Merka ig

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS BIENES OFERTADOS**

Dabeiba, Antioquia – 14 de septiembre 2026

Señores
**Municipio de Ebéjico**
Ciudad.

**Asunto: Proceso de Selección por Mínima Cuantía Nro. MC027-2026**

## 1. CONGELADOR 400 L

**A.** Congelador horizontal dual marca JLC ELECTRONICS, referencia JLC-543, con capacidad de 418 litros, dos puertas, función dual de congelación y refrigeración, control de temperatura, iluminación LED, llave de seguridad, canasta de almacenamiento extraíble, tapón de drenaje, estructura en lámina galvanizada y aislamiento en ciclopentano. El equipo cuenta con una capacidad de 418 litros, superior en 18 litros a los 400 litros requeridos, equivalente a un 4,5 % adicional de capacidad, por lo que satisface y supera el parámetro de capacidad solicitado

**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien



**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca / referencia | JLC Electronics JLC-543 |
| Tipo | Congelador horizontal tipo baúl, dual, de 2 puertas |
| Capacidad | 418 litros |

| | |
|---|---|
| Color | Blanco |
| Dimensiones (ancho × alto × fondo) | 141,6 × 82,5 × 75 cm |
| Peso publicado | 59 kg |
| Refrigerante | R290 ecológico, según catálogo vigente de JLC. Prevalece siempre la información de la placa técnica del equipo entregado (algunos comercios publican R600a). |
| Control de temperatura | Ajustable; comercialmente se reporta como análogo. |
| Iluminación interna | Luz LED |
| Seguridad | Cerradura con llave |
| Accesorios | Canasta extraíble y tapón de drenaje |
| Construcción | Estructura en lámina galvanizada, tubería de aluminio y recubrimiento interno plástico. Aislamiento en ciclopentano. |
| Deshielo | Manual (no cuenta con sistema No Frost). |
| Alimentación | 110 V, según publicaciones comerciales. Confirme voltaje, frecuencia, potencia y consumo directamente en la placa de características del equipo entregado. |

**Manual de funcionamiento**

1. Instale el equipo sobre una superficie firme y nivelada, en un lugar ventilado y lejos de fuentes de calor. Respete las separaciones indicadas en el manual o en la etiqueta del fabricante.
2. Después de transportarlo, déjelo reposar antes de conectarlo, conforme a las instrucciones entregadas con el equipo; si no las tiene, confirme el tiempo directamente con JLC.
3. Conéctelo a un tomacorriente con puesta a tierra, respetando exactamente las características eléctricas (voltaje, frecuencia y corriente) indicadas en la placa del equipo.
4. Ajuste el control de temperatura y espere a que el equipo alcance la temperatura de operación antes de cargar alimentos.
5. Distribuya los alimentos sin sobrecargar el equipo ni impedir el cierre hermético de las tapas.
6. Para deshielar, desconecte el equipo, retire los alimentos y abra el drenaje. No utilice cuchillos, punzones ni objetos cortopunzantes.
7. Limpie el interior con un paño suave, agua y jabón neutro; evite el uso de productos abrasivos.

Merka ig

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato.



3226529597 mercadoskativo2020@gmail.com Calle vélez # 11-50 - Debeiba

**2. NEVERA 394 L**

**A.** Nevera MABE No Frost Congelador Superior 394 L RMP415BCG RMP415BCG Grafito

**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien




**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca / referencia | MABE RMP415BCG |
| Tipo | Refrigerador / nevera de dos puertas, con congelador superior |

