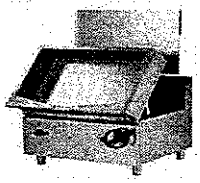
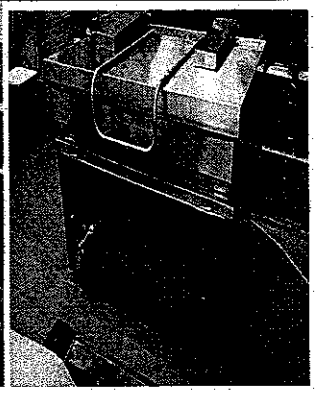
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 4
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1. PCCNTR.1024516 DEL 2019

ITEM No. 3 "SARTEN BASCULANTE X 150 LITROS"

DESCRIPCIÓN	TIPO DE PRESENTACION	FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
SARTEN BASCULANTE X 150 LITROS	UNIDAD		 

PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMOS REQUERIDOS EN FICHA TÉCNICA	PATRONES DE DESEMPEÑO INVERSIONES MANUEL ROMERO S.A.S
Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable *El exterior del equipo no reflejará soldaduras ni uniones abultadas, cortes y uniones de los equipos deben ser tipo robotizadas y de corte laser, que denote la calidad del equipo.* *Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304* *Cuba de cocción con paredes de acero inoxidable AISI 304 espesor 20/10, con acabado antiadherente de micro esferas de cerámica y esquinas redondeadas completamente* *Fondo cuba radiante de acero espesor 10 mm, soldado externamente* *Grifo distribuidor de gran capacidad colocado en el plano.* *Volante para la elevación de la cuba con manija entrante.* *Calefacción uniforme del fondo con quemadores de acero inoxidable de varias ramas de llama, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida.* *Encendido piezoeléctrico con protección de goma.* *Mando con válvula termostática de gran precisión con regulación de la temperatura de 100°C a 300°C.* *Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva.* *Paneles de mando, y chimeneas elaboradas en acero inoxidable,* *Mecanismo de volcamiento manual, resistente termoeléctrico.* *Patas en acero inoxidable, pueden tener anclaje a piso o graduables (Laminas, roscas, fijadores y demás accesorios de las patas, en terminados totalmente pulidos, y que no generen riesgos de seguridad para el manipulador. Estos no deben tener acabados en materiales que generen corrosión y óxidos al Tener contacto con el agua, residuos liquidos o acuosos propios de la operación).* *Tapa en acero inoxidable abatible y compensadas con la cuba, con bisagra en acero y mano o manija de agarre simétrica a la tapa, puede ser angulada o tipo bastón directo desde la tapa, con cortes laser robotizados que garanticen un ajuste perfecto a la cuba (Todas las partes que hacen parte de la tapa, como son la bisagra, la tapa, y la manija, deben de tener acabados totalmente pulidos y que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador. Pueden tener inclusiones en resinas poliméricas para el caso de las manijas o bastones de la tapa).*	Equipo elaborado en acero inoxidable del calibre que especifica la ficha técnica. Los cortes y uniones del equipo no reflejan uniones ni puntos de soldadura que puedan contaminar el alimento. Tapa fijada con bisagra auto equilibrada con manija. Cuba de cocción antiadherente de esquinas redondeadas espesor 20/10, no viene microesferada viene en sandblastingg que es funcional, fondo de 10mm. Grifo distribuidor de agua. Volante de elevación de la cuba. Quemadores en acero inoxidable. Válvula de seguridad que a los 1° cm de elevación apaga la llama de los pilotos. Micro ruptor de corte Encendido Piezoeléctrico en goma. Mando termostático. Sistema de volcamiento. Las dimensiones del equipo cumplen con las requeridas en ficha técnica. Se suministra plaqueta del equipo. La potencia del equipo fue certificada. ***Conclusión:*** el equipo final presentado CUMPLE.

