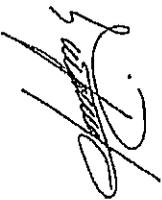


CONTRATO NÚMERO GE GUION AL GUION OCHENTA Y DOS GUION DOS MIL VEINTIDÓS (GE-AL-82-2022). En la ciudad de Guatemala, el nueve de diciembre de dos mil veintidós. NOSOTROS: **ARNALDO ADEMAR ALVARADO CIFUENTES**, de cincuenta años de edad, casado, guatemalteco, Ingeniero Industrial, de este domicilio, con Documento Personal de Identificación (DPI), Código Único de Identificación (CUI) dos mil quinientos noventa y ocho espacio sesenta y seis mil cuatrocientos treinta y uno espacio mil seiscientos uno (2598 66431 1601), extendido por el Registro Nacional de las Personas de la República de Guatemala; actúo en mi calidad de Sub Gerente del Instituto Técnico de Capacitación y Productividad "INTECAP", con cuentadancia I uno guion treinta y seis (I1-36), acredito mi personería con: a) Certificación del punto Quinto del acta número treinta y seis guion dos mil dieciséis (36-2016), de la Honorable Junta Directiva del "INTECAP"; y b) Certificación del Acta de toma de posesión del cargo número ochenta y cuatro guion dos mil dieciséis (84-2016), de fecha veintiocho de octubre de dos mil dieciséis, extendida por la División de Recursos Humanos del "INTECAP"; y por la otra parte, **MARÍA TERESA QUIÑONEZ TARACENA**, de cincuenta y seis años de edad, soltera, guatemalteca, comerciante, de este domicilio, con Documento Personal de Identificación (DPI), Código Único de Identificación (CUI) mil seiscientos veinte espacio ochenta y tres mil treinta y tres espacio cero ciento uno (1620 83033 0101), extendido por el Registro Nacional de las Personas de la República de Guatemala; actúo en mi calidad de Administrador Único y Representante Legal de la entidad "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS, SOCIEDAD ANÓNIMA", inscrita en el Registro Mercantil General de la República de Guatemala al número ochenta mil seiscientos ochenta y cuatro (80684), folio trescientos cuarenta y nueve (349), libro ciento setenta y cuatro (174) de Sociedades, propietaria de la empresa de

CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS, S.A.
Av. Bolívar 37-41, zona 9
Tel.: 2471-3256
www.justicialidaciones@gmail.com



64845079

Antecap
REVISADO

nombre comercial "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS", inscrita en el Registro Mercantil General de la República de Guatemala con el número quinientos diecisiete mil seiscientos veintiuno (517621), folio seiscientos cuarenta y seis (646), libro cuatrocientos setenta y nueve (479), de Empresas Mercantiles, calidad que acredito con el Acta Notarial de mi nombramiento autorizada el cinco de mayo del año dos mil veintiuno, por el Notario José Ernesto Díaz Díaz, debidamente inscrita en el Registro Mercantil General de la República de Guatemala al número seiscientos veinticuatro mil setecientos treinta y ocho (624738), folio setecientos setenta y dos (772), libro setecientos setenta y cinco (775) de Auxiliares de Comercio; señalo como lugar para recibir notificaciones en la Avenida Bolívar treinta y siete guion cuarenta y uno (37-41), zona ocho (8), de esta ciudad. En lo sucesivo seré denominado "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS". Ambos comparecientes manifestamos hallarnos en el libre ejercicio de nuestros derechos civiles y que las representaciones que se ejercitan son suficientes conforme a la Ley para la celebración del presente **CONTRATO DE COMPRAVENTA** contenido en las cláusulas siguientes:

PRIMERA: BASE LEGAL: El presente contrato se suscribe con fundamento en lo que prescribe la Ley de Contrataciones del Estado, Decreto cincuenta y siete guion noventa y dos (57-92) del Congreso de la República de Guatemala y su Reglamento contenido en el Acuerdo Gubernativo ciento veintidós guion dos mil dieciséis (122-2016); Bases de Cotización número cuarenta y dos guion dos mil veintidós (42-2022), cuyo objeto es la compraventa e instalación de estaciones de trabajo para preparación de alimentos para diferentes Centros de Capacitación; bajo el Número de Operación Guatecompras dieciocho millones trescientos cincuenta y ocho mil cuatrocientos tres (NOG 18358403); Acta de recepción y apertura de plicas número SC guion ciento veintiocho guion dos mil veintidós (SC-128-2022), de fecha siete de