| | |
|---|---|
| Capacidad | 394 litros netos de almacenamiento / 415 litros brutos. Superior a los 400 Lts |
| Color | Grafito |
| Dimensiones (ancho × alto × fondo) | 67 × 173 × 68,4 cm |
| Peso publicado | 62 kg |
| Refrigerante | R600a, con carga reportada de aproximadamente 46 g |
| Control de temperatura | Sí. Control manual de temperatura |
| Iluminación interna | Sí |
| Seguridad | Puertas con cierre mediante sello magnético; equipo destinado para uso doméstico. No cuenta con alarma de puerta abierta, según ficha comercial consultada. |
| Accesorios | Dispensador de agua manual, fabricador de hielo manual, bandejas de vidrio templado, entrepaños y compartimientos interiores, cajón para vegetales y demás accesorios propios de la referencia. |
| Construcción | Refrigerador de fabricación industrial, con bandejas de vidrio templado, compartimientos internos y gabinete diseñado para uso doméstico. |
| Deshielo | Automático – sistema No Frost |
| Alimentación | 115 V |
| Frecuencia | 60 Hz, conforme a la alimentación eléctrica comercial del equipo |
| Consumo energético | Aproximadamente 38,4 kWh/mes |
| Eficiencia energética | Clase B – RETIQ |
| Capacidad del refrigerador | Aproximadamente 294 litros |
| Capacidad del congelador | Aproximadamente 100 litros |
| Sistema de refrigeración | Total Fresh Flow / No Frost |
| Tecnología Inverter | No |
| Dispensador de agua | Sí, manual |
| Dispensador de hielo | No; cuenta con fabricador de hielo manual/interior, según la fuente comercial |

| | |
|---|---|
| Tipo de clima | Tropical (T), 18 °C – 43 °C |
| Temperatura mínima de congelación | Hasta -18 °C |

**Manual de funcionamiento**

1. Ubicar sobre superficie nivelada y ventilada.
2. Después de un traslado, dejar reposar el equipo el tiempo indicado por el fabricante antes de conectarlo.
3. Conectar a 115 V.
4. Ajustar la temperatura y organizar los alimentos sin bloquear las salidas de aire.
5. Mantener las puertas cerradas el mayor tiempo posible.
6. Limpiar periódicamente y seguir el manual de uso.

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato.

**3. MAQUINA DE MOLER**

**A.** MAQUINA DE MOLER CORONA L14200

**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien




**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca / referencia | CORONA L14200 |
| Tipo | Máquina / molino manual para moler granos |
| Uso | Doméstico y preparación de alimentos |
| Funcionamiento | Manual, mediante manivela |
| Material | Hierro fundido, con componentes destinados al contacto con alimentos |

| | |
|---|---|
| Color | Gris / plateado |
| Regulación de molienda | Ajustable |
| Productos que puede procesar | Maíz, granos y otros alimentos compatibles con el molino |
| Tolva | Tolva para alimentación del grano |
| Sistema de molienda | Discos moledores ajustables |
| Alimentación eléctrica | No requiere; funcionamiento manual |
| Accesorios | Manivela, tolva y componentes propios del sistema de molienda |

**Manual de funcionamiento**

1. Instalar y fijar firmemente el molino CORONA sobre una superficie plana, lisa y estable, utilizando el sistema de sujeción incorporado.
2. Antes del primer uso, lavar cuidadosamente las piezas y secarlas completamente. Introducir los granos por la tolva y accionar manualmente la manivela para realizar la molienda, ajustando el sistema de moledores de acuerdo con el grado de molienda requerido.
3. Durante la operación, no introducir los dedos ni las manos dentro de la tolva.
4. Al finalizar cada uso, desarmar el molino, retirar los residuos de alimentos, lavar y secar completamente sus piezas antes de almacenarlo, siguiendo las recomendaciones del fabricante.

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato

**4.OLLA ARROCERA 10 TAZAS**

**A.** Olla Arrocera DKASA de 10 tazas (DKASA NRC35GF-A)

**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien




**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca / referencia | DKASA NRC35GF-A |
| Tipo | Olla arrocera eléctrica |
| Capacidad | 1,8 litros / 10 tazas |
| Color | Gris |
| Potencia | 700 W |

| | |
|---|---|
| Alimentación | Según especificación eléctrica del equipo |
| Tapa | Vidrio templado con visor |
| Recipiente interno | Aluminio con recubrimiento antiadherente |
| Sistema de cocción | Cocción eléctrica para preparación de arroz |
| Funciones | Cocción de arroz y mantenimiento de la preparación |
| Indicadores | Luces indicadoras de funcionamiento |
| Accesorios | Taza medidora y cuchara |
| Construcción | Estructura exterior metálica, con asas plásticas y recipiente interno antiadherente |
| Limpieza | Recipiente removible; no sumergir la base eléctrica |

