

CONSORCIO SAN MIGUEL

CONTRATO DE OBRA No. 2342 DE 2024, Objeto: CONTRATAR POR EL SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS SIN FÓRMULA DE AJUSTE, LAS OBRAS DE MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INMUEBLES DONDE FUNCIONAN OFICINAS DE REGISTRO DE INSTRUMENTOS PÚBLICOS A NIVEL NACIONAL Y BODEGA FUNZA GALICIA, POR AGRUPACIONES. (32 ORIP Y BODEGA FUNZA GALICIA).



MANUAL DE OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO ORIP CHARALÁ

CONSORCIO SAN MIGUEL

CONTRATO DE OBRA No. 2342 DE 2024, Objeto: CONTRATAR POR EL SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS SIN FÓRMULA DE AJUSTE, LAS OBRAS DE MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INMUEBLES DONDE FUNCIONAN OFICINAS DE REGISTRO DE INSTRUMENTOS PÚBLICOS A NIVEL NACIONAL Y BODEGA FUNZA GALICIA, POR AGRUPACIONES. (32 ORIP Y BODEGA FUNZA GALICIA).

1. LOCALIZACION

Bajo el contrato 2342 de 2024 “CONTRATAR POR EL SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS SIN FÓRMULA DE AJUSTE, LAS OBRAS DE MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INMUEBLES DONDE FUNCIONAN OFICINAS DE REGISTRO DE INSTRUMENTOS PÚBLICOS A NIVEL NACIONAL Y BODEGA FUNZA GALICIA, POR AGRUPACIONES. (32 ORIP Y BODEGA FUNZA GALICIA)”

Nos permitimos entregar en este documento las recomendaciones y requerimientos para el funcionamiento y operación e la estufa a gas de 4 opuestos instalada en la sede ORIP Charalá.

Localización del proyecto.

DIRECCIÓN: CARRERA 17 #24-81/83

MUNICIPIO: Charalá, Santander



CONSORCIO SAN MIGUEL

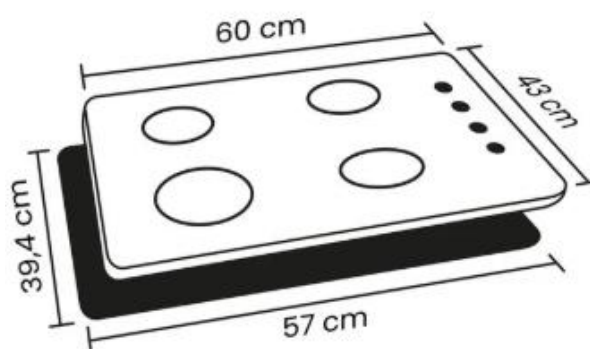
CONTRATO DE OBRA No. 2342 DE 2024, Objeto: CONTRATAR POR EL SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS SIN FÓRMULA DE AJUSTE, LAS OBRAS DE MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INMUEBLES DONDE FUNCIONAN OFICINAS DE REGISTRO DE INSTRUMENTOS PÚBLICOS A NIVEL NACIONAL Y BODEGA FUNZA GALICIA, POR AGRUPACIONES. (32 ORIP Y BODEGA FUNZA GALICIA).

2. OBJETIVO

El presente documento tiene como propósito proporcionar a la entidad contratante y a los funcionarios encargados de la sede, las recomendaciones de operación y funcionamiento de la estufa a gas de 4 puestos (ref: Tofu Inox 60X43 cm gas natural Haceb) instalada en la sede 31 de enero de 2025, y que fue parte del alcance del contrato en referencia.

3. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES Y ESPECIFICACIONES

Estufa de empotrar Tofu a gas en acero inoxidable de 60X43 cm. Fogones en diferentes tamaños que se acomodan a los diámetros de ollas y pesos de las preparaciones. Parrillas en platina continuas para más estabilidad y seguridad al cocinar. Esta estufa es de muy fácil limpieza gracias a su zona antiderrames y sus perillas removibles.



CONSORCIO SAN MIGUEL

CONTRATO DE OBRA No. 2342 DE 2024, Objeto: CONTRATAR POR EL SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS SIN FÓRMULA DE AJUSTE, LAS OBRAS DE MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INMUEBLES DONDE FUNCIONAN OFICINAS DE REGISTRO DE INSTRUMENTOS PÚBLICOS A NIVEL NACIONAL Y BODEGA FUNZA GALICIA, POR AGRUPACIONES. (32 ORIP Y BODEGA FUNZA GALICIA).

4. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

4.1 ADVERTENCIAS PRELIMINARES

- Asegúrese que el área donde se instala la cubierta esté bien ventilada; mantenga abierto los espacios naturales para la ventilación.
- La adaptación para utilizar otro tipo de gas debe ser realizada por un instalador calificado, la compañía de gas o un representante del fabricante.
- Durante el uso, el producto se calienta. Se recomienda tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores o componentes del producto que puedan estar a altas temperaturas.
- Las partes accesibles se pueden calentar cuando el producto está en uso. Es conveniente mantener alejados a los niños.
- Este producto no se debe usar como sistema de calefacción en el ambiente.

4.2 INSTRUCCIONES GENERALES

- Este producto no está diseñado para ser usado por personas con problemas físicos, sensoriales o mentales; o que carecen de experiencia y conocimiento, a menos que se les esté brindando supervisión o instrucción con respecto al uso del producto por parte de una persona responsable.
- Este gasodoméstico garantiza un nivel de emisiones de monóxidos inferiores a los límites normativos, siempre y cuando se garanticen las condiciones de ventilación descritas en este manual.
- Para hacer más fácil el trámite de su garantía le recomendamos conservar los accesorios originales del producto. Si el servicio técnico Haceb o sus centros de servicios autorizados certifica que efectivamente el producto tiene problemas o defectos de fábrica, la garantía del nuevo producto inicia a partir del momento en que lo reciba y hasta el tiempo establecido.
- Nos permitimos llamar su atención sobre la necesidad que la instalación de su producto se haga con cuidado, ya que casi la totalidad de problemas de funcionamiento son causados por instalaciones deficientes y no por defectos de fabricación de nuestro producto.
- Evite realizar llamadas innecesarias solicitando a Servicio Técnico Haceb. Tenga presente que, si el producto funciona correctamente, el Servicio Técnico Haceb le será cobrado, aunque éste se encuentre aún en periodo de garantía.

CONSORCIO SAN MIGUEL

CONTRATO DE OBRA No. 2342 DE 2024, Objeto: CONTRATAR POR EL SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS SIN FÓRMULA DE AJUSTE, LAS OBRAS DE MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INMUEBLES DONDE FUNCIONAN OFICINAS DE REGISTRO DE INSTRUMENTOS PÚBLICOS A NIVEL NACIONAL Y BODEGA FUNZA GALICIA, POR AGRUPACIONES. (32 ORIP Y BODEGA FUNZA GALICIA).

- Este producto no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
- Para un correcto funcionamiento de su producto tenga especial cuidado con las recomendaciones de ventilación. Condiciones inapropiadas de ventilación pueden ser perjudiciales para la salud.
- Este producto no debe instalarse en baños y dormitorios.
- Este producto está ajustado para ser instalado de 0 a 2.800 metros sobre el nivel del mar.
- En la placa de especificaciones y en la placa de especificaciones adherida al producto aparece la potencia nominal con base en el poder calorífico superior y en condiciones estándar de referencia.
- Este producto garantiza el funcionamiento bajo los requisitos expuestos en el Reglamento Técnico para gasodomésticos vigente expedido por Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. La instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505, NTC 3632 y NTC 2183 últimas actualizaciones. Adicionalmente, el recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas en la NTC 3631, última actualización.
- Si no logra encender algún quemador, cierre la llave para evitar acumulación de gas, ventile el ambiente y repita la operación.
- Se recomienda cerrar las llaves de paso de gas al ausentarse de su domicilio o antes de acostarse.
- No intente localizar pérdidas de gas mediante el uso de llamas de ningún tipo. Hágalo solamente con una solución de agua jabonosa; si hubiera un escape de gas las burbujas le indicarán el lugar.
- Antes de encender cualquier quemador o producto es conveniente comprobar por la posición de las llaves o por el olfato si se ha producido alguna pérdida de gas. Si ello ha ocurrido, cierre la llave respectiva, suprima toda llama, no encienda ni apague productos eléctricos y ventile el ambiente.