noviembre de dos mil veintidós; Acta de calificación y adjudicación de oferta número SC guion ciento treinta y siete guion dos mil veintidós (SC-137-2022), de fecha once de noviembre de dos mil veintidós; Cotización contenida en formulario electrónico COT guion dos mil veintidós guion dieciocho millones trescientos cincuenta y ocho mil cuatrocientos tres guion sesenta y cuatro millones ochocientos cuarenta y cinco mil setenta y nueve (COT-2022-18358403-64845079), código de autenticidad cinco F cinco D ochenta D ocho (5F5D80D8), de fecha cuatro de noviembre de dos mil veintidós; oferta de "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS", de fecha cuatro de noviembre de dos mil veintidós; Acuerdo de aprobación de la adjudicación número GE guion ochocientos nueve guion dos mil veintidós (GE-809-2022), de fecha veintidós de noviembre de dos mil veintidós; y Memorando número SS guion ciento veinticinco guion dos mil veintidós (SS-125-2022), de fecha veintitrés de noviembre de dos mil veintidós. Se tiene por incorporada al presente contrato la documentación anteriormente citada.

SEGUNDA: OBJETO DEL CONTRATO: "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" vende al "INTECAP" doce (12) estaciones de trabajo para preparación de alimentos, marca Super Cocinas / Super Inox, origen y fabricación Guatemala, distribuidas de la siguiente forma: UNA (1) ESTACIÓN DE TRABAJO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (horizontal), modelo GPLPC-H, compuesta por: una (1) mesa con poceta y repisa, medidas de la poceta de cero punto cuarenta y cinco (0.45) metros de largo por cero punto cuarenta y cinco (0.45) metros de ancho por cero punto treinta y tres (0.33) metros de profundidad, con mezcladora de acero inoxidable, incluye grifería completa, chorro mezclador cuello de ganso de cero punto veinte (0.20) metros, para agua fría y caliente cada uno con su correspondiente canasta removible atrapa residuos en entrada a drenaje de poceta,

CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS, S.A.
Av. Bolívar 37-41, zona 1
Tel.: 2471-3256
correo: asistaldecocinas@gmail.com
www.equiposindustriales.com.gt



Antecap
REVISADO
15/11/2022

una (1) repisa fabricada en acero inoxidable, medidas de cero punto ochenta (0.80) metros largo por cero punto treinta (0.30) metros de ancho por cero punto cincuenta (0.50) metros de alto, con ganchos para colgar utensilios de cocina y un área imantada para colocar utensilios de corte; dos (2) puertas corredizas, un (1) entrepaño, caja eléctrica con tomacorriente polarizado ciento diez (110) voltios, caja eléctrica tomacorriente doscientos veinte (220) voltios, dimensiones: uno punto cincuenta y cinco (1.55) metros de largo por cero punto ochenta y uno (0.81) metros de ancho por uno punto doce (1.12) metros de alto; una (1) estufa industrial, de cuatro (4) hornillas con parrillas individuales, quemadores de hierro fundido con veinticuatro mil (24,000) BTU/HR cada quemador, piloto de encendido, plancha de acero inoxidable de cero punto treinta (1.30) metros de largo por cero punto sesenta (0.60) metros de ancho, gratinador, un (1) horno con dos (2) parrillas, termostato americano de ciento cincuenta (150) a quinientos cincuenta (550) grados Fahrenheit; con un quemador tipo U' de diecinueve mil (19,000) BTU/HR, termocopla, válvula de seguridad, encendido automático, con chispero para piloto del horno, un (1) gabinete con puerta abatible, funcionamiento a gas propano LP en baja presión, dimensiones: uno punto treinta (1.30) metros de largo, por cero punto ochenta y cinco (0.85) metros de ancho, por uno punto doce (1.12) metros de alto; una (1) mesa de trabajo top, un (1) entrepaño y un (1) entrepiso, una (1) puerta abatible, dimensiones: cero punto sesenta (0.60) metros de largo, por cero punto ochenta y uno (0.81) metros de ancho, por uno punto doce (1.12) metros de alto. Fabricado en un solo mueble, todo en lámina acero inoxidable grado alimenticio trescientos cuatro (304), calibre dieciocho (18). CINCO (5) ESTACIONES DE TRABAJO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (lado derecho), modelo GPLPC-LD, compuesta por: una (1) mesa con poceta y repisa, medidas de la poceta