**Manual de funcionamiento**

1. Ubicar la olla arrocera sobre una superficie plana, firme y estable. Antes del primer uso, lavar y secar el recipiente interno.
2. Medir el arroz con la taza suministrada, agregar la cantidad de agua requerida y colocar el recipiente correctamente dentro de la unidad.
3. Cerrar la tapa, conectar el equipo y activar la función de cocción.
4. Una vez finalizado el proceso, utilizar la función de mantenimiento de calor cuando corresponda.
5. No exceder la capacidad máxima indicada, no sumergir la base eléctrica en agua y desconectar el equipo antes de realizar labores de limpieza.
6. Limpiar el recipiente con una esponja suave y evitar utensilios metálicos que puedan deteriorar el recubrimiento antiadherente.

Merka ig

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato



3226529597 mercadoskativo2020@gmail.com Calle vélez # 11-50 - Debeiba

**5.OLLA ARROCERA 20 TAZAS**

**A.** Olla Arrocera 20 tazas BLACK+DECKER RC5200M

**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien




**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca / referencia | BLACK+DECKER RC5200M |
| Tipo | Olla arrocera eléctrica |
| Capacidad | 20 tazas cocidas / 10 tazas crudas |
| Capacidad aproximada | 4,7 L |
| Recipiente | Removible, con recubrimiento antiadherente |
| Tapa | Vidrio templado |
| Control | Interruptor de cocción |

| | |
|---|---|
| Indicadores | Luces indicadoras de cocción y mantenimiento de calor |
| Función adicional | Mantener caliente automáticamente |
| Accesorios | Taza medidora y cuchara para servir |
| Sistema de vapor | Escape de vapor en la tapa |
| Alimentación | Eléctrica, conforme a placa del fabricante |
| Uso | Preparación de arroz, granos, sopas, guisos, avena y pasta |
| Limpieza | Recipiente, tapa y accesorios removibles; seguir instrucciones del fabricante |

**Manual de funcionamiento**

1. Ubicar la olla arrocera sobre una superficie plana, firme y estable.
2. Colocar el arroz y la cantidad de agua requerida dentro del recipiente de cocción, introducirlo correctamente en la base y cerrar la tapa.
3. Conectar el equipo y activar la función de cocción; una vez finalizado el proceso, el equipo activa la función de mantenimiento de calor.
4. No exceder la capacidad máxima indicada, mantener libres las salidas de vapor y evitar el contacto con superficies calientes.
5. Desconectar el equipo antes de realizar labores de limpieza y no sumergir la base eléctrica en agua.
6. Limpiar el recipiente, tapa y accesorios conforme a las instrucciones del fabricante.
7. El producto deberá utilizarse de acuerdo con el manual de uso y cuidado suministrado por BLACK+DECKER.

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato.

**6.OLLA ARROCERA 35 TAZAS**

**A.** Olla arrocera 35 tazas UNIVERSAL Magna L90035

**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien




**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca / referencia | UNIVERSAL – Magna L90035 |
| Tipo | Olla arrocera eléctrica institucional |
| Capacidad | 35 tazas / 5,6 litros |
| Capacidad de arroz crudo | Hasta 9,8 libras por ciclo |
| Color | Blanco |
| Potencia | 1.800 W |

Merka ig

| | |
|---|---|
| Alimentación | 110–120 V AC / 60 Hz |
| Función | Cocción y mantenimiento de temperatura |
| Tapa | Acero inoxidable |
| Recipiente interno | Aluminio con recubrimiento antiadherente |
| Controles | Funciones de cocinar y mantener caliente |
| Accesorios | Cuchara plástica y taza medidora |
| Construcción | Cuerpo exterior en lámina; tapa en acero inoxidable; asas, perilla y panel frontal en polipropileno |
| Uso recomendado | Institucional, restaurantes, comedores, hoteles, catering y preparación de grandes volúmenes |
| Dimensiones publicadas | Aproximadamente 44 × 44 × 44 cm, según proveedor |

**Manual de funcionamiento**

1. Ubicar la olla arrocera sobre una superficie firme, plana y estable.
2. Introducir el arroz y la cantidad de agua requerida en la vasija interna, instalarla correctamente en la base y colocar la tapa.
3. Conectar el equipo a una fuente eléctrica de 110–120 V AC / 60 Hz y activar la función de cocción.
4. Una vez finalizado el proceso, utilizar la función de mantenimiento de calor para conservar el arroz a temperatura adecuada.
5. No exceder la capacidad máxima de 35 tazas, evitar el contacto del cuerpo eléctrico con agua y desconectar el equipo antes de realizar labores de limpieza.
6. Limpiar la vasija, tapa y accesorios conforme a las recomendaciones del fabricante.

