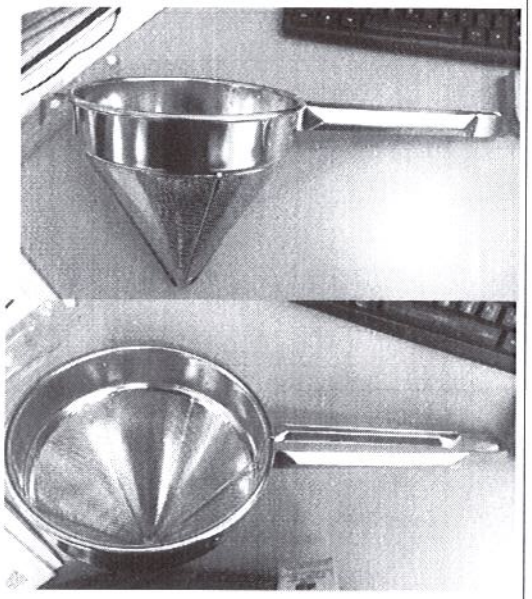
SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES

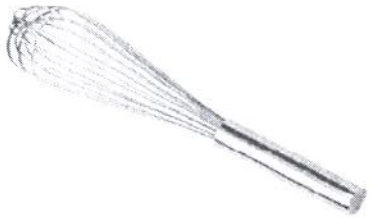
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. 480727 DE 2018, CON LA PLASTICOS MQ SAS.

ANEXO FOTOGRAFICO DE PROTOTIPOS

ITEM	DESCRIPCIÓN		VERIFICACIÓN	
			REVISIÓN	FOTO DE LA MUESTRA APROBADA EL DIA DE HOY
1	COLADOR CONICO NO. 8	1. Es un colador de forma cónica con un diámetro de 8 "aproximadamente de 20.32 cm tipo industrial 2. Toda su estructura es en acero inoxidable, el mango debe ser de una sola pieza y resistente al peso, las soldaduras de este deben de ser completamente pulidas y de buen acabado. Preferiblemente el mango será a una sola pieza y será parte del aro superior del colador. 3. El mango debe medir entre 20 y 25 cm y con el filo redondeado. Resistente. 4. Terminaciones finas. Debe resistir bebidas calientes para separar elementos solidos de caldos, sopas y otros liquidados preparados en la cocina.	**APROBADO** La muestra del colador cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.	

<table>
<tr>
<td>2</td>
<td>ESPATULA EN ACERO INOXIDABLE</td>
<td>Espátula profesional en acero inoxidable, certificada por el NFS de una sola hoja en todos sus lados recta.
El mango debe ser en polipropileno con protección antimicrobiana que aislé el crecimiento bacteriano y la proliferación de hongos, debe contar con orificio o hueco para colgarlo, por norma sanitaria no se acepta mango en madera
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Largo con mango</td><td>Entre 18 cm y 22 cm</td></tr>
<tr><td>Ancho</td><td>Entre 14 cm y 16 cm</td></tr>
<tr><td>Largo de la sola espátula</td><td>Entre 14 cm y 16 cm</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO

La muestra de la espátula cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>BATIDOR MANUAL FORMA DE GLOBO GRANDE</td>
<td>Globo profesional en acero inoxidable de alambre grueso. Resistente a deformación. De 30 a 50 cm de largo
Mango: Debe ser un mango tipo industrial en una sola pieza de acero inoxidable
No debe presentar deformación alguna con el uso
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Tamaño del globo</td><td>30 cm a 50 cm</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO

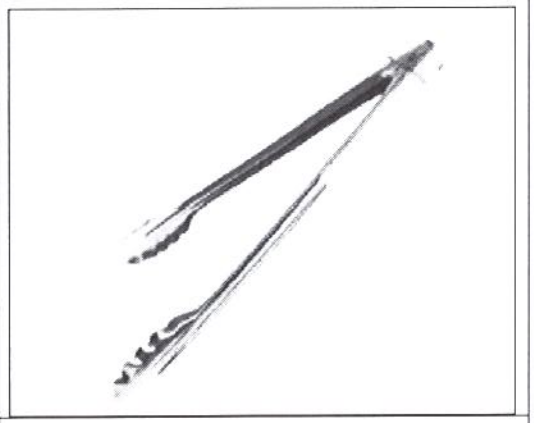
La muestra del Batidor cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>4</td>
<td>ESPUMADERA EN ACERO INOXIDABLE</td>
<td>Espumadera profesional tipo araña en acero inoxidable industria.
Espumadera profesional totalmente en acero inoxidable una sola pieza, Mango no deformable y en el extremo contrario a la espumadera, debe tener una forma que sea semejante a un gancho con el fin de ser colgado en la olla en dado caso de ser necesario. La parte de la espumadera debe ser una construcción en espiral, no malla ni lamina o pieza perforada.
Dimensiones
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Largo con mango</td><td>49,5 cm y 52 cm</td></tr>
<tr><td>Diámetro de la espumadera</td><td>De 15cm a 20 cm</td></tr>
</table>
Con la manipulación no debe sufrir deformación alguna.</td>
<td>APROBADO
La muestra de la espumadera cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>PELA PAPA</td>
<td>Características:

Es una bien comercial razón por la cual no se dan medidas exactas, pero se requiere que no tenga partes plásticas, debe ser todo en metal para evitar el deterioro.