de cero punto cuarenta y cinco (0.45) metros de largo por cero punto cuarenta y cinco (0.45) metros de ancho por cero punto treinta y tres (0.33) metros de profundidad, con mezcladora de acero inoxidable, incluye grifería completa, chorro mezclador cuello de ganso de cero punto veinte (0.20) metros, para agua fría y caliente cada uno con su correspondiente canasta removible atrapa residuos en entrada a drenaje de poceta, una (1) repisa, tipo L, medidas de cero punto sesenta (0.60) metros largo por cero punto treinta (0.30) metros de ancho por cero punto cincuenta (0.50) metros de alto, con ganchos para colgar utensilios de cocina y un área imantada para colocar utensilios de corte; una (1) puerta corrediza, dimensiones: uno punto cincuenta y seis (1.56) metros de largo por cero punto setenta (0.70) metros de ancho por uno punto doce (1.12) metros de alto; una (1) mesa de trabajo top, dos (2) entrepaños, dos (2) puertas abatibles, caja eléctrica con tomacorriente polarizado ciento diez (110) voltios, caja eléctrica tomacorriente doscientos veinte (220) voltios, dimensiones: cero punto ochenta (0.80) metros de largo, por cero punto ochenta y uno (0.81) metros de ancho, por uno punto doce (1.12) metros de alto; una (1) estufa industrial, de cuatro (4) hornillas con parrillas individuales, quemadores de hierro fundido con veinticuatro mil (24,000) BTU/HR cada quemador, piloto de encendido, plancha de acero inoxidable de cero punto treinta (1.30) metros de largo por cero punto sesenta (0.60) metros de ancho, gratinador, un (1) horno con dos (2) parrillas, termostato americano de ciento cincuenta (150) a quinientos cincuenta (550) grados Fahrenheit; con un quemador tipo U de diecinueve mil (19,000) BTU/HR, termocopla, válvula de seguridad, encendido automático, con chispero para piloto del horno, un (1) gabinete con puerta abatible, funcionamiento a gas propano LP en baja presión, dimensiones: uno punto treinta (1.30) metros de largo, por cero punto ochenta y cinco (0.85)

INSTITUTO VENEZOLANO DE OCEANOGRAFÍA, S.R.L.
Av. Bolívar 37-41, Zool.
Tel.: 2471 3258
E-mail: info@institutooceanografico.com.ve
www.equipo@institutooceanografico.com.ve



metros de ancho, por uno punto doce (1.12) metros de alto; una (1) mesa de trabajo top, dos (2) entrepaños, una (1) puerta abatible, dimensiones: cero punto sesenta (0.60) metros de largo, por cero punto ochenta y uno (0.81) metros de ancho, por uno punto doce (1.12) metros de alto. Mueble fabricado en dos piezas, instalado en un solo mueble, todo en lámina acero inoxidable grado alimenticio trescientos cuatro (304), calibre dieciocho (18). SEIS (6) ESTACIONES DE TRABAJO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (lado izquierdo), modelo GPLPC-LI, compuesto por: una (1) mesa con poceta y repisa, medidas de la poceta de cero punto cuarenta y cinco (0.45) metros de largo por cero punto cuarenta y cinco (0.45) metros de ancho por cero punto treinta y tres (0.33) metros de profundidad, con mezcladora de acero inoxidable, incluye grifería completa, chorro mezclador cuello de ganso de cero punto veinte (0.20) metros, para agua fría y caliente cada uno con su correspondiente canasta removible atrapa residuos en entrada a drenaje de poceta, una (1) repisa, tipo L, medidas de cero punto sesenta (0.60) metros largo por cero punto treinta (0.30) metros de ancho por cero punto cincuenta (0.50) metros de alto, con ganchos para colgar utensilios de cocina y un área imantada para colocar utensilios de corte; una (1) puerta corrediza, dimensiones: uno punto cincuenta y seis (1.56) metros de largo por cero punto setenta (0.70) metros de ancho por uno punto doce (1.12) metros de alto; una (1) mesa de trabajo top, dos (2) entrepaños, dos (2) puertas abatibles, caja eléctrica con tomacorriente polarizado ciento diez (110) voltios, caja eléctrica tomacorriente doscientos veinte (220) voltios, dimensiones: cero punto ochenta (0.80) metros de largo, por cero punto ochenta y uno (0.81) metros de ancho, por uno punto doce (1.12) metros de alto; una (1) estufa industrial, de cuatro (4) hornillas con parrillas individuales, quemadores de hierro fundido con veinticuatro mil (24,000) BTU/HR cada quemador, piloto de encendido,