Merka ig

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato

Merka ig

**7.LICUADORA CUCHILLAS 1.25 L**

**A.** Licuadora SAMURAI Optimix Plus 10001339, 1,25 L, cuchillas de acero inoxidable.

**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien




**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca | SAMURAI |
| Referencia | Optimix Plus 10001339 |
| Capacidad | 1,25 litros |
| Potencia | 500 W aprox. |
| Cuchillas | Acero inoxidable |
| Funcionamiento | Licuado y procesamiento de alimentos y bebidas |

| | |
|---|---|
| Velocidades | 2 velocidades |
| Accesorios | Vaso, tapa y demás accesorios propios de la referencia |

**Manual de funcionamiento**

1. Ubicar sobre una superficie firme y estable.
2. Ensamblar correctamente el vaso, las cuchillas y la tapa antes de conectar el equipo.
3. Introducir los alimentos sin superar la capacidad máxima de 1,25 litros y seleccionar la velocidad requerida.
4. No introducir las manos ni objetos en el vaso durante el funcionamiento.
5. Desconectar el equipo antes de desmontarlo o realizar labores de limpieza.
6. Evitar el contacto de la base eléctrica con agua.

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato

**8.LICUADORA INDUSTRIAL 4 L**

**A.** Licuadora industrial marca RENAHOUSE, modelo 3780, con capacidad de 6,5 litros, potencia de 1.680 W, 20 velocidades ajustables, cuchillas de acero inoxidable, jarra en PP/ABS y base antideslizante, destinada al procesamiento de alimentos y bebidas en aplicaciones comerciales e industriales. La capacidad de 6,5 litros supera en 2,5 litros la capacidad de 4 litros requerida, equivalente a una capacidad 62,5 % superior a la solicitada.

**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien




**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca | RENAHOUSE |
| Línea | Industrial |
| Modelo | 3780 |
| Tipo | Licuadora industrial/profesional |

| | |
|---|---|
| Capacidad | 6,5 litros |
| Potencia | 1.680 W |
| Velocidades | 20 velocidades ajustables |
| Voltaje | 110 V |
| Material de jarra | PP/ABS |
| Cuchillas | Acero inoxidable |
| Base | Antideslizante |
| Uso recomendado | Comercial/industrial |
| Capacidad requerida | 4 litros |
| Condición frente al requerimiento | SUPERIOR: 6,5 L > 4 L |

**Manual de funcionamiento**

1. Ubicar la licuadora sobre una superficie firme, plana y estable.
2. Ensamblar correctamente la jarra, las cuchillas y la tapa antes de conectar el equipo.
3. Introducir los alimentos sin superar la capacidad máxima de 6,5 litros y seleccionar la velocidad requerida de acuerdo con la preparación.
4. Utilizar la función de pulso cuando sea necesario.
5. No introducir las manos ni objetos en la jarra mientras las cuchillas estén en movimiento.
6. Desconectar el equipo antes de desmontarlo, limpiarlo o realizar labores de mantenimiento

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato

**9.FOGON GAS 4 PUESTOS**

**A.** FOGÓN A GAS 4 PUESTOS ESYCOL

**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien




**D.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca | ESYCOL |
| Tipo | Fogón/estufa a gas |
| Número de puestos | 4 |
| Quemadores | 4 |
| Material de estructura | Lámina Cold Rolled |
| Acabado | Pintura electrostática |
| Tipo de alimentación | Gas |

| | |
|---|---|
| Encendido | Manual, según referencia |
| Uso | Cocción y preparación de alimentos |

**Manual de funcionamiento**

1. Ubicar el equipo sobre una superficie firme, nivelada y adecuadamente ventilada.
2. Verificar que la conexión corresponda al tipo de gas requerido y comprobar la ausencia de fugas antes de su utilización.
3. Encender manualmente cada quemador y regular la intensidad de la llama mediante los controles correspondientes.
4. Mantener materiales combustibles alejados del equipo y cerrar el suministro de gas una vez finalizada la utilización.
5. La instalación y cualquier conversión entre gas natural (GN) y gas licuado de petróleo (GLP) deberán efectuarse conforme a las instrucciones del fabricante y por personal competente.