DESCRIPCION	*DIMENSIONES*
Alto	*Entre 85 y 95 cm*
Ancho	*Entre 90 y 120 cm*
Profundidad	*Entre 80 y 97 cm*
Capacidad	*150 litros*

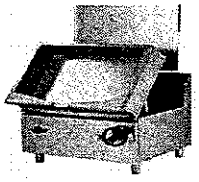
FUNCIONAMIENTO: A GAS NATURAL	*FUNCIONAMIENTO: A GAS NATURAL*
PLAQUETA DE EQUIPO: Metálica autoadhesiva; Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	*PLAQUETA DE EQUIPO: Se evidencia plaqueta en el equipo*
CORRIENTE: Piezo Eléctrico.	*CORRIENTE: Piezo Eléctrico acorde a la ficha técnica.*
POTENCIA DEL EQUIPO: Entre 30 y 35 Kw.	*POTENCIA DEL EQUIPO: se suministra certificación de la potencia del equipo.*

ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 4
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1. PCCNTR.1024516 DEL 2019

ACCESORIOS DEL EQUIPO		ESPECIFICACIONES INVERSIONES MANUEL ROMERO S.A.S	
Mangueras de conexión de los equipos	*Se deben de suministrar las mangueras para la conexión del gas como del agua para el perfecto funcionamiento del equipo. Deben de cumplir con las normas vigentes de seguridad, garantizando no tener fugas de ningún tipo.*	*Mangueras de conexión de los equipos.*	*Serán suministradas una vez se adelante la instalación en sitio.*
Medidas:	*Acordes y en cumplimiento de las instalaciones donde se pondrán a funcionar los equipos.*	*Medidas:*	*Serán acordes al sitio de instalación y a las requeridas por la norma (gas natural o Avanti)*
Cantidad:	Una	Cantidad:	Una

OBSERVACIONES: prototipo CUMPLE, marca Icomager

ITEM No. 4 "SARTEN BASCULANTE X 80 LITROS"

DESCRIPCIÓN	TIPO DE PRESENTACION	FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
SARTEN BASCULANTE X 80 LITROS	UNIDAD		

PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMOS REQUERIDOS EN FICHA TÉCNICA	PATRONES DE DESEMPEÑO INVERSIONES MANUEL ROMERO S.A.S

ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 4
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1. PCCNTR.1024516 DEL 2019

Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable *El exterior del equipo no reflejará soldaduras ni uniones abultadas, cortes y uniones de los equipos deben ser tipo robotizadas y de corte laser, que denote la calidad del equipo.* *Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304* *Cuba de cocción con paredes de acero inoxidable AISI 304 espesor 20/10, con acabado antiadherente de micro esferas de cerámica y esquinas redondeadas completamente* *Fondo cuba radiante de acero espesor 10 mm, soldado externamente* *Grifo distribuidor de gran capacidad colocado en el plano.* *Volante para la elevación de la cuba con manija entrante.* *Calefacción uniforme del fondo con quemadores de acero inoxidable de varias ramas de llama, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida.* *Encendido piezoeléctrico con protección de goma.* *Mando con válvula termostática de gran precisión con regulación de la temperatura de 100°C a 300°C.* *Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva.* *Paneles de mando, y chimeneas elaboradas en acero inoxidable,* *Mecanismo de volcamiento manual, resistente termoeléctrico.* *Patas en acero inoxidable, pueden tener anclaje a piso o graduables (Laminas, roscas, fijadores y demás accesorios de las patas, en terminados totalmente pulidos, y que no generen riesgos de seguridad para el manipulador. Estos no deben tener acabados en materiales que generen corrosión y óxidos al Tener contacto con el agua, residuos líquidos o acuosos propios de la operación).* *Tapa en acero inoxidable abatible y compensadas con la cuba, con bisagra en acero y mano o manija de agarre simétrica a la tapa, puede ser angulada o tipo bastón directo desde la tapa, con cortes laser robotizados que garanticen un ajuste perfecto a la cuba (Todas las partes que hacen parte de la tapa, como son la bisagra, la tapa, y la manija, deben de tener acabados totalmente pulidos y que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador. Pueden tener inclusiones en resinas poliméricas para el caso de las manijas o bastones de la tapa).* **DESCRIPCION** / **DIMENSIONES** Alto: Entre 75 y 95 cm Ancho: Entre 90 y 100 cm Profundidad: Entre 80 y 97 cm Capacidad: 80 litros	Equipo elaborado en acero inoxidable del calibre que especifica la ficha técnica. Los cortes y uniones del equipo no reflejan uniones ni puntos de soldadura que puedan contaminar el alimento. Tapa fijada con bisagra auto equilibrada con manija. Cuba de cocción antiadherente de esquinas redondeadas espesor 20/10, no viene microesferada viene en sandblastingg que es funcional, fondo de 10mm. Grifo distribuidor de agua. Volante de elevación de la cuba. Quemadores en acero inoxidable. Válvula de seguridad que a los 1° cm de elevación apaga la llama de los pilotos. Micro ruptor de corte Encendido Piezoeléctrico en goma. Mando termostático. Sistema de volcamiento. Las dimensiones del equipo cumplen con las requeridas en ficha técnica. Se suministra plaqueta del equipo. La potencia del equipo fue certificada. ***Conclusión:*** el equipo final presentado CUMPLE.
FUNCIONAMIENTO: A GAS NATURAL	*FUNCIONAMIENTO: A GAS NATURAL*
PLAQUETA DE EQUIPO: Metálica autoadhesiva; Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	*PLAQUETA DE EQUIPO: se evidencia plaqueta en el equipo*
CORRIENTE: Piezo Eléctrico.	*CORRIENTE: Piezo Eléctrico.*
POTENCIA DEL EQUIPO: Entre 25 y 30 Kw.	*POTENCIA DEL EQUIPO: Se suministra certificación de la potencia del equipo*