4.2.1 VENTILACIÓN

- Para un correcto funcionamiento de su producto tenga especial cuidado con las recomendaciones de ventilación, según NTC 3631 última actualización. Condiciones inapropiadas de ventilación pueden ser perjudiciales para la salud.
- Los productos deberán ubicarse en un espacio con la ventilación necesaria para que se efectúe la combustión completa, la renovación de aire y la dilución de los productos

CONSORCIO SAN MIGUEL

CONTRATO DE OBRA No. 2342 DE 2024, Objeto: CONTRATAR POR EL SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS SIN FÓRMULA DE AJUSTE, LAS OBRAS DE MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INMUEBLES DONDE FUNCIONAN OFICINAS DE REGISTRO DE INSTRUMENTOS PÚBLICOS A NIVEL NACIONAL Y BODEGA FUNZA GALICIA, POR AGRUPACIONES. (32 ORIP Y BODEGA FUNZA GALICIA).

de combustión. Además, deben estar alejados de materiales combustibles tales como: gasolina, tiner, detergentes, madera, telas, entre otros.

- El producto no debe estar expuesto a corrientes de aire directas, éstas ocasionan fenómenos indeseables que afectan el adecuado desempeño de las fuentes de calor. Los problemas por deterioro o mal funcionamiento de las fuentes de calor, en caso de verificar una mala ubicación del producto, corrientes directas de aire, no son causal de reclamo por Servicio Técnico Haceb.
- El espacio de instalación de los productos deberá tener un volumen mínimo de 3,4 m³ por cada 3.600 kj/h (1 kW) de capacidad térmica instalada (Ver tabla 1).

Capacidad Térmica Total* (kj/h)	Capacidad Térmica Total* (kW)	Volumen mínimo del espacio (m³)	Área mínima de cada una de las aberturas(m²)	Área mínima de cada una de las aberturas(cm²)
6300	1,75	5,95	10,5	38,5
7200	2	6,8	12	44
12240	3,4	11,56	20,4	74,8
12600	3,5	11,9	21	77,0
14940	4,15	14,11	24,9	91,3
18900	5,25	17,85	31,5	115,5
21240	5,9	20,06	35,1	129,8
25200	7	23,8	42	154,0
26100	7,25	24,65	43,5	159,5
27540	7,65	26,01	45,9	168,3
37440	10,4	35,36	62,4	228,8
38340	10,65	36,21	63,9	234,3
39780	11,05	37,57	66,3	243,1
42840	11,90	40,46	71,4	261,8

Tabla 1

(*) Capacidad térmica total= Suma de las potencias nominales de cada fuente de calor. Esta información se encuentra en la placa de especificaciones del producto.

5. FUNCIONAMIENTO

A continuación, se identifican los elementos de la estufa a gas:



- ① Zona antiderrames
- ② Fogón 32% más potente
- ③ Parrillas Alambrown
- ④ Mesa en acero inoxidable
- ⑤ Perillas

CONSORCIO SAN MIGUEL

CONTRATO DE OBRA No. 2342 DE 2024, Objeto: CONTRATAR POR EL SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS SIN FÓRMULA DE AJUSTE, LAS OBRAS DE MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INMUEBLES DONDE FUNCIONAN OFICINAS DE REGISTRO DE INSTRUMENTOS PÚBLICOS A NIVEL NACIONAL Y BODEGA FUNZA GALICIA, POR AGRUPACIONES. (32 ORIP Y BODEGA FUNZA GALICIA).

OPERACIÓN DE LA ESTUFA:

Para el encendido de la estufa, gire la perilla a la posición de ENECENDIDO, gradúe la potencia del calor de acuerdo a su necesidad, al finalizar la cocción devuelva la perilla a la posición de APAGADO

Tenga en cuenta las siguientes recomendaciones para el correcto funcionamiento de la estufa a gas:

**IMPORTANTE**

- Tenga en cuenta que el uso de los diferentes tamaños de recipientes durante la cocción debe estar acorde a las especificaciones realizadas en la tabla 4.
- El fabricante no se hace responsable por incidentes ocasionados por el no cumplimiento de las instrucciones suministradas en la tabla 4.

Línea	Número de recipientes a Utilizar según su diámetro		
	10 a 22 cm *	22 - 24 cm	24 - 26 cm
60 x 43	3 y 4	2	0
60 x 51	3 y 4	3 y 4	2
66	3 y 4	3 y 4	3

Tabla 4

(*) Bajo ninguna circunstancia deben utilizarse recipientes con diámetros menores a 10 cm.