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato

**10. OLLA A PRESION 6 L**

**A.** Olla a presión 6 Litros marca CORONA L22600
**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien



**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca | CORONA |
| Referencia | L22600 |
| Tipo | Olla a presión |
| Capacidad | 6 litros |
| Material | Aluminio |
| Tapa | Aluminio |
| Manija | Baquelita antitérmica |
| Revestimiento antiadherente | No |

Merka ig

| | |
|---|---|
| Uso | Cocción a presión de alimentos |

**Manual de funcionamiento**

1. Ubicar la olla sobre una superficie estable y utilizarla sobre una fuente de calor compatible.
2. Introducir los alimentos y líquidos sin superar los niveles máximos recomendados. Verificar que el empaque, la válvula y los sistemas de seguridad se encuentren correctamente instalados antes de cerrar la olla.
3. Asegurar la tapa y llevar a cocción hasta alcanzar la presión de funcionamiento.
4. Una vez terminada la cocción, retirar del calor y permitir que la presión disminuya de manera segura antes de abrir.
5. No intentar abrir la olla mientras permanezca presurizada. Limpiar y secar completamente sus componentes después de cada uso.

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato

**11. OLLA A PRESION 10 L**

**A.** Olla a presión 10 Litros marca CORONA L22210
**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien



**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca | CORONA |
| Referencia | L22210 |
| Tipo | Olla a presión |
| Capacidad | 10 litros |
| Material | Aluminio |
| Sistema de seguridad | Válvula de seguridad y válvula reguladora de presión |

| | |
|---|---|
| Cierre | Sistema de cierre mediante tapa y gancho |
| Mango | Material aislante para manipulación |
| Uso | Cocción de alimentos a presión |

**Manual de funcionamiento**

1. Ubicar la olla sobre una superficie estable y utilizarla sobre una fuente de calor compatible.
2. Introducir los alimentos y líquidos sin superar los niveles máximos recomendados. Verificar previamente que el empaque, la válvula reguladora, el tubo de escape y los sistemas de seguridad estén correctamente instalados y libres de obstrucciones.
3. Cerrar adecuadamente la tapa y realizar la cocción hasta alcanzar la presión de funcionamiento.
4. Una vez terminada la cocción, retirar del calor y permitir que la presión disminuya de manera segura antes de abrir.
5. Nunca intentar abrir la olla mientras permanezca presurizada.
6. Limpiar y secar sus componentes después de cada uso, siguiendo las instrucciones del fabricante.

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato

## 12. SANDUCHERA

**A.** Sanduchera eléctrica DKASA KY-13S
**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien




**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca | DKASA |
| Referencia | KY-13S |
| Tipo | Sanduchera eléctrica |
| Capacidad | 2 puestos |
| Potencia | 800 W aprox. |
| Voltaje | 110 V |

| | |
|---|---|
| Placas | Antiadherentes |
| Indicadores | Luces de encendido y preparado |
| Seguridad | Cubierta fría al tacto y base antideslizante |
| Almacenamiento | Vertical |
| Uso | Preparación de sándwiches y alimentos a la plancha |

**Manual de funcionamiento**

1. Conectar el equipo a una toma de 110 V, ubicar los alimentos sobre las placas antiadherentes, cerrar la cubierta y permitir que alcance la temperatura de cocción indicada por la luz de preparado.
2. No exceder la capacidad de las placas ni manipularlas con objetos metálicos.
3. Desconectar el equipo antes de realizar labores de limpieza y mantener la base eléctrica alejada del agua.

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato.

