidad. Lo anterior, en razón a que dichas medidas fueron formuladas como respuesta a una situación de emergencia que exigía intervenciones de carácter estructural, cuya implementación demanda acciones sostenidas en el mediano y largo plazo. Asimismo, la ejecución de los compromisos, actos y contratos derivados de tales medidas se sustenta en la validez de las obligaciones asumidas durante la vigencia del estado de excepción, en aplicación del principio de continuidad del servicio público consagrado en el artículo 14 de la Ley 80 de 1993. En ese marco, el Ministerio de Educación Nacional adoptó las medidas correspondientes, garantizando que la ejecución de las medidas se realizará conforme a los requerimientos técnicos y jurídicos de cada uno de los procesos contractuales, con el propósito de dar una respuesta oportuna y adecuada a las necesidades previamente identificadas en el sector educativo.
	En el contexto excepcional que motivó la contratación originadora de las órdenes de compra, el análisis efectuado concluye que el uso de los recursos apropiados por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público como fuente de financiación está plenamente justificado, en concordancia con lo establecido en el Decreto 274 de 2025.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN / SUSPENSIÓN / TERMINACIÓN SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN

Los recursos mencionados fueron destinados específicamente a la adquisición de dotación escolar para la zona del Catatumbo, ejecutada mediante el acuerdo marco correspondiente. Esta asignación se realizó con el propósito de atender la situación particular generada y de respaldar las medidas adoptadas por el Gobierno Nacional en el marco de la emergencia declarada.

Por ende, la financiación empleada se ajusta a la normativa vigente y responde adecuadamente a las necesidades derivadas del contexto de emergencia.

En particular, el Decreto 274 de 2025, en relación con el sector educativo, destinó los recursos para la implementación de las medidas definidas en el Decreto 155 del 7 de febrero de 2025, orientadas al fortalecimiento de las capacidades de gestión educativa, así como a la construcción, mejoramiento y dotación de ambientes educativos. Para tal fin, se efectuó la correspondiente asignación presupuestal, que permite respaldar financieramente el presente proceso contractual.

En ese contexto, durante la vigencia de la conmoción interior, el Gobierno Nacional adoptó un conjunto de medidas urgentes orientadas a garantizar los derechos fundamentales de la población, entre ellos, el derecho a una educación digna, segura y con condiciones adecuadas de infraestructura. En este marco, se apropiaron recursos específicos en el presupuesto del Ministerio de Educación Nacional para la atención de necesidades estructurales del sector, incluyendo la adquisición de mobiliario escolar para instituciones educativas priorizadas en las zonas más afectadas.

Ahora bien, el sistema de focalización fue concertado y definido con el fin de garantizar la atención de las sedes educativas ubicadas en los municipios priorizados mediante el decreto de conmoción interior del Catatumbo, incluyendo además el área metropolitana de Cúcuta y algunos municipios del departamento del Cesar, los cuales atienden población estudiantil desplazada como consecuencia de la emergencia.

Con base en el Decreto de Conmoción Interior para el Catatumbo, el Ministerio de Educación Nacional (MEN) identificó las necesidades de los establecimientos educativos de la región en materia de mobiliario escolar, con el objetivo de mejorar los ambientes educativos y fortalecer la cobertura y calidad en los niveles de preescolar, básica y media, como parte de la formación integral en el país.

La recolección y focalización de información sobre las sedes educativas fue realizada por el equipo técnico del MEN, tomando en cuenta los recursos disponibles y priorizando las necesidades reportadas por los encargados de las sedes a través de las entidades territoriales. A pesar de la atención brindada mediante las órdenes de compra suscritas en la vigencia, persisten sedes educativas cuyas necesidades son conocidas por el Ministerio pero no han podido ser atendidas debido a limitaciones presupuestales y criterios de priorización.

En consecuencia, la gestión de recursos y la priorización continúan siendo aspectos fundamentales para garantizar la atención progresiva de las necesidades educativas en la región del Catatumbo.

Basado en la priorización inicial se generaron eventos de cotización en la Tienda Virtual de Estado Colombiano - TVEC, bajo las condiciones establecidas en el Acuerdo Marco de Precios CCE- SNG- AMP- 001- 2024 PARA LA ADQUISICIÓN DE DOTACIÓN ESCOLAR III, que dieron origen a la suscripción de 18 órdenes de compra, así:

Tabla 1. Eventos - órdenes de compra suscritas

Evento de cotización	OC	Proveedor	Valor TOTAL
193053	149086	INDUSTRIAS CRUZ HERMANOS S A	\$ 696.217.859,63
193011	149087	JOSÉ SADY SUAVITA ROJAS	\$ 520.000.004,82
193030	149088	COMERCIALIZADORA DINPRO	\$ 204.161.212,00
192975	149089	JOSÉ SADY SUAVITA ROJAS	\$ 915.000.009,38
193021	149090	COMERCIALIZADORA DINPRO	\$ 311.877.952,00
193020	149091	COMERCIALIZADORA DINPRO	\$ 188.604.779,00
193018	149092	COMERCIALIZADORA DINPRO	\$ 719.456.305,00
193017	149093	MANUFACTURAS SUMAPAZ S A	\$ 2.630.009.970,52
193016	149094	MANUFACTURAS SUMAPAZ S A	\$ 2.356.020.036,09
193015	149095	JOSÉ SADY SUAVITA ROJAS	\$ 4.900.002.794,43
193056	149096	MANUFACTURAS SUMAPAZ S A	\$ 460.003.613,31
193054	149097	PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	\$ 194.799.192,00

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN / SUSPENSIÓN / TERMINACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN**

193052	149098	PUNTO SOLUCIONES INTEGRALES S.A.S.	\$ 441.784.406,00
193045	149099	DOTAESCOL S.A.S.	\$ 2.326.762.867,49
193040	149100	INDUSTRIAS CRUZ HERMANOS S A	\$ 1.370.961.513,29
193035	149101	COMERCIALIZADORA DINPRO	\$ 158.637.577,00
193034	149102	COMERCIALIZADORA DINPRO	\$ 122.642.759,00
192976	149242	JOSÉ SADY SUAVITA ROJAS	\$ 590.000.287,90
Total			\$ 19.106.943.138,86

Los recursos iniciales disponibles para la adquisición y distribución de dotación bajo el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 108225, fechado el 14 de mayo de 2025, ascendían a \$30.000.000.000, se presenta un análisis detallado del manejo presupuestal. De dicho monto, \$28.958.191.450,59 respaldaron 18 eventos, mientras que el valor total adjudicado en órdenes de compra fue de \$19.106.943.138,86, incluido el IVA. Esta diferencia generó un ahorro económico equivalente a \$9.851.248.311,73; Por tanto, la gestión eficiente de los recursos permitió optimizar el presupuesto asignado, evidenciando un ahorro significativo en la ejecución de las órdenes de compra.

Este ahorro es atribuible a la dinámica de compra mediante la TVEC (Transacción Virtual Electrónica de Colombia), cuyo Simulador, dispuesto por Colombia Compra Eficiente, proporciona una proyección inicial que puede variar según las ofertas recibidas de los proponentes en cada evento. Este mecanismo de agregación de demanda resulta beneficioso para la comunidad educativa, ya que permite obtener menores costos y mayores cantidades de mobiliario escolar.

En consecuencia, la suscripción de las 18 órdenes de compra generó ahorros por un valor total de \$9.851.248.311,73 COP, reflejando una gestión eficiente y optimizada de los recursos asignados.

Tabla 2. Ahorro generado en la contratación

CDP	108225 del 14/05/2025
Posición del catálogo	C2201-0700-25-201020Z-2201069-02
Fuente	Nación
Recurso	10
Situación	CSF
Unidad ejecutora	22-01-01 Ministerio de Educación Nacional - Gestión general
Dependencia	4600 Ofic. Infraestructura
Valor total CDP	\$ 30.000.000.000,00
Valor CDP asignado a los eventos	\$ 28.958.191.450,59
Valor adjudicado	\$ 19.106.943.138,86
Ahorro	\$ 9.851.248.311,73
Valor disponible para adiciones	\$ 10.893.056.861,14

Con base en el análisis detallado presentado en la tabla precedente, el Grupo de Estructuraciones de la Oficina de Infraestructura Educativa (OIE) del Ministerio de Educación Nacional (MEN), sustentado en la base de datos correspondiente a las necesidades de dotación de las sedes educativas oficiales y considerando el estado de ejecución de las órdenes de compra a corte septiembre de 2025, procedió a priorizar aquellas sedes no focalizadas previamente y localizadas dentro del área definida por el decreto de conmoción interior en la región del Catatumbo, zona de cobertura atendida por los proveedores contratados.

Es importante tener en cuenta, que los recursos asignados en su totalidad para el proceso de compra generaron unos ahorros significativos razón por la cual se proyecta la presente modificación basada principalmente en que las dotaciones son un estrategia y una meta del Ministerio en el marco del Plan de Desarrollo. Este ahorro constituye para el Ministerio una oportunidad de reinvertir los recursos en estos bienes ya que los costos son muy convenientes para lograr ampliar la cobertura, teniendo en cuenta que las necesidades son mayores a la disponibilidad de recursos y los criterios de focalización utilizados correspondieron a los tenidos en cuenta en la contratación a fin de dotar en lo posible la totalidad de sedes que se encuentran ubicadas en los 19 municipios contemplados en el marco del decreto de conmoción interior. De otra parte, la priorización de sede se realizó teniendo en cuenta las bases de datos de sedes a atender y su ubicación respecto de la distribución inicial de la orden de compra.