**IMPORTANTE**

- Es normal que por el uso se presenten burbujas en la superficie de las fuentes de calor; este fenómeno no afecta el funcionamiento del producto. En efecto, esta novedad queda excluida de garantía.
- Sólo bajo su responsabilidad, usted puede realizar algunas combinaciones diferentes en los diámetros de los recipientes especificados en la tabla 4.
- El uso de recipientes diferentes a los recomendados puede ocasionar:
 - Volcamiento de los recipientes
 - Derretimiento de las perillas
 - Decoloración de las zonas aledañas (paredes, mesones, entre otros)
 - Retardos en tiempos de cocción
 - Altas concentraciones de monóxido
 - Incineración de módulos de madera adyacentes

CONSORCIO SAN MIGUEL

CONTRATO DE OBRA No. 2342 DE 2024, Objeto: CONTRATAR POR EL SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS SIN FÓRMULA DE AJUSTE, LAS OBRAS DE MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INMUEBLES DONDE FUNCIONAN OFICINAS DE REGISTRO DE INSTRUMENTOS PÚBLICOS A NIVEL NACIONAL Y BODEGA FUNZA GALICIA, POR AGRUPACIONES. (32 ORIP Y BODEGA FUNZA GALICIA).

- Evite que los recipientes, planchas asadoras y otros elementos utilizados para realizar la cocción de los alimentos entren en contacto con las perillas durante el tiempo de cocción.
- No utilice recipientes con un diámetro menor al especificado, ya que puede provocar volcamiento y generar derrames de líquidos calientes.
- Para las fuentes de calor tres fuegos (según referencia), no utilice recipientes pequeños, con el fin de garantizar la estabilidad y tener un calentamiento adecuado. Cuando el recipiente es de un diámetro menor se genera inestabilidad y pérdidas de calor alrededor del mismo.
- Evite usar recipientes con base cóncava, convexa o con bordes salientes, ya que al desplazarse se pueden desestabilizar fácilmente.
- Evite usar recipientes mayores a 20 cm cerca de las perillas del producto en caso de utilizar un recipiente de mayor diámetro, se recomienda usar los puestos donde se localice la fuente de calor rápida.
- En caso de utilizar dos puestos para cocción, procure colocar los recipientes en disposición diagonal, con el fin de disminuir el riesgo de contacto del recipiente frontal o lateral con las perillas.
- Si utiliza recipientes con mango o asa garantice que estos tengan su respectiva tapa. Esto ayudará a la estabilidad del recipiente y evitará volcamientos.



- ✚ Las partes externas de su producto pueden alcanzar altas temperaturas durante su funcionamiento, por lo que debe mantener a los niños alejados y evitar el contacto directo con las partes, se recomienda utilizar guantes o elementos de protección.
- ✚ Si al momento de utilizar su cubierta siente síntomas tales como mareos, dolor de cabeza, somnolencia, fatiga, entre otros; suspenda el proceso de cocción y haga revisar la instalación de su producto por personal calificado.
- ✚ Al operar el interruptor del encendedor electrónico de las fuentes de calor de gas, éste no debe mantenerse presionado continuamente por más de 12 segundos. La bujía que otorga la chispa a la fuente de calor de gas podría deteriorarse y reducir su vida útil.
- ✚ En el evento que se extingan accidentalmente las llamas de la fuente de calor, gire la perilla en la posición de APAGADO y no intente volver a encenderla por lo menos durante un minuto.

CONSORCIO SAN MIGUEL

CONTRATO DE OBRA No. 2342 DE 2024, Objeto: CONTRATAR POR EL SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS SIN FÓRMULA DE AJUSTE, LAS OBRAS DE MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INMUEBLES DONDE FUNCIONAN OFICINAS DE REGISTRO DE INSTRUMENTOS PÚBLICOS A NIVEL NACIONAL Y BODEGA FUNZA GALICIA, POR AGRUPACIONES. (32 ORIP Y BODEGA FUNZA GALICIA).



Que la perilla esté en la posición de **APAGADO**

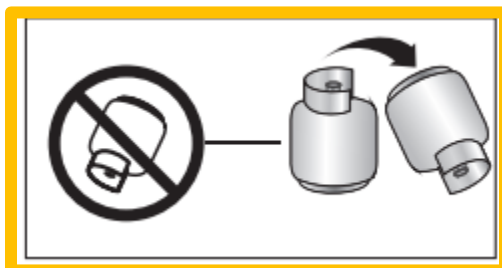
Que el maneral de la válvula de paso esté en la posición de **CERRADO**

RECOMENDACIONES SOBRE EL MANEJO DE LAS VÁLVULAS:

- ✚ No haga fuerza a las perillas más allá del tope de ABIERTO y CERRADO.