**13. SARTEN ACERO INOXIDABLE 1,1 L**

**A.** Sartén AZMUNDOGAR con capacidad de 1,1 litros, fabricado en acero inoxidable

**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien



**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca | AZMUNDOGAR |
| Tipo | Sartén |
| Capacidad | 1,1 litros |
| Material | Acero inoxidable |
| Uso | Cocción y preparación de alimentos |
| Acabado | Acero inoxidable |
| Mango | Ergonómico y resistente al calor, según referencia ofertada |

Merka ig

**Manual de funcionamiento**

1. Antes del primer uso, lavar y secar completamente el sartén.
2. Utilizar sobre una superficie de cocción compatible y emplear utensilios adecuados para evitar daños en el acabado.
3. No dejar el recipiente vacío sobre una fuente de calor durante períodos prolongados. Después de su utilización, dejar enfriar, lavar y secar antes de almacenar.

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato.



## 14. SARTEN ACERO INOXIDABLE 2,2 L

**A.** Sartén AZMUNDOGAR con capacidad de 2,2 litros, fabricado en acero inoxidable
**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien



**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca | AZMUNDOGAR |
| Tipo | Sartén |
| Capacidad | 2,2 litros |
| Material | Acero inoxidable |
| Uso | Cocción y preparación de alimentos |
| Acabado | Acero inoxidable |
| Mango | Ergonómico y resistente al calor, según referencia ofertada |

**Manual de funcionamiento**

1. Antes del primer uso, lavar y secar completamente el sartén.
2. Utilizar sobre una superficie de cocción compatible y emplear utensilios adecuados para evitar daños en el acabado.

3. No dejar el recipiente vacío sobre una fuente de calor durante períodos prolongados. Después de su utilización, dejar enfriar, lavar y secar antes de almacenar.

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato.

**15. PLATOS**

**A.** Plato fabricado en polipropileno (PP) apto para contacto con alimentos
**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien



**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Tipo | Plato para alimentos |
| Material | Polipropileno (PP) |
| Uso | Servicio y consumo de alimentos |
| Material alimentario | Apto para contacto con alimentos |
| Características | Liviano, resistente a impactos y de fácil limpieza |

**Manual de funcionamiento**

1. Lavar antes del primer uso.
2. Utilizar exclusivamente para el servicio de alimentos y realizar la limpieza después de cada utilización.

3. Evitar el contacto con fuentes de calor directo y utilizar únicamente de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.

**Garantías**
Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato

## 16. VASOS

**A.** Vaso fabricado en polipropileno (PP) apto para contacto con alimentos
**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien



**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Tipo | Vaso para alimentos y bebidas |
| Material | Polipropileno (PP) |
| Uso | Servicio y consumo de bebidas |

| | |
|---|---|
| Material alimentario | Apto para contacto con alimentos |
| Características | Liviano, resistente a impactos, reutilizable y de fácil limpieza |

**Manual de funcionamiento**

1. Lavar antes del primer uso.
2. Utilizar exclusivamente para el servicio de alimentos y realizar la limpieza después de cada utilización.
3. Evitar el contacto con fuentes de calor directo y utilizar únicamente de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato

## 17. SET DE COCAS PLÁSTICAS

**A.** Set de cocas plásticas – INGEPRODUCTOS

**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien



**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca | INGEPRODUCTOS |
| Tipo | Set de cocas/recipientes plásticos |
| Cantidad | 5 piezas |
| Material | Plástico |
| Diseño | Tipo bowl |
| Uso | Preparación, manipulación y almacenamiento de alimentos |
| Características | Livianas, reutilizables y de fácil limpieza |

**Manual de funcionamiento**

1. Lavar antes del primer uso.
2. Utilizar los recipientes para la preparación, manipulación o almacenamiento de alimentos, evitando fuentes de calor directo.
3. Después de cada uso, lavar y secar completamente antes de almacenar.

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato.