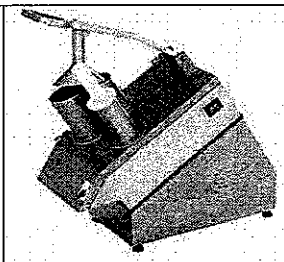
ACCESORIOS DEL EQUIPO		**ESPECIFICACIONES INVERSIONES MANUEL ROMERO S.A.S**	
Mangueras de conexión de los equipos	*Se deben de suministrar las mangueras para la conexión del gas como del agua para el perfecto funcionamiento del equipo. Deben de cumplir con las normas vigentes de seguridad, garantizando no tener fugas de ningún tipo.*	*Mangueras de conexión de los equipos.*	*Serán suministradas una vez se adelante la instalación en sitio.*
Medidas:	*Acordes y en cumplimiento de las instalaciones donde se pondrán a funcionar los equipos.*	*Medidas:*	*Serán acordes al sitio de instalación y a las requeridas por la norma (gas natural o Avanti).*
Cantidad:	Una	Cantidad:	Una

OBSERVACIONES: prototipo presentado marca Icomager APOBADO.

ITEM No. 9 "PROCESADOR DE ALIMENTOS"

DESCRIPCIÓN	TIPO DE PRESENTACION	FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN

ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 4
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1. PCCNTR.1024516 DEL 2019

PROCESADOR DE ALIMENTOS CUTTER	UNIDAD			

PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMOS REQUERIDOS EN FICHA TÉCNICA	PATRONES DE DESEMPEÑO INVERSIONES MANUEL ROMERO S.A.S
Procesador - Cortador de Verduras y Vegetales multi-usos. *equipo que facilita el corte de legumbres y tubérculos en diferentes tipos de corte en vegetales como referencia (cubos. Julianas, cabellos, lunas, etc.)* *Motor industrial de alta velocidad, de gran eficiencia y potencia.515 a 700 Wh* *Doble protección eléctrica: Protector magnético e interruptor por apertura* *Protector siliconado para el interruptor eléctrico.* *Cuerpo y estructura, carcasa en acero inoxidable en su totalidad (**no puede tener ninguna inclusión de aluminio anodizado**).* *2 bocas de alimentación (cilíndrica y oblonga) para adaptarse a los diferentes vegetales, con medidas de 52 mm. Para la cilindrica* *Adaptabilidad de discos diferentes para realizar todos los tipos de cortes, estos deben estar elaborados en acero inoxidable EASI 304 grado alimentario,* *Bolillo o punzón polimérico rígido en resina para ayudar a introducir vegetales en la boquilla cilíndrica.* *Voltaje 110 vac. Controles de Temperatura: Resina polimerizada; Control térmico graduable, puede ser digital o análogo.* *Acero Inoxidable AISI 304, totalmente en acero inoxidable que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador la manija de vaciado debe ser ergonómica y de fácil manipulación al operador.* *Contactor de encendido de equipo con recubrimiento en silicona que evita contacto con líquidos, o humedad en manos del operador.* *Sistema de seguridad que interrumpa el funcionamiento de la maquina al encontrarse abierta la máquina* *De fácil acceso para el intercambio de discos.* *Que cuente con un sistema de seguridad magnético en caso de encontrase abierta la tapa protectora de discos.* *De fácil limpieza, y protección del motor con recubrimiento y sellado de la unidad para evitar contactos con líquidos.*	ELABORADO EN ACERO INOXIDABLE. MOTOR INDUSTRIAL DE ALTA VELOCIDAD PROTECTOR SILICONADO PARA EL INTERRUPTOR ELECTRICO DOS BOCAS DE ALIMENTACION (CILINDRICA Y ABLONGA) VOLTAJE A 110V SE OBSERVA SISTEMA DE SEGURIDAD EN LA MANIJA O BRAZO. BOLILLO O PUNZON POLIMERICO RIGIDO. CONCLUSION: PROTOTIPO MARCA TOREY APROBADO CUMPLE
FUNCIONAMIENTO: ELECTRICO 110 VOLTIOS	*FUNCIONAMIENTO: ELECTRICO 110 VOLTIOS*
Operación del Equipo: Manual – Eléctrica. Con interruptores de seguridad de apertura de tapa	*Operación del Equipo: Manual – Eléctrica. CON INTERRUPTOR DE SEGURIDAD.*
PLAQUETA DE EQUIPO: Metálica autoadhesiva; Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	*PLAQUETA DE EQUIPO: fue suministrada.*