- ✚ Cuando el cilindro de gas se agota, no lo invierta tratando de obtener un poco más de gas, porque en el fondo se van sedimentando suciedades, solventes con arena, que al pasar a las válvulas las rayan quitándoles la grasa lubricante, dando lugar a escapes posteriores



CONSORCIO SAN MIGUEL

CONTRATO DE OBRA No. 2342 DE 2024, Objeto: CONTRATAR POR EL SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS SIN FÓRMULA DE AJUSTE, LAS OBRAS DE MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INMUEBLES DONDE FUNCIONAN OFICINAS DE REGISTRO DE INSTRUMENTOS PÚBLICOS A NIVEL NACIONAL Y BODEGA FUNZA GALICIA, POR AGRUPACIONES. (32 ORIP Y BODEGA FUNZA GALICIA).

- Las válvulas deben permanecer en su interior limpias de grasas y derrames originados por la cocción de alimentos. El depósito de residuos puede afectar el buen funcionamiento de las mismas.



- Durante las labores de limpieza, debe evitarse la caída de agua y jabón dentro de la válvula.



6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: El amarillamiento del acero inoxidable es un fenómeno que se puede presentar por las altas temperaturas y la presencia de residuos de alimentos en la zona. Este fenómeno se hace más notorio entre más se usa el producto y la presencia de corrientes de aire.

Procedimiento de limpieza rutinaria:

1. Retire las parrillas y quemadores evitando golpearlos o rayar la superficie.
2. Usar un limpiador o desengrasante comercial para acero inoxidable haciendo uso de un paño sintético no abrasivo.

CONSORCIO SAN MIGUEL

CONTRATO DE OBRA No. 2342 DE 2024, Objeto: CONTRATAR POR EL SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS SIN FÓRMULA DE AJUSTE, LAS OBRAS DE MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INMUEBLES DONDE FUNCIONAN OFICINAS DE REGISTRO DE INSTRUMENTOS PÚBLICOS A NIVEL NACIONAL Y BODEGA FUNZA GALICIA, POR AGRUPACIONES. (32 ORIP Y BODEGA FUNZA GALICIA).

3. Limpie la superficie en el sentido de las líneas de cepillado del acero y seque con un paño seco.

En caso de presentarse amarillamiento, este puede atenuarse realizando los siguientes pasos:

1. Retire las parrillas y quemadores evitando golpearlos o rayar la superficie.
2. Aplique un producto de limpieza para acero inoxidable sobre la zona que presenta amarillamiento y frótelos con un paño húmedo o esponja sintética y siguiendo las recomendaciones que tiene el envase del producto.
3. Limpie la superficie con un paño levemente humedecido con agua y seque con un paño seco

Mantenimiento preventivo:

- Solicite inspecciones semestrales al prestador del servicio de gas para garantizar el correcto estado de los inyectores de gas y el sistema de encendido.
- Verifique las conexiones de gas y eléctricas regularmente.
- Limpieza de inyectores.
- Verificación de fugas de gas.
- Ajustes en el sistema de encendido.

7. PREVENCIÓN Y CUIDADOS

- ✓ Evite colocar sobre los elementos calefactores objetos que puedan interesar a los niños, podrían accidentarse tratando de alcanzarlos.
- ✓ Coloque las asas de los utensilios de cubierta de modo que queden por fuera del alcance de éstos.
- ✓ No permita que los niños manipulen las perillas del producto y jueguen con ellas.
- ✓ No permita que los niños manipulen recipientes con líquidos calientes dispuestos sobre la cubierta. Existe riesgo de accidentes por volcamiento del recipiente.
- ✓ Evite almacenar cerca del producto detergentes y sustancias inflamables de ningún tipo (tiner, gasolina o blanqueadores, entre otros).
- ✓ Use ropa apropiada, las prendas sueltas o adornos colgantes pueden originar accidentes al cocinar.
- ✓ El uso de un artefacto de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cubierta: mantener

CONSORCIO SAN MIGUEL

CONTRATO DE OBRA No. 2342 DE 2024, Objeto: CONTRATAR POR EL SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS SIN FÓRMULA DE AJUSTE, LAS OBRAS DE MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INMUEBLES DONDE FUNCIONAN OFICINAS DE REGISTRO DE INSTRUMENTOS PÚBLICOS A NIVEL NACIONAL Y BODEGA FUNZA GALICIA, POR AGRUPACIONES. (32 ORIP Y BODEGA FUNZA GALICIA).

abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

- ✓ Si percibe olor a gas en el ambiente cierre la válvula de paso, ventile el lugar, no accione interruptores eléctricos, no encienda otro tipo de electrodomésticos y proceda a ubicar la fuga. Para eso utilice agua jabonosa en las uniones y donde observe burbujas proceda a hacer nuevamente la unión; vuelva a verificar que no haya quedado fuga con la prueba de agua jabonosa (Jamás utilice llama para tal fin).
- ✓ Si el suministro de gas es con cilindro (Gas Licuado de Petróleo GLP) y el contenido se está acabando, pueden aparecer puntas amarillas en la llama de la fuente de calor; si esto sucede cambie inmediatamente el cilindro por uno lleno ya que estas puntas pueden generar deposición de hollín o tizne y producir monóxido de carbono.
- ✓ Durante y después del uso, retire cualquier elemento combustible que se encuentre cerca de los quemadores.
- ✓ No sobrecargue la cubierta. No utilice recipientes cuyo peso supere los 12 kg.
- ✓ No deje los quemadores prendidos sin carga. Así ahorra energía y evita accidentes.

8. GARANTÍA

Garantía del producto: Un (1) año en todos los componentes contados a partir de la fecha de compra de la cubierta a reparar sin costo alguno para el cliente o usuario y a través de su Servicio Directo de Fábrica o de sus Talleres Autorizados, las fallas causadas por defectos de fabricación o por los materiales.

Así mismo el SERVICIO HACEB o sus Talleres Autorizados, podrán efectuar una revisión técnica del producto previa a la orden de reparación y/o sustitución del mismo. En todo caso el comprador conviene expresamente en que la sustitución del producto solo procederá en caso de que, a pesar de la intervención técnica autorizada, el defecto sea de tal naturaleza que no sea factible su reparación a juicio de HACEB.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

- ❖ Intervención técnica por personal diferente al Servicio Directo de Fábrica o sus Talleres Autorizados; que generen daño en el producto.
- ❖ Por la eliminación o modificación de la placa de especificaciones.
- ❖ Por la alteración o falsedad en relación con la información suministrada en este certificado.
- ❖ El período de garantía de fábrica ha expirado.

CONSORCIO SAN MIGUEL

CONTRATO DE OBRA No. 2342 DE 2024, Objeto: CONTRATAR POR EL SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS SIN FÓRMULA DE AJUSTE, LAS OBRAS DE MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INMUEBLES DONDE FUNCIONAN OFICINAS DE REGISTRO DE INSTRUMENTOS PÚBLICOS A NIVEL NACIONAL Y BODEGA FUNZA GALICIA, POR AGRUPACIONES. (32 ORIP Y BODEGA FUNZA GALICIA).

- ❖ El producto presenta el número de serie alterado ó removido.
- ❖ El producto presenta modificaciones no autorizadas en las especificaciones.
- ❖ Problemas causados en la instalación y/o reparación efectuada por personal no autorizado por el fabricante o el comercializador.
- ❖ Artículo desconectado a la fuente de voltaje.
- ❖ Conexiones eléctricas flojas o sueltas, después de un mes de uso.
- ❖ Oxidación causada por golpes, rayas o producto expuesto a ambientes salinos y/o con humedad relativa por encima del 70%.
- ❖ Problemas causados por operaciones o usos inadecuados, en forma incorrecta y/o diferente a lo especificado en el manual de usuario.
- ❖ Problemas causados por transporte inapropiado del equipo.
- ❖ Problemas causados por la invasión de cuerpos extraños al producto como insectos, ratones, similares, o falta de limpieza del producto.
- ❖ Problemas causados por condiciones de la naturaleza como: Terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, etc.
- ❖ Problemas causados por condiciones accidentales o provocadas como incendios, fluctuaciones de voltaje, vandalismo, robo o similares.
- ❖ Mal olor y sabor de los alimentos por causas asociadas a derrames.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

Cuando el comprador o usuario considere que ha ocurrido alguno de los eventos amparados por este certificado, deberá ponerse en contacto con nuestra LINEA NACIONAL GRATUITA 01 8000 511000 ó desde Medellín al 2552100.

Documento elaborado por:

CONSORCIO SAN MIGUEL