## 18. CUCHARAS

**A.** Cuchara fabricada en acero inoxidable (Stainless Steel), destinada al servicio y consumo de alimentos

**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien



**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Tipo | Cuchara para servicio de alimentos |
| Material | Acero inoxidable (Stainless Steel) |

| | |
|---|---|
| Uso | Servicio y consumo de alimentos |
| Acabado | Acero inoxidable |
| Características | Resistente a la corrosión, reutilizable, higiénica y de fácil limpieza |

**Manual de funcionamiento**

1. Lavar antes del primer uso y después de cada utilización.
2. Utilizar para el servicio y consumo de alimentos.
3. Puede lavarse manualmente o, cuando las especificaciones del fabricante lo permitan, en lavavajillas.
4. Secar adecuadamente después del lavado para conservar su acabado.

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato

**19. SET DE CUCHILLO X 2**

**A.** Set de 2 cuchillos de acero inoxidable Just Home Collection
**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien



**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca | Just Home Collection |
| Tipo | Set de cuchillos de cocina |
| Cantidad | 2 unidades |
| Longitudes | 34 cm y 29 cm |
| Material de la hoja | Acero inoxidable |
| Mango | Polipropileno |
| Uso | Corte y preparación de alimentos |

| | |
|---|---|
| Características | Resistentes, funcionales y de fácil limpieza |
| Lavado | Apto para lavavajillas |

**Manual de funcionamiento**

1. Utilizar los cuchillos exclusivamente para el corte y preparación de alimentos, sujetándolos por el mango y manteniendo la hoja alejada del cuerpo.
2. Evitar utilizarlos sobre superficies que puedan deteriorar el filo.
3. Después de cada uso, lavar y secar adecuadamente antes de almacenar.
4. Puede utilizarse lavavajillas de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.

**Garantías**

Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato

Merka ig

**20. OLLA 6L ULTRA CON TAPA DE VIDRIO**

**A.** UNIVERSAL Olla 6 Ultra 28 cm + tapa de vidrio – Ref. L72419.

**B.** Fotografía o gráfico descriptivo del bien



**C.** Descripción de las condiciones del producto, incluyendo su manual de funcionamiento cuando aplique y las garantías propias del fabricante.

| | |
|---|---|
| Marca | UNIVERSAL |
| Referencia | L72419 |
| Línea | 6 Ultra |
| Tipo | Olla estándar |
| Diámetro | 28 cm |
| Material principal | Aluminio |
| Recubrimiento | Antiadherente de 5 capas |

Merka ig

| | |
|---|---|
| Tapa | Vidrio templado |
| Pomo de la tapa | Polipropileno |
| Mangos | Baquelita resistente al calor |
| Composición declarada | Aluminio 60 %, polipropileno 5 %, baquelita 15 % y vidrio 20 % |
| Uso | Preparación y cocción de alimentos |

**Manual de funcionamiento**

1. Antes del primer uso, lavar cuidadosamente la olla y la tapa con agua y un detergente suave y secar completamente.
2. Utilizar la olla sobre una fuente de calor compatible, procurando que la llama no sobresalga y no tenga contacto directo con las paredes exteriores del recipiente.
3. No calentar la olla vacía ni utilizarla para almacenar alimentos.
4. Para conservar el recubrimiento antiadherente, utilizar utensilios que no deterioren su superficie y evitar elementos abrasivos durante la limpieza.
5. La tapa de vidrio templado debe manipularse cuidadosamente, evitando golpes y cambios bruscos de temperatura.
6. No introducir la olla en horno ni microondas.
7. Después de cada utilización, dejar enfriar, lavar con elementos no abrasivos y secar antes de almacenarla.
8. Estas recomendaciones se complementan con las indicaciones oficiales de Universal, que expresamente señalan que el producto no es apto para horno ni microondas y que debe evitarse que la llama toque las paredes

Merka ig

**Garantías**
Garantía legal de doce (12) meses contados a partir de la entrega del bien, conforme al artículo 8 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor de Colombia), la cual ampara la calidad, idoneidad y buen funcionamiento del producto frente a defectos de fabricación o de materiales, sin perjuicio de la garantía comercial adicional del fabricante y de las garantías propias del respectivo contrato

Atentamente,

Ingri Meza

**MERKA IG S.A.S.**
**NIT: 901.379.714-6**
**INGRI YOHANA MEZA ZAPATA**
**CC. 1.045.433.209 de Taraza**
**Representante Legal**