En consecuencia, con el saldo remanente identificado, se llevó a cabo la detección y priorización de necesidades en un total de 445 sedes, para ser atendidas mediante la emisión de 18 órdenes de compra susceptibles de adición,

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN / SUSPENSIÓN / TERMINACIÓN SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN

representando una inversión estimada en \$10.893.056.861,14. Esta cifra está condicionada a dos variables principales: la aceptación por parte de los proveedores y la limitación normativa que establece una adición máxima del 50% sobre el valor inicial de las órdenes de compra; la focalización se realizó con fundamento en las siguientes condiciones:

- Sistemas Regionales de Educación Media y Superior -SIMES: Esta fundamentada con el fin de fortalecer la educación media en zonas rurales y facilitar la transición a la educación superior en el Catatumbo.
- Formación integral - es un proceso que vincula a varias entidades (principalmente ministerios) en torno de un sistema de información que registra y consolida a nivel nacional datos sobre: estudiantes, tiempos y espacios, formadores y ofertas, alimentación y transporte, y materiales y dotaciones en el Catatumbo
- Priorización primera infancia SIMES Su objetivo es que los niños y niñas cuenten con un ambiente adecuado para su desarrollo, que existan las condiciones sociales, materiales y humanas necesarias desde la etapa 0 en los municipios enlistados en el decreto de conmoción en el Catatumbo.
- Menor matrícula en zona rural Dado las condiciones particulares las sedes ubicadas en la ruralidad dispersa reciben menor atención por parte de las entidades.
- Atención de población indígena / afro La atención a esta población está inscrita en el como una prioridad en el plan nacional de desarrollo.
- Atención a usuarios discapacitados La atención a usuarios con discapacidad está inscrita en la ley de inclusión de personas con discapacidad.
- Necesidades reportadas de dotación en comedores escolares para la implementación de la jornada única en el Catatumbo.
- Sin dotaciones entregadas obras por impuestos, MEN y regalías, datos reportados sedes al cruce de información con las entregas de dotaciones en las bases de datos reportadas en la entidad.
- Sedes sin asignación de dotación MEN 2021 -2024. Este criterio pertenece al resultado del cruce de información con el fin de no duplicar inversiones en el mismo aspecto.
- Sedes educativas principales ubicadas en los municipios que cubre el decreto de conmoción interior por el Catatumbo.

El valor establecido para el presupuesto de la presente adición se determinó con base en los valores asignados a cada ítem correspondientes a la Orden de Compra No. 149088 de 2025, a partir de las necesidades estructuradas en la focalización inicial, definidas conforme a los criterios establecidos por las áreas del Viceministerio de Educación Preescolar, Básica y Media, así como por los 14 nodos de sistemas educativos integrales y las matrículas de las sedes educativas. De esta manera, se definió una distribución más eficiente de los recursos disponibles por parte del Ministerio de Educación Nacional, orientada al apoyo mediante la dotación de mobiliario escolar en las sedes educativas, específicamente para la atención de mobiliario de cocina en otros municipios (Decreto de Conmoción Catatumbo). Cabe precisar que los valores unitarios aplicados en esta adición corresponden a los mismos valores establecidos para los ítems contratados inicialmente, garantizando así la coherencia y homogeneidad en la valoración económica del contrato. con la siguiente distribución por municipios:

Distribución municipios y sedes

Municipio	# de sedes objeto de la adición	Población beneficiada
El Carmen	5	446
El Tarra	4	209

De acuerdo con lo anterior, la supervisión asignada a la orden de compra 149088 de 2025, objeto de adición, procedió a realizar consulta al proveedor de aceptación o rechazo a la adición planteada, indicando el representante legal de COMERCIALIZADORA DINPRO a través de oficio remitido por correo electrónico, lo siguiente:

"Yo Sandra Erika Ordoñez Bermúdez, en calidad de representante legal de la empresa comercializadora DINPRO SAS, identificada con nit. 804.006.408-5 me permito manifestar que acepto la adición en cantidades de elementos en las ordenes de compra 149092, 149091, 149090, 149088, 149102, 149101 de 2025, nos permitimos informar a la entidad que nos comprometemos a entregar los elementos correspondientes a cada adición hasta el 17 de diciembre de 2025 (...)"

La presente adición no genera nuevos riesgos contractuales, técnicos ni financieros para la entidad, en la medida en que el proveedor ha demostrado mantener su capacidad operativa, técnica y administrativa para la adecuada ejecución del objeto contractual. Asimismo, continúan vigentes las garantías que amparan el cumplimiento de las obligaciones contractuales, las cuales extienden su cobertura al valor adicional incorporado mediante la presente modificación. En

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN / SUSPENSIÓN / TERMINACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN**

consecuencia, se asegura la estabilidad y sostenibilidad del contrato, preservando las condiciones de calidad, oportunidad y eficiencia inicialmente pactadas, sin que se vean comprometidos los principios de planeación, economía y responsabilidad que rigen la contratación estatal.