El largo aproximado del pelador para papas es de 17 cm a 20 cm.

Fabricado en Material de policarbonato con una hoja de acero inoxidable, resistente y con características que proporcionan alto rendimiento.</td>
<td>APROBADO
La muestra del pela papa cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>6</td>
<td>PINZA PROFESIONAL PARA COCINA EN ACERO INOXIDABLE 10</td>
<td>Cuerpo en acero inoxidable
Pinza profesional en acero inoxidable, con gancho o guía de abertura, con bordes o biseles pulidos, que no generen riesgos
• Dimensiones
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Espesor</td><td>Entre 0,8 y 1,2 cm</td></tr>
<tr><td>Largo</td><td>Entre 35 y 40 cm</td></tr>
<tr><td>Ancho</td><td>Entre 4 y 5 cm</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO
La muestra de la pinza cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>PORCIONADOR SOLIDO VERDE 4 ONZAS (SERVIR ENSALADA)</td>
<td>Cuenco perforado de acero inoxidable La muesca y el tapón del pulgar de la manija deben de proporcionar un mayor control. Las manijas de plástico son resistentes al calor a 230 ° F (110 ° C) y Aptas para el lavavajillas, el cuenco debe tener como mínimo 2mm.
Descripción: Perforado capacidad: 4 OZ Longitud: 14 IN 35.9 (CM)
Mango: una sola pieza. Texturizado. color verde
• Dimensiones
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Largo mango</td><td>Entre 20 y 30 cm</td></tr>
<tr><td>Capacidad</td><td>4 oz</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO
La muestra del porcionador cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>8</td>
<td>PORCIONADOR ENSALADAS 6 ONZAS</td>
<td>Cucharon Cuenco de acero inoxidable La muesca y el tapón del pulgar de la manija deben de proporcionar un mayor control. Las manijas de plástico son resistentes al calor a 230 ° F (110 ° C) y Aptas para el lavavajillas, el cuenco debe tener como mínimo 2mm.
Descripción: capacidad: 6 OZ Longitud: 14 IN 35.9 (CM)
Mango: Una sola pieza. Texturizado. Se solicitarán en color negro y rojo.

Dimensiones
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Largo mango</td><td>Entre 20 y 30 cm</td></tr>
<tr><td>Capacidad</td><td>6 oz</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO

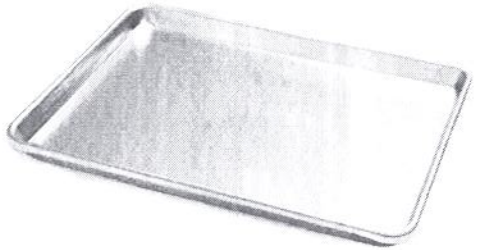
La muestra del porcionador cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>RALLADOR METALICO</td>
<td>Cuerpo en acero inoxidable.
Cuerpo vertical con 4 caras.
Una cara con cuchilla para rebanar.
Una cara para cortar julianas
Dos caras con dos tipos de rallado diferentes.
Filo adecuado que permita un buen corte.
Mango: Polipropileno con asa metálica con recubrimiento en caucho, al igual que la base para mayor adherencia a la base donde se coloque.

• Dimensiones
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Largo base</td><td>Entre 10 y 12 cm.</td></tr>
<tr><td>Ancho base</td><td>Entre 12 y 15 cm.</td></tr>
<tr><td>Altura</td><td>Entre 22 y 25 cm.</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO

La muestra del rallador cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

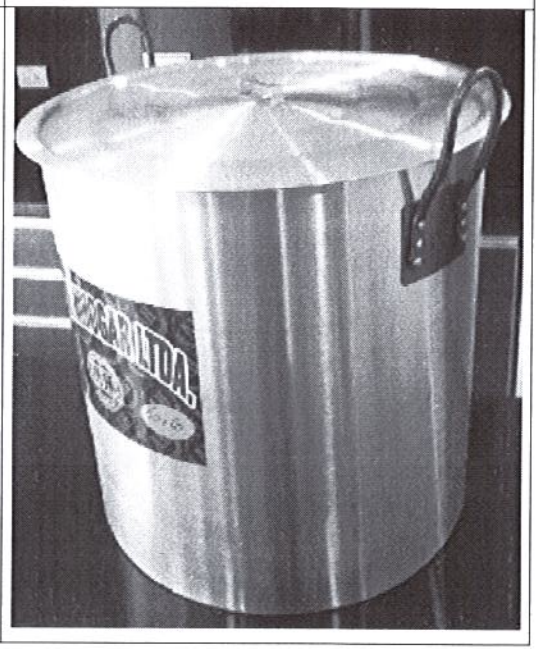
<table>
<tr>
<td>10</td>
<td>TIJERA COCINA MULTIUSOS</td>
<td>Cuerpo en acero inoxidable templado.
Tijeras con dos (2) navajas de acero inoxidable, con recubrimiento en plástico que evitan la acumulación de bacterias alrededor de las navajas.
Las empuñaduras deben estar fuertemente unidas a las hojas. Y resistentes, para que no se rompan al hacer cortes óseos o de nivel de presión alta.
• Dimensiones
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Ancho</td><td>Entre 7 y 10 cm.</td></tr>
<tr><td>Largo</td><td>Entre 20 y 23 cm.</td></tr>
<tr><td>Alto</td><td>Entre 1.5 y 2 cm.</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO

La muestra de las tijeras cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>BANDEJA PARA HORNEAR</td>
<td>Superficie para hornear, en aluminio liso aleación 3003H14, que es conductible del calor. Los bordes deben ser reforzados, deben venir pulidos y con acabados lisos.
No se aceptan con alambre en los bordes.
Capacidad de tres libras
La lata no debe sufrir deformación con manipulación manual ni con el peso completo de 3 libras.
<table>
<tr><th>ESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Largo</td><td>De 60 a 66 cm</td></tr>
<tr><td>Ancho</td><td>De 45 a 46 cm</td></tr>
<tr><td>Alto</td><td>2.5 cm -+ 5 mm</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO

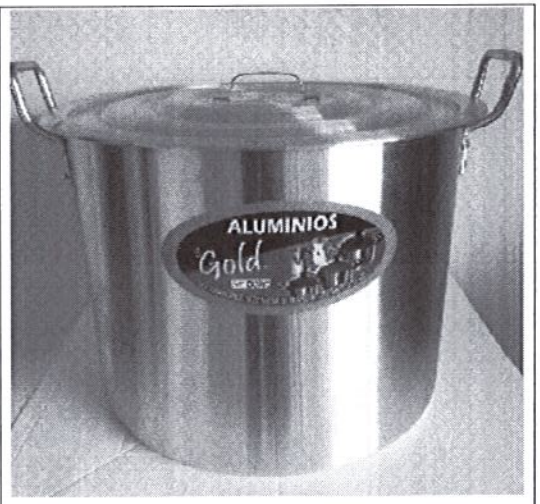
La muestra de la bandeja cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

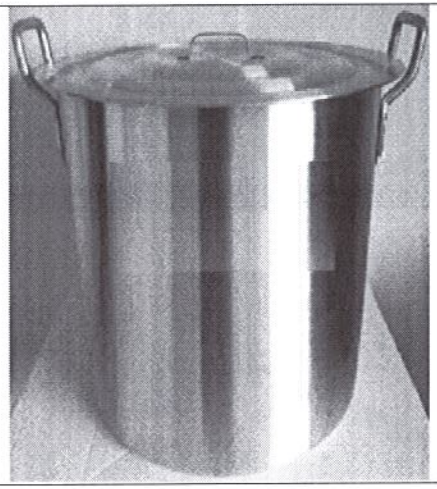
<table>
<tr>
<td>12</td>
<td>SARTEN PROFESIONAL 30 CM</td>
<td>Cuerpo Aluminio duro anodizado. Alta calidad para permitir trabajo profesional.
Mango en acero inoxidable. Anti calentamiento, remachado a la parte del cuerpo con mínimo de (2) remaches
Al manipular, con el lleno de su capacidad total, no debe sufrir deformaciones.
Resistente a altas temperaturas.
• Dimensiones
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Longitud mango</td><td>Entre 23 y 25 cm.</td></tr>
<tr><td>Diámetro</td><td>Entre 36cm y 40 cm.</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO

La muestra del sarten cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>13</td>
<td>OLLA CALDERO 160 LT</td>
<td>Olla y Tapa aluminio extrafuerte.
Caldero con una capacidad de 160 litros. Debe contener manijas para su manipulación y tapa con un aditamento para su apertura.
El caldero no debe sufrir alteración en su forma con la capacidad completa.</td>
<td>APROBADO