plancha de acero inoxidable de cero punto treinta (1.30) metros de largo por cero punto sesenta (0.60) metros de ancho, gratinador, un (1) horno con dos (2) parrillas, termostato americano de ciento cincuenta (150) a quinientos cincuenta (550) grados Fahrenheit; con un quemador tipo U de diecinueve mil (19,000) BTU/HR, termocopla, válvula de seguridad, encendido automático, con chispero para piloto del horno, un (1) gabinete con puerta abatible, funcionamiento a gas propano LP en baja presión, dimensiones: uno punto treinta (1.30) metros de largo, por cero punto ochenta y cinco (0.85) metros de ancho, por uno punto doce (1.12) metros de alto; una (1) mesa de trabajo top, dos (2) entrepaños, una (1) puerta abatible, dimensiones: cero punto sesenta (0.60) metros de largo, por cero punto ochenta y uno (0.81) metros de ancho, por uno punto doce (1.12) metros de alto. Mueble fabricado en dos piezas, instalado en un solo mueble, todo en lámina acero inoxidable grado alimenticio trescientos cuatro (304), calibre dieciocho (18). La instalación eléctrica no estará visible fuera del mueble; con precio unitario de cincuenta mil cuatrocientos noventa quetzales (Q50,490.00). El equipo además de las especificaciones descritas, debe cumplir con las indicadas en la oferta de "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS".

TERCERA: VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO: El monto a que asciende la compraventa del equipo descrito en la cláusula segunda del presente contrato es de **SEISCIENTOS CINCO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA QUETZALES (Q605,880.00)**, valor que incluye el impuesto al valor agregado (IVA); para los efectos de pago "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" debe presentar la factura electrónica en línea-FEL, emitida por el proveedor a través de su agencia virtual del Portal de la Superintendencia de Administración Tributaria y copia del acta de recepción en la que conste que el equipo ha sido recibido de conformidad

CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS, S.A.
Av. Bolívar 37-11, Zon. 3
Tel.: 2471-3256
*info@antecap.com.gt
*www.antecap.com.gt



Antecap
REVISADO
15/08/2022

por el "INTECAP". Dicho pago se hará con cargo a la partida presupuestaria número dos mil veintidós guion once millones doscientos mil treinta y cuatro guion cero cero cero guion cero cero guion once guion cero cero guion cero cero cero guion cero cero uno guion cero cero cero guion cero ciento uno guion trescientos veintinueve (2022-11200034-000-00-11-00-000-001-000-0101-329), de Administración Institucional, Gerencia, y/o en la que en el futuro corresponda. Se podrán hacer pagos parciales por Centro de Capacitación.

CUARTA: LUGAR, FORMA Y PLAZO DE ENTREGA: "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" se compromete a entregar e instalar el equipo descrito en la cláusula segunda de este contrato, funcionando al cien por ciento (100%), de la siguiente forma: una (1) estación de trabajo lineal, cinco (5) estaciones de trabajo lado derecho y cinco (5) estaciones de trabajo lado izquierdo, en el Centro de Capacitación Sololá, ubicado en el kilómetro ciento treinta y siete (137) Aldea El Tablón, municipio y departamento de Sololá; y una (1) estación de trabajo lado izquierdo en el Centro de Capacitación Retalhuleu, ubicado en el kilómetro ciento noventa y dos (192), carretera a Champerico, municipio y departamento de Retalhuleu, en el plazo de cinco (5) días hábiles; computados a partir del día siguiente de que el INTECAP le notifique por escrito la aprobación del presente contrato. El equipo deberá tener inserta su respectiva identificación de marca, modelo, número de serie y otros, información básica para identificación y operación del mismo y deberá ser totalmente nuevo, sin defectos ni fallas en sus componentes internos y externos, de acuerdo al catálogo incluido en la oferta y de conformidad con las bases de cotización y la oferta respectiva.