DESCRIPCION	DIMENSIONES
Alto	Entre 430 y 450 mm
Ancho	Entre 250 y 260 mm
Profundidad	Entre 560 y 590 mm
Capacidad	Entre 250 a 300 kg/Hora
Diametro boca redonda	52mm
Diametro boca blonda	71c 146mm
Potencia	0.25CV
Diámetro discos	203mm

ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 4
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1. PCCNTR.1024516 DEL 2019

TOMA DE CONEXIÓN: Estándar 3 x 15; Toma tripolar	*TOMA DE CONEXIÓN: Estándar 3 x 15. Tripolar*
CERTIFICACIONES: Composición del acero; Se entregará certificación del acero inoxidable, haciendo la descripción del calibre como del tipo utilizado.	*CERTIFICACIONES: fue entregada la certificación de la composición del tipo de acero utilizado en la totalidad del equipo.*

ACCESORIOS DEL EQUIPO		ESPECIFICACIONES INVERSIONES MANUEL ROMERO S.A.S	
Cuchilla para rebanar	Medidas: 3mm; Cuchillas sobre disco de acero inoxidable; cantidad (1)	*Cuchilla para rebanar*	*Acero quirúrgico*
Cuchilla para rebanar	Medidas: 5mm; Cuchillas sobre disco de acero inoxidable; cantidad (1)	*Cuchilla para rebanar*	*Acero quirúrgico*
Cuchilla para rebanar	Medidas: 10mm; Cuchillas sobre disco de acero inoxidable; cantidad (1)	*Cuchilla para rebanar*	*Acero quirúrgico*
Cuchilla para deshilar	Medidas: 3mm; Cuchillas sobre disco de acero inoxidable; cantidad (1)	*Cuchilla para deshilar*	*Acero quirúrgico*
Cuchilla para deshilar	Medidas: 5mm; Cuchillas sobre disco de acero inoxidable; cantidad (1)	*Cuchilla para deshilar*	*Acero quirúrgico*
Cuchilla Rebanar ondulado	Medidas: 2mm; Cuchillas sobre disco de acero inoxidable; cantidad (1)	*Cuchilla Rebanar ondulado*	*Acero quirúrgico*
Cuchilla Rebanar ondulado	Medidas: 4mm; Cuchillas sobre disco de acero inoxidable; cantidad (1)	*Cuchilla Rebanar ondulado*	*Acero quirúrgico*
Cuchilla para Julianar	Medidas: 3mm; Cuchillas sobre disco de acero inoxidable; cantidad (1)	*Cuchilla para Julianar*	*Acero quirúrgico*
Cuchilla para Julianar	Medidas: 7mm; Cuchillas sobre disco de acero inoxidable; cantidad (1)	*Cuchilla para Julianar*	*Acero quirúrgico*
Cuchilla para rallar	Medidas: 4mm; Cuchillas sobre disco de acero inoxidable; cantidad (1)	*Cuchilla para rallar*	*Acero quirúrgico*
Cuchilla cubicadora	Medidas: 10"; Cuchillas sobre disco de acero inoxidable; cantidad (1)	*Cuchilla cubicadora*	*Acero quirúrgico*
Cuchilla cubicadora	Medidas: 12"; Cuchillas sobre disco de acero inoxidable; cantidad (1)	*Cuchilla cubicadora*	*Acero quirúrgico*

OBSERVACIONES: PROTOTIPO MARCA TOREY CUMPLE Y ES APROBADO

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN:	**CONTRATISTA:**
NESTOR J. PINILLA DDE SEC	VICTOR MANUEL ROMERO IMANRD SAS
JORGE GOMEZ M.	
JHON ORTIZ DBE.	