ANTECEDENTE DE LA OC N.º 149088

1. Información General

- **Tipo de contrato:** Orden de Compra
- **Modalidad de selección:** Acuerdo Marco de Precios
- **Objeto contractual:**

Suministrar y distribuir dotación escolar para sedes educativas focalizadas en el marco del Decreto de Conmoción Interior por el Catatumbo, de acuerdo con lo contemplado en el Acuerdo Marco de Precios de Mobiliario Escolar.

2. Información del Proveedor

- **Proveedor:** COMERCIALIZADORA DINPRO
- **Tipo de bien o servicio:** Nacional

3. Información Administrativa

- **Área líder de la necesidad:** Oficina de Infraestructura Educativa
- **Ordenador del gasto:** Viceministro de Educación P.B.Y.M.

5. Aspectos Financieros

- **Valor total:** \$204.161.212,00
- **Equivalencia en SMMLV:** 143,42 SMMLV

6. Fechas relevantes

- **Suscripción:** 17/07/2025
- **Inicio de ejecución:** 11/08/2025
- **Fecha de terminación digitada en la tienda virtual:** 17/12/2025

Para el caso de la orden de compra N° 149088 de 2025, a cargo del proveedor COMERCIALIZADORA DINPRO, el estado de avance es el siguiente:

Tabla 2. Estado de ejecución física y financiera sedes objeto de la OC 149088

MUNICIPIO	DANE INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	DANE SEDE	EJECUCIÓN FÍSICA	EJECUCIÓN FINANCIERA
EL CARMEN	154245000607	COL ENRIQUE PARDO FARELO	154245000607	100%	0%
EL CARMEN	254245000041	COL SANTO ANGEL	254245000041	100%	0%
EL CARMEN	254245000776	C.E.R. SANTA INÉS - SEDE PRINCIPAL	254245000776	100%	0%
EL CARMEN	254245001292	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA BOGOTANA	254245001292	100%	0%
EL CARMEN	254245001560	SEDE PATHUINA	254245001462	100%	0%
EL CARMEN	254245001560	SEDE KORRONKAIRA	254245001535	100%	0%
EL CARMEN	254245001560	SEDE ACDOSARIDA	254245800004	100%	0%
EL CARMEN	254245001560	SEDE ARACTOBARI	254245800012	100%	0%
EL CARMEN	254245001560	SEDE ICHIRINGDACAYRA	254245800021	100%	0%
EL CARMEN	254245001560	SEDE YUCAYRA	254245800071	100%	0%
El Tarra	254250000253	SEDE LA MOTILANDIA	254250000270	100%	0%
El Tarra	154670001056	SEDE SAN JUAN EUDES	254670000585	100%	0%
El Tarra	254810000629	INSTITUCION EDUCATIVA FILO EL	254810000629	100%	0%

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN / SUSPENSIÓN / TERMINACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN**

		GRINGO - SEDE PRINCIPAL			
EL CARMEN	254245001560	SEDE IKIAKARORA - SEDE PRINCIPAL	254245001560	100%	0%

Aunque la ejecución técnica del contrato (entregas) se encuentra al 100%, actualmente se está a la espera del inicio de la ejecución del contrato de apoyo a la supervisión suscrito con la Universidad Industrial de Santander, el cual fue recientemente firmado. Dicho apoyo resulta esencial, toda vez que el personal actualmente disponible en la Oficina de Infraestructura Educativa, encargado de las órdenes de compra, no resulta suficiente para realizar las visitas de verificación y la elaboración de las actas de entrega a satisfacción, documentos requeridos para adelantar el trámite de los pagos correspondientes. En este sentido, se prevé que, una vez inicie la ejecución del contrato de apoyo, se fortalecerá la capacidad operativa y técnica necesaria para culminar de manera eficiente las actividades de verificación y cierre de las entregas, permitiendo con ello dar continuidad al proceso administrativo y financiero para la ejecución de los pagos pendientes.

El Ministerio ha adelantado anteriormente procesos de dotación con el proveedor COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S., empresa que cuenta con más de 40 años de experiencia en el mercado. Durante la ejecución de los contratos anteriores, así como de la Orden de Compra vigente, el proveedor ha demostrado cumplimiento oportuno, calidad en los bienes suministrados y una adecuada atención a los requerimientos de la Entidad.

En el marco de la verificación realizada a su capacidad de producción, se constató que el proveedor mantiene plena capacidad operativa para atender los requerimientos establecidos. En el oficio mediante el cual acepta la adición COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S. ratificó su conformidad con los términos, plazos y condiciones definidos, manifestando su compromiso de dar cumplimiento integral a lo solicitado, conforme a lo estipulado en las órdenes de compra y en el marco normativo aplicable.