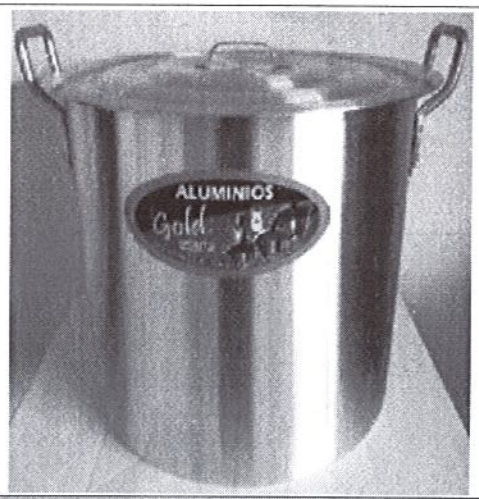
La muestra de la olla cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>14</td>
<td>OLLA CALDERO 75 LT</td>
<td>Olla y Tapa aluminio extrafuerte.
Caldero con una capacidad de 75 litros. Debe contener manijas deflectoras de calor para su manipulación y tapa con un aditamento para su apertura, la cual debe soportar el calor, ser indeformable, y que no presente ningún tipo de riesgo al manipulador, ya sea por corte o atrapamiento de los dedos.
El caldero no debe sufrir alteración en su forma con la capacidad completa.
• Dimensiones
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Diámetro</td><td>De 50 a 60 cm</td></tr>
<tr><td>Altura</td><td>De 60 a 65 cm</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO

La muestra de la olla cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>15</td>
<td>OLLA CALDERO 113 a 120 LT</td>
<td>Olla y Tapa aluminio extrafuerte.
Caldero con una capacidad de 113 litros. Debe contener manijas para su manipulación y tapa con un aditamento para su apertura.
El caldero no debe sufrir alteración en su forma con la capacidad completa.
• Dimensiones
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Diámetro</td><td>De 50 a 60 cm</td></tr>
<tr><td>Altura</td><td>De 60 a 65 cm</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO

La muestra de la olla cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

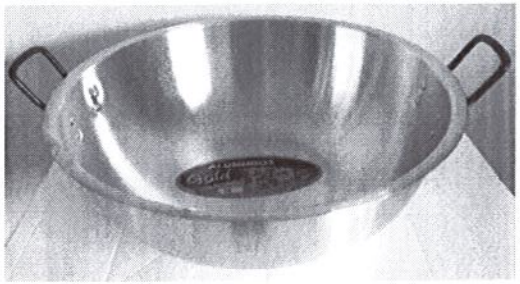
<table>
<tr>
<td>16</td>
<td>OLLA CALDERO 93 a 96 LT</td>
<td>Olla con una capacidad de 93 a 96 litros. Debe contener manijas deflectoras de calor para su manipulación y tapa con un aditamento para su apertura, la cual debe soportar el calor, ser indeformable, y que no presente ningún tipo de riesgo al manipulador, ya sea por corte o atrapamiento de los dedos.
El caldero no debe sufrir alteración en su forma con la capacidad completa.
• Dimensiones
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Diámetro</td><td>De 48 a 55 cm</td></tr>
<tr><td>Altura</td><td>De 45 a 50 cm</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO

La muestra de la olla cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>17</td>
<td>OLLA CALDERO 29 a 30 LT</td>
<td>Olla con una capacidad de 29 a 30 litros. Debe contener manijas deflectoras de calor para su manipulación y tapa con un aditamento para su apertura, la cual debe soportar el calor, ser indeformable, y que no presente ningún tipo de riesgo al manipulador, ya sea por corte o atrapamiento de los dedos.
El caldero no debe sufrir alteración en su forma con la capacidad completa.
• Dimensiones
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Diámetro</td><td>De 40 a 50 cm</td></tr>
<tr><td>Altura</td><td>De 11 a 16 cm</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO

La muestra de la olla cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>18</td>
<td>OLLA CALDERO 50 LT</td>
<td>Olla con una capacidad de 50 litros. Debe contener manijas deflectoras de calor para su manipulación y tapa con un aditamento para su apertura, la cual debe soportar el calor, ser indeformable, y que no presente ningún tipo de riesgo al manipulador, ya sea por corte o atrapamiento de los dedos.
El caldero no debe sufrir alteración en su forma con la capacidad completa.
• Dimensiones
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Diámetro</td><td>De 42 a 50 cm</td></tr>
<tr><td>Altura</td><td>De 30 a 40 cm</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO

La muestra de la olla cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>19</td>
<td>PAILA 23 LITROS</td>
<td>Cuerpo elaborado en aluminio profesional
Calibre 1 mm mínimo
Debe incluir cargaderas y/o manijas metálicas remachadas
Al manipular, con el lleno de su capacidad total, no debe sufrir deformaciones.
Resistente a altas temperaturas.
• Dimensiones
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Diámetro</td><td>Entre 45 cm y 50 cm</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO

La muestra de la paila cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

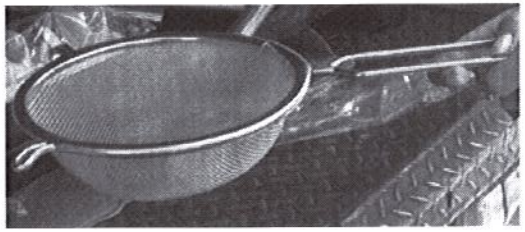
<table>
<tr>
<td>20</td>
<td>CUCHARA PARA SERVIR DE MANGO LARGO</td>
<td>Cuerpo en acero inoxidable. Construido de una sola pieza.
Calibre mínimo 1.5 mm
La cuchara es sólida, no se aceptan perforadas
No se debe doblar con el solo uso o al intentarlo hacer de manera puntual
El mango en su parte superior o final por el lado del uso debe contar con un agujero para colgar. No debe traer filos.

• Dimensiones aproximadas
<table><tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr><tr><td>Largo</td><td>Entre 25" (40 cm)</td></tr></table></td>
<td>APROBADO

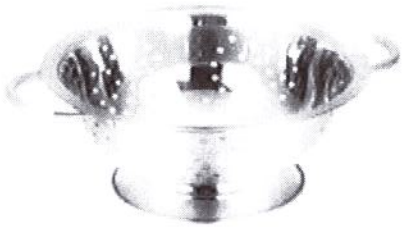
La muestra de la cuchara cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>21</td>
<td>PALETA O PALA PARA MARMITAS</td>
<td>La espátula será en 3mm tipo rectangular, con las puntas inferiores redondeadas en su totalidad y las puntas superiores redondeadas de acuerdo con el ángulo de 75° que la une al bastón o base, la soldadura debe ser completamente pulida y sellada para que no filtre ningún tipo de líquido hacia el bastón o base del remo. La pala o hoja que la conforma será rígida que no permita la flexibilidad de la misma generando deforma miento y deterioro de esta.
Mango: El bastón de la base será en acero inoxidable en su totalidad, completamente rígido, y herméticamente sellado para que no filtre ningún tipo de líquido. La medida de este es de 103 cm y no será deformable. El diámetro de este estará entre los 2, 5 y 3,0 cm de diámetro.

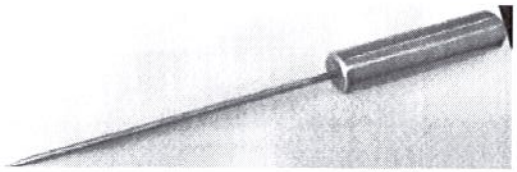
<table><tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr><tr><td>Largo con mango</td><td>122 cm</td></tr><tr><td>Ancho de la pala</td><td>12 cm</td></tr><tr><td>Largo de la sola espátula</td><td>19,5 cm</td></tr></table></td>
<td>APROBADO

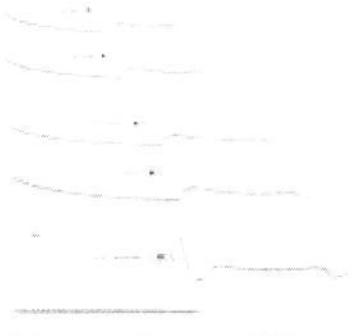
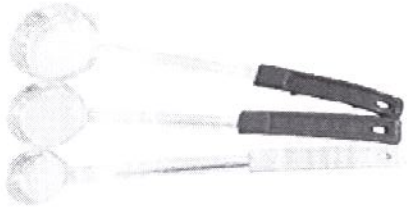
La muestra de la paleta cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

22	COLADOR METALICO 20 CM	Características y dimensiones: - Es un colador de forma cónica con un diámetro de 20 cm - La malla debe ser fina y resistente al uso industrial - Todo echo en acero inoxidable - Debe contar con una manija y con el filo redondeado. - Debe contar con dos salientes curvas que permite reposar en recipientes durante su uso. - Fabricado en acero inoxidable	**APROBADO** La muestra del colador cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.	
23	CUCHARA DE MESA	Características y dimensiones: El largo de la cuchara puede estar entre los 16 cm y los 18 cm a. La cuchara debe ser de terminado en su punta redondo y de superficie lisa b. No debe presentar filos o borde. c. La cuchara debe ser liviana d. La cuchara a aplicar la fuerza de un adulto en el momento de su uso no se debe doblar o partir. Calibre entre 1cm y 1.25mm mínimo Material en acero inoxidable.	**APROBADO** La muestra de la cuchara cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.	