QUINTA: SEGUROS DE CAUCIÓN: a) DE CUMPLIMIENTO: "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" se obliga a prestar a favor y a entera satisfacción del

"INTECAP" previa aprobación del presente contrato un seguro de caución de cumplimiento equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con una institución aseguradora debidamente autorizada para operar en Guatemala y de reconocida capacidad y solvencia financiera, en tanto dicho seguro no esté aceptado por el "INTECAP", éste no podrá hacerle ningún pago a "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS". En caso de incumplimiento del presente contrato por parte de "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS", el "INTECAP" dará audiencia por diez (10) días a la institución aseguradora, para que se manifieste al respecto, vencido el plazo si no hay oposición manifiesta de la aseguradora, sin más trámite se ordenará el requerimiento respectivo y la institución aseguradora, deberá efectuar el pago dentro del plazo de treinta (30) días contados a partir de la fecha del requerimiento, circunstancia que se hará constar en la póliza. El seguro deberá mantenerse vigente hasta que el "INTECAP" compruebe que "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" ha cumplido con las condiciones del contrato, extendiendo la constancia respectiva para la cancelación; y b) DE CALIDAD Y FUNCIONAMIENTO: "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" como requisito previo para la recepción del equipo objeto del presente contrato, deberá otorgar un seguro de caución de calidad y funcionamiento por el equivalente al quince por ciento (15%) del valor total del presente contrato, con el cual garantiza la calidad y buen funcionamiento del mismo, este seguro es por el plazo de dieciocho (18) meses, computados a partir de la recepción del mismo.

SEXTA: GARANTÍA: "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" por su parte ofrece una garantía de dos (2) años, para el equipo adjudicado; tiempo durante el cual se compromete a reparar o sustituir el equipo si fuera necesario, el cual se computa a partir de la recepción del mismo.

CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS S. A.
Av. Bohor 37-41, Zonal
Tel: 2471-3256
-iron: asistidacocinas@gmail.com - c.
-www: www.cindigym.com



SÉPTIMA: SUMINISTRO DE REPUESTOS, SERVICIO DE MANTENIMIENTO Y SOPORTE TÉCNICO: "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS", garantiza: a) La existencia y el suministro, en Guatemala, de repuestos originales, de fábrica, necesarios para que los equipos se mantengan en buen estado de funcionamiento, por un plazo de tres (3) años, computados a partir de la recepción de los mismos; b) Reparar o sustituir el equipo en caso de falla por desperfectos de fabricación, en un plazo de cinco (5) días, computados a partir del momento en que se le notifique el desperfecto, por parte del "INTECAP"; y c) Que tiene soporte técnico, como también la capacidad de cubrir las necesidades de mantenimiento, con personal técnico calificado. El incumplimiento al compromiso aquí contraído será motivo para hacer efectivo el seguro de caución de calidad y funcionamiento o para requerirle por la vía correspondiente el cumplimiento de estas obligaciones.

OCTAVA: PROHIBICIONES: "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" tiene la prohibición expresa de ceder, enajenar, traspasar o disponer de cualquier forma, total o parcialmente los derechos provenientes del presente contrato, bajo pena de nulidad de lo pactado.

NOVENA: DECLARACIÓN JURADA: Yo, **MARÍA TERESA QUIÑONEZ TARACENA**, declaro bajo juramento que ni yo en lo personal ni mi representada nos encontramos comprendidos en las limitaciones contenidas en el artículo ochenta (80) de la Ley de Contrataciones del Estado; así como no soy deudor moroso del Estado ni de las entidades a que se refiere el artículo uno (1) de la referida Ley.

DÉCIMA: CLÁUSULA RELATIVA AL COHECHO: Yo, **MARÍA TERESA QUIÑONEZ TARACENA**, manifiesto que conozco las penas relativas al delito de cohecho, así como las disposiciones contenidas en el Capítulo III del Título XIII del

Decreto 17-73 del Congreso de la República de Guatemala, Código Penal. Adicionalmente, conozco las normas jurídicas que facultan a la Autoridad Superior del "INTECAP" para aplicar las sanciones administrativas que pudieren corresponderme, incluyendo la inhabilitación en el Sistema de Información de Contrataciones y Adquisiciones del Estado denominado GUATECOMPRAS.

DÉCIMA PRIMERA: CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR: Si surgiere un caso fortuito o de fuerza mayor que impidiera a cualquiera de las partes cumplir con sus obligaciones contractuales, convienen en dar aviso a la otra parte por escrito dentro del plazo de cinco (5) días de ocurrido el hecho, acompañando las pruebas pertinentes para que si estuviere justificada la causa no se aplique la sanción.