De la revisión efectuada, se evidenció que la empresa produce mobiliario en serie y dispone de la materia prima y el stock necesario para garantizar la fabricación y entrega de los elementos objeto de la adición, asegurando la atención oportuna de las sedes adicionadas según la distribución previamente comunicada. Asimismo, se verificó que el proveedor viene cumpliendo satisfactoriamente con el cronograma de despachos y entregas correspondientes a la contratación inicial, y que su planta de producción opera al 100%, lo cual garantiza la continuidad en la manufactura y entrega de los bienes asociados a la presente orden de compra.

Las sedes por adicionar corresponden a:

Municipio	Código institución	SEDE	Código Sede	Fecha estimada de entrega
EL CARMEN	254245000270	SEDE SARAGOZA	254245000423	10/12/2025
EL CARMEN	254245001161	SEDE EL EDEN 1	254245001152	10/12/2025
EL CARMEN	254245000270	SEDE TIERRA AZUL	254245000954	10/12/2025
EL CARMEN	254245001161	SEDE BELLA UNION	254245001471	10/12/2025
EL CARMEN	254245000041	SEDE JULIAN PINZON PEÑARANDA	254245000148	10/12/2025
EL TARRA	254810000629	SEDE LA GORGONA	454250001861	10/12/2025
EL TARRA	254250000253	CENT EDUC RUR DOMINGO SAVIO	254250000253	10/12/2025
EL TARRA	254670000488	SEDE KILOMETRO 84	254810000319	10/12/2025
EL TARRA	254670000488	SEDE LAS TORRES	254670000763	10/12/2025

Comparativo sedes asignadas contractualmente y sedes a adicionar:

Tabla 5. Total sedes a atender

OC	Nº Sedes iniciales	Nº Sedes a Adicionar	Total Sedes a Atender
149088	14	9	23

Comparativo valores asignados contractualmente y valores a adicionar:

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN / SUSPENSIÓN / TERMINACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN**

Tabla 6. Valor OC incluido el valor de la adición

OC	Valor	Valor Por Adicionar	Valor Total	% incremento en el valor OC
149088	\$204.161.212,00	\$102.064.140,15	\$306.225.352,15	49,99%
SMMLV	71,70	143,42	215,12	

De acuerdo con lo anterior y con fundamento en el comunicado del proveedor de aceptación la adición, se puede determinar lo siguiente:

1. La relación costo beneficio es positiva para las metas propuestas por el MEN en cumplimiento de los objetivos planteados en el marco del Plan de Desarrollo 2022 - 2026 "Colombia, Potencia Mundial de la Vida", ya que el porcentaje de sedes a atender supera el porcentaje de los recursos a adicionar.
2. Hace parte integral de la solicitud el archivo en Excel denominado, *Distribución adición OC 149088*, en el cual se detallan los ítems de dotación y mobiliario a adicionar por sede.
3. Los elementos a dotar corresponden a los establecidos en la orden de compra inicial, y los ítems que se adicionan mantienen las mismas especificaciones técnicas, referencias y niveles de calidad de los inicialmente contratados, garantizando así la uniformidad, compatibilidad y cumplimiento de los estándares definidos en el contrato original.

Segmento 4 Menaje, Utensilios y Equipo de Cocina

No.	Artículo	Ítem	Detalle
1	PRODUCTO	"dts03--400Nevera no frost 300 - 340 litros o 12-14 pies"	Refrigeración de Alimentos en la Cocina — Comercial
2	PRODUCTO	"dts03--401Congelador horizontal 150 - 200 litros"	Refrigeración de Alimentos en la Cocina — Comercial
3	PRODUCTO	"dts03--402Congelador horizontal 300 - 400 litros"	Refrigeración de Alimentos en la Cocina — Comercial
4	PRODUCTO	"dts03--403Nevecon no frost 500 - 600 litros o 18 -22 pies"	Refrigeración de Alimentos en la Cocina — Comercial
5	PRODUCTO	"dts03--406Licuadora industrial 15 litros"	Preparación de Alimentos en la Cocina — Industrial
6	PRODUCTO	"dts03--408Recipiente plástico de 70-75 litros"	Elemento Necesario para transportar y almacenar alimentos
7	PRODUCTO	"dts03--409Recipiente plástico de 45-50 litros"	Elemento para transportar alimentos
8	PRODUCTO	"dts03--410Balde plástico 10-14 litros"	Elemento para transportar alimentos
9	PRODUCTO	"dts03--411Calderos 37-38 litros"	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación
10	PRODUCTO	"dts03--412Calderos 49-51 litros"	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación
11	PRODUCTO	"dts03--413Calderos 77-79 litros"	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN / SUSPENSIÓN / TERMINACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN**