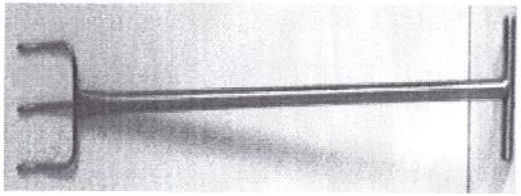
<table>
<tr>
<td>24</td>
<td>ESCURRIDOR DE VERDURAS EN ACERO INOXIDABLE.</td>
<td>Escurridor en acero inoxidable. con perforaciones desde la mitad hacia la base, las perforaciones deben estar completamente pulidas y que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador, la base del escurridor será a una sola pieza del mismo escurridor. Sin ningún tipo de soldaduras ni remaches a la misma. Tendrá un diámetro mínimo de 30 cm y el calibre de este debe ser de 2 mm como mínimo. Las manijas estarán en la parte superior del escurridor y serán parte del mismo preferiblemente o en caso contrario serán remachados al cuerpo del escurridor y que sean de gran soporte al contenido del mismo.</td>
<td>APROBADO

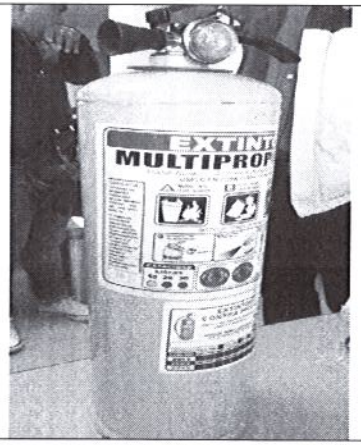
La muestra del escurridor cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>25</td>
<td>PUNZON PARA LIMPIAR PROCESADOR</td>
<td>Cuerpo en aluminio.
Elemento macizo, el sistema de unión de la punta a la empuñadura debe ser roscado con el fin que al aplicar la fuerza no se doble en dado caso. La punta debe ser bien puntuda
No debe ser afilado para no generar daño al usuario en dado caso Debe ser entregado en un estuche o forro con el fin de protegerlo Debe ser resístete al agua, no se debe oxidar.
• Dimensiones
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Largo del mango</td><td>9 cm</td></tr>
<tr><td>Largo de punta</td><td>16 cm</td></tr>
<tr><td>Largo total</td><td>25 cm</td></tr>
<tr><td>Diámetro de punzón</td><td>1 mm</td></tr>
<tr><td>Diámetro mango</td><td>2.54 cm</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO

La muestra del punzon cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

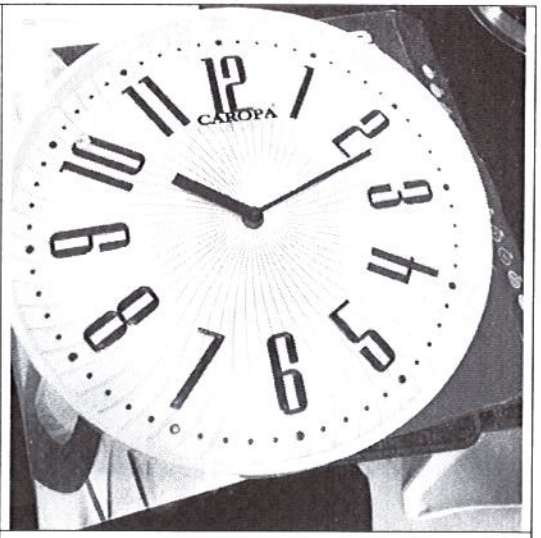
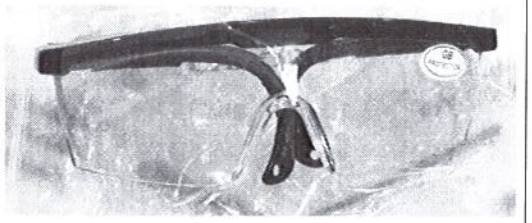
26	JUEGO DE CUCHILLOS PARA COCINA	Características: El juego debe estar compuesto por cinco unidades, cada uno para hacer cortes diferentes, debe ser entregado en un estuche y con el manual del usuario pertinente en español, no solo el uso y el cuidado sino la destinación década cuchillo La hoja del cuchillo debe ser en acero inoxidable, forjados y cuyo proceso de mecanizados les proporciona alta resistencia, ductilidad y dureza. La hoja del cuchillo debe ser lisa no se aceptan diseño en sierra. El mango debe ser en POM (Polioximetileno), lo que le dota de una gran rigidez, tenacidad y extraordinaria resistencia al desgaste. Las espigas de los cuchillos van totalmente cubiertas por las cachas de POM, lo que permite evitar roturas del mango si el cuchillo cae al suelo. Los cinco cuchillos deben ser: a. Cuchillo para pelar de 7,6 cm b. Cuchillo de cocinero de 25,4 cm c. Cuchillo para deshuesar de 15,2 cm d. Hacha de 15,2 cm e. Cuchillo de cocinero de 20,3 cm Las medidas pueden llegar a ser verificables según la marca del cuchillo.	**APROBADO** La muestra del juego de cuchillos cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.	
27	CONJUNTO PORCIONADORES SOLIDOS	Cucharon en acero inoxidable. Calibre mínimo 1mm. Una sola pieza. Sin perforaciones. Mango de plástico; Una sola pieza, texturizado Se solicita en colores diferentes.	**APROBADO** La muestra del conjunto de porcionadores cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.	