DÉCIMA SEGUNDA: TERMINACIÓN DEL CONTRATO: El presente contrato se dará por terminado cuando ocurran cualesquiera de las circunstancias siguientes: a) Por vencimiento del plazo siempre que no se haya acordado prórroga alguna; b) Por rescisión unilateral del INTECAP, al determinarse atraso en la entrega del equipo; con base a la fecha establecida y fijada en el presente contrato, sin perjuicio de aplicar las multas que correspondan de conformidad con los Artículos ochenta y cinco (85) y ochenta y seis (86) de la Ley de Contrataciones del Estado; c) Por rescisión acordada de mutuo acuerdo; y d) Por casos fortuitos o de fuerza mayor que hagan innecesario el contrato o que afecten su cumplimiento.

DÉCIMA TERCERA: CONTROVERSIAS: Los otorgantes convenimos expresamente en que toda controversia, diferencia o reclamación que surgiere como consecuencia del presente contrato, serán resueltas directamente con carácter conciliatorio, pero si no fuera posible llegar a un acuerdo, la cuestión o cuestiones a dilucidarse, se someterán a la jurisdicción del Tribunal de lo Contencioso-Administrativo.

INTECAP S.A. S.
Av. Bolívar 37-41, ZONA 7
Tel.: 2471-3266
Correo: asinialecciones@intecap.gub.gt
www.equipoindustrial.com.gt



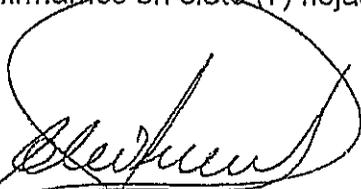
Antecap
REVISADO
2022/08/25

DÉCIMA CUARTA: SANCIONES: a) Retraso en la entrega: El retraso de "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" en la entrega del equipo, así como el incumplimiento por causas imputables a él se sancionará con el pago de una multa por cada día de atraso, del valor que represente la parte afectada, conforme al artículo ochenta y cinco (85) de la Ley de Contrataciones del Estado y los porcentajes establecidos en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; b) Variación en calidad o cantidad: Si, "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" contraviniendo total o parcialmente el contrato, perjudicare al "INTECAP", variando la calidad o cantidad del objeto del mismo, será sancionado con una multa del cien por ciento (100%) del valor que represente la parte afectada de la negociación. El "INTECAP" por cualquiera de los conceptos indicados en los literales anteriores, podrá hacer la deducción correspondiente del saldo que hubiere a favor del contratista o hacer efectivo el seguro respectivo.

DÉCIMA QUINTA: RECEPCIÓN Y LIQUIDACIÓN: "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" al disponer del equipo y estar lista para la entrega del mismo (se podrán realizar entregas parciales por Centro de Capacitación), deberá hacerlo del conocimiento de la Gerencia del "INTECAP", por escrito, quien nombrará la comisión receptora y liquidadora que fundamentándose en el contrato, bases y oferta, verificará cantidad, calidad y demás especificaciones y recibirá el equipo descrito en la cláusula segunda del presente contrato, diligencia en la cual deberá estar presente un representante de "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS", en caso contrario, se entenderá que acepta el contenido de las actas que se levanten, de las cuales se enviará copia certificada a donde corresponde, para los efectos que procedan; la liquidación deberá practicarse dentro de los noventa (90) días subsiguientes a la recepción del equipo.

DÉCIMA SEXTA: APROBACIÓN: Para que el presente contrato surta sus efectos legales y obligue a las partes a su cumplimiento, es indispensable que sea aprobado de conformidad con la Ley.

DÉCIMA SÉPTIMA: ACEPTACIÓN: Los otorgantes en los términos y condiciones estipuladas aceptamos el presente contrato, el que leído íntegramente, por ambas partes y enterados de su contenido, validez y efectos legales, lo ratificamos, aceptamos y firmamos en siete (7) hojas de papel membretado del "INTECAP".


Ing. Arnaldo Ademir Alvarado Cifuentes
Sub Gerente



María Teresa Quiñonez Taracena
Administrador Único y Representante Legal

INDUSTRIAL DE COCINAS, S.A.
Av. Bolívar 37-41, zona 8
Tel.: 2471-3256
industrialdecocinas@gmail.com
www.equiposindustriales.com.gt