12	PRODUCTO	"dts03--417Calderos 165-175 litros"	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación
	PRODUCTO	"dts03--418Ollas (aluminio recortado) 7,5-8,5 litros"	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación
	PRODUCTO	"dts03--420Ollas (aluminio recortado) 11,5 -12,5 litros"	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación
	PRODUCTO	"dts03--423Ollas (aluminio recortado) 28,5-29,5 litros"	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación
	PRODUCTO	"dts03--428Olla a presión 12-14 litros"	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación
	PRODUCTO	"dts03--429Olleta de 1 litro"	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación
	PRODUCTO	"dts03--431Olleta de 3 litro"	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación
	PRODUCTO	"dts03--432Paila diámetro 28 - 32 centímetros"	Elemento para la preparación de alimentos
	PRODUCTO	"dts03--434Paila diámetro 45 - 50 centímetros"	Elemento para la preparación de alimentos
	PRODUCTO	"dts03--435Sartén Diámetro 10 - 15 centímetros"	Elemento para la preparación de alimentos
	PRODUCTO	"dts03--437Sartén Diámetro 30 -35 centímetros"	Elemento para la preparación de alimentos
	PRODUCTO	"dts03--438Canasta plástica de pared sólida"	Elemento Necesario para transportar alimentos y enseres en la cocina
	PRODUCTO	"dts03--439Canasta plástica de pared perforada"	Elemento Necesario para transportar alimentos y enseres en la cocina
	PRODUCTO	"dts03--440Jarra plástica 1 litro"	Elemento Necesario para servir el alimento líquido en el servicio de alimentación
	PRODUCTO	"dts03--441Jarra plástica 3 litros"	Elemento Necesario para servir el alimento líquido en el servicio de alimentación
	PRODUCTO	"dts03--442Tabla para picar pequeña"	Elemento necesario para picar los alimentos
	PRODUCTO	"dts03--443Tabla para picar grande"	Elemento necesario para picar los alimentos

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN / SUSPENSIÓN / TERMINACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN**

		29	PRODUCTO	"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"	Elemento necesario para cortar los productos en el servicio de alimentación
		30	PRODUCTO	"dts03--445Juego de cucharas porcionadoras medidoras"	Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación
		31	PRODUCTO	"dts03--446Trinche tenedor en acero inoxidable"	Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación
		32	PRODUCTO	"dts03--447Cucharon con orificios en acero inoxidable"	Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación
		33	PRODUCTO	"dts03--448Cucharon en acero inoxidable"	Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación
		34	PRODUCTO	"dts03--449Juego de dos pinzas en acero inoxidable"	Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación
		35	PRODUCTO	"dts03--450Rallador"	Elemento necesario para la preparación de alimentos
		36	PRODUCTO	"dts03--451Colador de verduras"	Elemento necesario para la preparación de alimentos
		37	PRODUCTO	"dts03--452Juego dos (2) coladores de láquidos diámetro 100 y 250 mm"	Elemento necesario para la preparación de alimentos
		38	PRODUCTO	"dts03--453Bandeja plástica grande"	Elemento Necesario para transportar los alimentos a la mesa de comedor
		39	PRODUCTO	"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 "	Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación
		40	PRODUCTO	"dts03--455Asador antiaderente"	Elemento para la preparación de alimentos asados a la plancha.
		41	PRODUCTO	"dts03--456Batidor de chocolate"	Elemento para batir y espumar bebidas.
		42	PRODUCTO	"dts03--457Cernidor"	Elemento para la preparación de alimentos.
		43	PRODUCTO	"dts03--458Ensaladera"	Elemento para la preparación de alimentos.

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN / SUSPENSIÓN / TERMINACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN**

44	PRODUCTO	"dts03--459Espumadera malla de A inox"	Elemento necesario para escurrir el aceite de los alimentos que se fritan.
	PRODUCTO	"dts03--460Exprimidor manual"	Elemento necesario para procesar alimentos para obtener jugos para la distribución de porciones de alimentación
	PRODUCTO	"dts03--461Juego de tarros de almacenamiento"	Elemento para almacenamiento de alimentos.
	PRODUCTO	"dts03--462Molino manual"	Elemento para almacenamiento de alimentos.
	PRODUCTO	"dts03--463Olla arroceras"	Elemento para la preparación de alimentos.
	CONJUNTO	"dts03--481Menaje Comedor Básico"	1 cuchara (cubierta de mesa), 1Tenedor (cubierta de mesa), 1 Cuchillo (cubierta de mesa), 1 Plato hondo (plato de mesa), 1 Plato pando grande (plato de mesa), 1 Plato pando pequeño (plato de mesa), 1 Pocillo, 1 Vaso, 1 Bandeja pequeña de servicio.