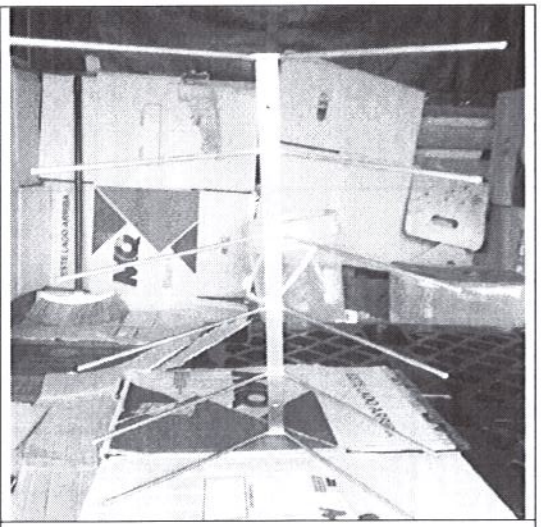
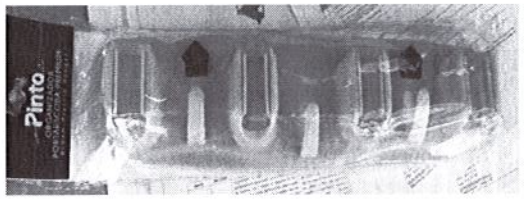
<table>
<tr>
<td>28</td>
<td>TRINCHE METALICO</td>
<td>Trinche elaborado en acero inoxidable
El trinche es de tres (3) puntas cada una de doce (12) cm de largo tipo tridente, las puntas inferiores redondeadas en su totalidad no huecas sino macizas o rígidas y estarán unidas al bastón o base, la soldadura debe ser completamente pulida y sellada para que no filtre ningún tipo de líquido hacia el bastón o base. El trinche que la conforma será rígido que no permita la flexibilidad de la misma generando deforma miento y deterioro de este.
Mango: El bastón de la base será en acero inoxidable en su totalidad, completamente rígido, y herméticamente sellado para que no filtre ningún tipo de líquido. La medida de este es de 100 cm y no será deformable. El diámetro de este estará entre los 2, 5 y 3,0 cm de diámetro, en la parte superior tendrá un sujetador tipo "T" que se usará de apalancamiento en la remoción o volcamiento de alimentos de gran peso.
• Dimensiones
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DIMENSIÓN</th></tr>
<tr><td>Largo con mango</td><td>112 cm</td></tr>
<tr><td>Ancho del tridente</td><td>15 a 20 cm</td></tr>
<tr><td>Largo del tridente</td><td>12,5 cm</td></tr>
</table>
</td>
<td>APROBADO

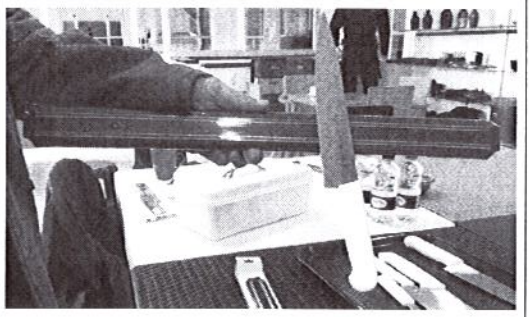
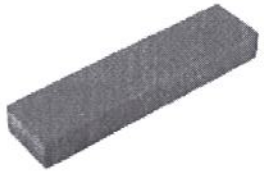
La muestra del trinche cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>29</td>
<td>EXTINTOR DE P.Q.S. ABC DE 10 LB</td>
<td>Extintor Multipropósito.
1. El cilindro está fabricado en lámina del Col rolled de 18 mm
2. En su parte exterior con pintura electrostática
3. Se pide una capacidad de 10 libras
4. Agente extintor: polvo químico seco ABC multipropósito
5. Agente expulsor: nitrógeno N2
6. Presión de trabajo: 150 P.S.I.
7. Cantidad de agente extintor: 4.54 kg (10 lb)
8. Alcance de descarga 3 a 5 m
9. Tiempo de Descarga: 10 a 12 s
10. Fabricado bajo las Normas técnicas NTC 652 (UL-299), NTC 1916 (UL-711), NTC 2885 (NFPA-10).
11. Pintura exterior amarilla.</td>
<td>APROBADO

La muestra del Extintor cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

30	CARETA DE SEGURIDAD CON VISOR	Lente en policarbonato transparente. Protección contra rayos ultravioleta y tratamiento anti ralladura. Marco en Nylon Liviano. Cuatro posiciones de ajuste de correa. Acabado Liso. • Dimensiones: Ancho: Entre 22 y 28 cm Largo: Entre 25 y 35 cm Espesor: Entre 2 y 3 mm.	**APROBADO** La muestra de la careta cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.	