En consideración de los numerales anteriores, se considera beneficioso para el Ministerio de Educación Nacional, disponer de los saldos y excedentes por ahorros en la contratación y destinar el valor de **CIENTO DOS MILLONES SESENTA Y CUATRO MIL CIENTO CUARENTA PESOS CON QUINCE CENTAVOS M/CTE. (\$102.064.140,15)**, reinvirti  ndolos en la orden de compra N   149088 tal y como se muestra en el presente documento, **incrementando en un 64% las sedes educativas a atender mediante el Menaje, Utensilios y Equipo de Cocina en 9 sedes educativas adicionales con Mobiliario de escolar.**

Para la presente adición se estableció un pago, el cual estará condicionado a la aprobación del acta de recibo final y a la certificación del supervisor sobre el cumplimiento de las obligaciones contractuales, de conformidad con lo previsto en el Acuerdo Marco.

Así las cosas, atendiendo las condiciones planteadas en la solicitud de aceptación de la adición al proveedor COMERCIALIZADORA DINPRO SAS. y que se mantienen las condiciones de pago para la OC 149088 y la correspondiente respuesta de aceptación por parte de este proveedor, desde la Supervisión se considera pertinente la adición de recursos a la orden de compra que nos ocupan, la cual pone a consideración del líder de la necesidad y del ordenador del gasto para su aprobación.

Se elabora la presente modificación por el Supervisor del Contrato **DIANA MILENA MALDONADO TORRES**, da visto bueno a esta solicitud el líder de la necesidad, **CAROLINA SANCHEZ MOYA**, en su condición de Jefe de la Oficina de Infraestructura Educativa, y se aprueba por el ordenador del gasto competente a través de la plataforma NEON. Por lo anterior una vez aprobado no se podrá modificar.

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN / SUSPENSIÓN / TERMINACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN**

**ANEXO
CRONOGRAMA DE FLUJO DE PAGOS**

CONCEPTO DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR A PAGAR
a) Pago 1	Diciembre 2025	\$102.064.140,15
TOTAL ADICIÓN CONTRATO		\$ 102.064.140,15

NOTA: El plan de pagos deberá estar actualizado (fechas y valores actuales) conforme a la adición realizada al contrato/convenio/aceptación de oferta, y acorde con la fecha de suscripción de la adición, teniendo en cuenta la vigencia presupuestal.



ELABORÓ
DIANA MILENA MALDONADO TORRES
INTERVENTOR
14-11-2025 17:51:55

REVISÓ
CAROLINA SANCHEZ MOYA
JEFE(A) OFICINA
14-11-2025 19:30:27

APROBÓ
LUCY MARITZA MOLINA ACOSTA
VICEMINISTRO(A) EPBM
14-11-2025 19:40:25



SUBDIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN

Código: A-FM-CN-CO-01-01

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

Versión: 2

ORDEN ☒CONVENIO ☐CONTRATO ☐

NÚMERO 149088

FECHA 17/07/2025

ADICIÓN ☒

NÚMERO 14908801

FECHA 23/11/2025

Tomador/afianzado:

COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.

NIT. 804006408

Beneficiario/asegurado:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

NIT. 899999001

Garante:

Seguros del Estado S.A.

NIT. 860009578

Fecha de inicio: 17/07/2025	Fecha inicial de terminación: 17/12/2025	Nueva fecha de terminación: 17/12/2025	Valor inicial: \$ 204.161.212	Valor final: \$ 306.225.352
-----------------------------	--	--	-------------------------------	-----------------------------

Número de póliza de cumplimiento:	14-44-101240400	Número de póliza de responsabilidad:		Número de garantía:		Resumen de Prórrogas y/o Adiciones			
Anexo	1	Anexo		Anexo:		No. adicional	Fecha	Tipo	Valor/Fecha de terminación
Fecha de expedición:	17/12/2025	Fecha de expedición:		Fecha de expedición:		14908801	25/07/2025	ADICION	\$ 102.064.140,15

Amparo	Requiere	% Asegurado	Inicio Vigencia	Vencimiento Vigencia	Nuevo Vencimiento	Valor Asegurado	Nuevo Valor Asegurado				
CUMPLIMIENTO	X	10%	17/07/2025	17/06/2026		\$ 20.416.121,20	\$ 30.622.535,21				
FUNCIONAMIENTO DE	X	10%	17/07/2025	17/12/2026		\$ 20.416.121,20	\$ 30.622.535,21				
SALARIOS_PRESTACIO	X	5%	17/07/2025	17/12/2028		\$ 10.208.060,60	\$ 15.311.267,61				
Otra. Cual											

Observaciones

La garantía de cumplimiento, cumple con los plazos y porcentajes indicados en el contrato a ser amparados.

Revisó: HECTOR JAVIER VENEGAS SALAS

Fecha de Aprobación: 17/12/2025

Firma

FABIO ALBERTO GOMEZ SANTOS

Subdirectora de (E)



Bogotá, D.C., 2 de octubre de 2025

Señora
SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ
Representante Legal
COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.
comercializadora_dinpro@hotmail.com

Asunto: Propuesta de Adición cantidades de elementos en las órdenes de compra 149092, 149091, 149090, 149088, 149102 y 149101 de 2025.

Cordial saludo,

En calidad de supervisora de las órdenes de compra cuyo objeto es *"SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR DOTACIÓN ESCOLAR PARA SEDES EDUCATIVAS FOCALIZADAS EN MARCO DEL DECRETO DE CONMOCIÓN INTERIOR POR EL CATATUMBO, DE ACUERDO CON LO CONTEMPLADO EN EL ACUERDO MARCO DE PRECIOS DE MOBILIARIO ESCOLAR"*, me permito comunicarle que este Ministerio como parte de la estrategia de atención a la población del Catatumbo, tiene proyectado atender un mayor número de sedes mediante la adición a las órdenes de compra del proyecto, para el caso de las órdenes a su cargo la adición correspondería a:

QC	SEDES ADICIONALES	Menaje Cocina - Comedor
149092	29	29
149091	7	7
149090	14	14
149088	9	9
149102	5	5
149101	7	7

En este caso le solicitamos que estudie la posibilidad de adición dado que los bienes deberán ser entregados en las sedes beneficiadas antes del 31 de diciembre de 2025 y el valor dependerá del adjudicado en la orden de compra sin que este supere el 50%; requerimos remitir respuesta a más tardar el viernes 3 de octubre antes de las 5:00 pm por sistema de gestión documental del Ministerio con copia a los correos dmaldonado@mineducacion.gov.co y famrtinez@mineducacion.gov.co.

Ministerio de Educación Nacional

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

Es importante mencionar que la decisión debe ser tomada por cada orden de manera independiente y usted como proveedor tiene el derecho a tomar la decisión que considere prudente para la compañía a la cual representa.

Agradezco su acostumbrado apoyo

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
Para validar autenticidad de este
documento escanee el código QR
2/10/2025 7:57:19 a. m.

DIANA MILENA MALDONADO TORRES
Profesional Especializado
Oficina de Infraestructura Educativa

Folios: 2
Anexos:
Nombre anexos:

Elaboró:
CARLOS EDUARDO GALEANO BARBOSA
Contratista
Oficina de Infraestructura Educativa

Revisó:
Freddy Fernando Martinez Arismendi
Contratista
Oficina de Infraestructura Educativa

Aprobó:
DIANA MILENA MALDONADO TORRES
Profesional Especializado
Oficina de Infraestructura Educativa



Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHígrico JANNE GRICEL RICO CARVAJAL
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 22-01-01 MINISTERIO EDUCACION NACIONAL - GESTION GENERAL
Fecha y Hora Sistema: 2/12/2025 12:00:00 a. m.

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO													
Con base en el CDP No: 156925 de fecha 2025-10-23. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle													
Número:	1240425	Fecha Registro:	2025-12-02	Unidad / Subunidad Ejecutora:		22-01-01 MINISTERIO EDUCACION NACIONAL - GESTION GENERAL							
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado			Tipo de Moneda:	COP-Pesos	Tasa de Cambio:	0,00				
Valor Inicial:	102.064.140,15	Valor Total Operaciones:	0,00			Valor Actual:	102.064.140,15	Saldo x Obligar:	102.064.140,15				
TERCERO ORIGINAL													
Identificación: NIT	804006408	Razón Social:	COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.					Medio de Pago:	Abono en cuenta				
CUENTA BANCARIA													
Número:	046469998069	Banco:	BANCO DAVIVIENDA S.A.				Tipo:	Corriente	Estado:	Activa			
ORDENADOR DEL GASTO													
Identificación:	69007376	Nombre:	LUCY MARITZA MOLINA ACOSTA			Cargo:	VICEMINISTRO DE EDUCACIÓN PREESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA						
CAJA MENOR			VIÁTICOS			DOCUMENTO SOPORTE							
Identificación:		Fecha de Registro:		Genera Viáticos:	No	Num. Solicitud de Comisión:		Número:	149088	Tipo:	ORDEN DE COMPRA	Fecha:	2025-12-02
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-2201-0700-25-201020Z-2201069-02 ADQUIS. DE BYS - INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA DOTADA - CONSTRUCCIÓN MEJORAMIENTO Y DOTACIÓN DE AMBIENTES EDUCATIVOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS QUE CONTRIBUYAN A INCREMENTAR LA COBERTURA Y CALIDAD EN LOS NIVELES DE PREESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA E	Nación	10	CSF									
							102.064.140,15	0,00					
Total:							102.064.140,15	0,00	102.064.140,15	102.064.140,15			

Objeto: PLC 1611 ADICION - RAD 037963. SUMINISTRAR Y DISTRIBUIR DOTACIÓN ESCOLAR PARA SEDES EDUCATIVAS FOCALIZADAS EN MARCO DEL DECRETO DE CONMOCIÓN INTERIOR POR EL CATATUMBO, 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
220101	MEN - GESTION GENERAL	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2025-12-23	102.064.140,15	102.064.140,15	NINGUNO

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)