31	RELOJ DE PARED	Resistente a la Humedad y a altas temperaturas. Cuerpo de plástico. Pantalla de alta visibilidad. Alimentación con Pila A.A. Números Grandes y de fondo blanco Mecanismo de alta precisión. La parte posterior debe ser cerrado, el mecanismo no debe estar expuesto al ambiente.	**APROBADO** La muestra del reloj cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.	
32	GAFAS DE SEGURIDAD	No debe presentar deformaciones con el uso. Resistente a altas temperaturas y alto impacto. Lentes en policarbonato. Transparente. Debe tener lentes laterales. Protección contra rayos ultravioleta y tratamiento anti ralladura. Marco en Nylon liviano. Cuatro posiciones de ajuste.	**APROBADO** La muestra de las gafas cumplen con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.	

33	GANCHO PARA GUANTES	Características: Soporte para colgar guantes de cocina y comedor, fabricado en acero inoxidable, para instalarse a la pared. • Se debe entregar instalado Dimensiones: Altura total del elemento: 50 cm, cada 12.5 cm debe ir un par de gachos. Distancia entre cada gancho 12.5 cm. Largo de cada gancho: 30 cm. Varilla redonda. No se debe flectar al ser manipulado.	**APROBADO** La muestra del gancho para guantes cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.	
34	PORTA ESCOBA PLASTICO – 4 GANCHOS	Cuerpo plástico de alta resistencia Resistente a la humedad y la corrosión. Notas: Debe incluir mínimo 4 ganchos. De fácil limpieza. Debe permitir adherirse a la pared. Debe entregarse instalado. Largo: entre 40 y 50cm Ancho: entre 5 y 8cm	**APROBADO** La muestra del porta escoba cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.	

35	BARRA IMANTADA	Barra en metal con propiedad de imantación con el fin de sostener los cuchillos de trabajo de cocina. Color negro La instalación se hará por medio de tres anclajes para ser fijado a muro por seguridad de los utensilios. Se debe entregar instalado Acero imantado Acabado pulido Largo: entre 35cm (+ -) 5cm	**APROBADO** La muestra de la barra imantada cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega y fabricación de estos.	
36	PIEDRA PARA AFILAR CUCHILLOS	Cuerpo: Piedra natural o material sintético abrasivo. Debe tener abrasivo en sus dos caras, una de grano fino y otra de grano grueso. Utilizable con agua o aceite. Alto: entre 2 y 3cm Ancho: entre 5 y 7cm Largo: entre 20 y 25cm Acabado: granulado	**APROBADO** La muestra de la piedra cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega de la misma.	

37	CARRO TRANSPORTADOR DE CANASTILLAS	Características. a. El carro debe ser en metal/acero b. Está compuesto por cuatro ruedas, dos fijas y dos giratorias. c. Las ruedas deben ser de goma d. El carro debe contar con algún aditamento especial por si se necesita ejercer el concepto de palanca en alguna cuesta o subida en superficie e. El carro debe poder llevar las canastillas plásticas apiladas de 60cmx40xcm f. El carro trasportador debe contar con un aditamento de una varilla para ser acoplada y poder aplicar la fuerza de una persona y movilizar las canastas. Debe Soportar un peso de carga lineal de 250 kilogramos.	**APROBADO** La muestra del carro transportador cumple con lo solicitado por la entidad, se realiza la revisión y se da la aprobación para la entrega de la misma.	

Lugar: Fabrica proveedor Plásticos MQ SAS

Observaciones

Se verificó una muestra de cada uno de los elementos anteriormente mencionados; comprobando materiales, dimensiones, y verificando el cumplimiento de las especificaciones técnicas solicitadas por la SED, el resultado de esta verificación se deja plasmada en las actas de aprobación de prototipos adelantas los dias 8 y 9 de agosto de 2018. De igual forma con la firma de las Actas de aprobación de prototipos, el contratista PLASTICOS MQ SAS, se compromete con la supervisión a entregar en los colegios UNICAMENTE los elementos que fueron APROBADOS.

Elaboro: Néstor Javier Pinilla Riveros
Apoyo a la Supervisión Contrato 480727 de 2018.