



CONTRATO NÚMERO GE GUION AL GUION OCHENTA Y OCHO GUION DOS MIL VEINTICUATRO (GE-AL-88-2024). En la ciudad de Guatemala, el veintisiete de noviembre de dos mil veinticuatro. NOSOTROS: **ARNALDO ADEMAR ALVARADO CIFUENTES**, de cincuenta y dos 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 número dos mil veintidós guion cien guion ciento uno guion diecinueve guion cero veintinueve (2022-100-101-19-029), acredito mi personería con: a) Certificación del punto Quinto del acta número treinta y seis guion dos mil dieciséis (36-2016), de fecha doce de octubre de dos mil dieciséis, 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, **MARIA TERESA QUIÑONEZ TARACENA**, de cincuenta y ocho años, 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",



debidamente 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 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 mi nombramiento contenido en Acta Notarial de fecha quince de abril de dos mil veinticuatro, autorizada por el Notario Marvin Giovanni Mejia Penados, debidamente inscrita en el Registro Mercantil General de la República de Guatemala, con el número setecientos treinta y ocho mil novecientos ochenta (738980), folio novecientos veintitrés (923), libro ochocientos treinta (830) 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. Ambos comparecientes manifestamos hallarnos en el libre ejercicio de nuestros derechos civiles y que la representación que se ejercita es suficiente conforme a la Ley para la celebración del presente **CONTRATO** 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 veinticuatro (42-2024), cuyo objeto es la compraventa e instalación de equipo



para el taller de gastronomía del Centro de Capacitación Santa Rosa; bajo el Número de Operación Guatecompras veinticuatro millones ciento ochenta y un mil novecientos ochenta y seis (24181986); Acta número SC guion ciento cincuenta y seis guion dos mil veinticuatro (SC-156-2024), de fecha dieciséis de octubre de dos mil veinticuatro, de recepción y apertura de plicas; Acta número SC guion ciento sesenta y cuatro guion dos mil veinticuatro (SC-164-2024), de fecha veintitrés de octubre de dos mil veinticuatro, de calificación y adjudicación de ofertas; y Acta número SC guion ciento sesenta y nueve guion dos mil veinticuatro (SC-169-2024), de fecha cinco de noviembre de dos mil veinticuatro, Modificatoria; Cotización contenida en formulario electrónico COT guion dos mil veinticuatro guion veinticuatro millones ciento ochenta y un mil novecientos ochenta y seis guion sesenta y cuatro millones ochocientos cuarenta y cinco mil setenta y nueve (COT-2024-24181986-64845079), código de autenticidad F cuatro DE dos A ocho F (F4DE2A8F), de fecha quince de octubre de dos mil veinticuatro; oferta de "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS", de fecha quince de octubre de dos mil veinticuatro; Acuerdo de aprobación de la adjudicación número GE guion seiscientos cuarenta y seis guion dos mil veinticuatro (GE-646-2024), de fecha cinco de noviembre de dos mil veinticuatro; y Memorando número SS guion ciento treinta y uno guion dos mil veinticuatro (SS-131-2024), de fecha seis de noviembre de dos mil veinticuatro. Se tiene por incorporada al presente contrato la documentación anteriormente citada.

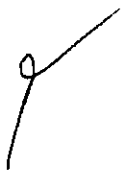
SEGUNDA: OBJETO DEL CONTRATO: Compraventa e instalación de equipo para el taller de gastronomía del Centro de Capacitación Santa Rosa; para el efecto "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" vende al "INTECAP" lo siguiente: diez (10) mesas de trabajo, marca Super Inox, modelo: MT guion uno E (MT-



1E), origen y país de fabricación: Guatemala, con las siguientes características: alto: cero punto ochenta y ocho (0.88) metros, ancho: cero punto setenta y seis (0.76) metros, estructura: acero inoxidable, grosor del top: dos (2) pulgadas, largo: uno punto siete (1.7) metros, material del top: acero inoxidable, calibre del acero inoxidable: dieciocho (18), con grado alimenticio trescientos cuatro (304), top con peralte de dos pulgadas (2") de grosor, entrepiso en lámina de acero inoxidable tipo cuatrocientos treinta (430) calibre dieciocho (18), con peralte de uno y medio de pulgadas (1 ½"), patas en tubo redondo de acero inoxidable trescientos cuatro (304), de una y media (1 1/2) de pulgada, tacos ajustable con protector de hule en la punta de las patas y niveladores; con precio unitario de cuatro mil cien quetzales (Q4,100.00); y precio total de cuarenta y un mil quetzales (Q41,000.00); **ocho (8) clavijeros para panadería**, marca Besta, modelo: CA guion veinte B (CA-20B), origen y país de fabricación: Brasil, con las siguientes características: altura: sesenta y ocho (68) pulgadas, ancho: veinte (20) pulgadas, capacidad: veinte (20) bandejas, fondo: veintiséis (26) pulgadas, incluye: bandejas, material: aluminio, tipo: Semi industrial; con precio unitario de cinco mil cuatrocientos quetzales (Q5,400.00) y precio total de cuarenta y tres mil doscientos quetzales (Q43,200.00); **once (11) estaciones de trabajo para preparación de alimentos**: marca Super Inox/Super Cocinas, modelo GPLPC-H (horizontal), GPLPC-LD (lado derecho), GPLPC-LI (lado izquierdo), origen y país de fabricación: Guatemala, con las siguientes características: estufa industrial: cuatro (4) hornillas con parrillas individuales de angular de hierro negro, plancha de acero inoxidable, gratinador y horno con termostato, material: acero inoxidable grado alimenticio, mesa con poceta y repisa: cero punto setenta (0.70) metros de ancho por uno punto cincuenta y seis (1.56) metros de largo y



uno punto doce (1.12) metros de alto, mesas de trabajo: dos (2) de cero punto ochenta y cero punto sesenta (0.80 y 0.60) metros de ancho cada una, cero punto ochenta y un (0.81) metros de ancho y uno punto doce (1.12) metros de alto; fabricadas de acero inoxidable: calibre dieciocho (18), se requiere cinco (5) estaciones de trabajo en L lado derecho, cinco (5) estaciones de trabajo en L lado izquierdo y una (1) estación de trabajo lineal; todas las estaciones deben incluir niveladores de tornillos con punta de goma antideslizante, integradas a los gabinetes, con faldones traseros en acero inoxidable, salpicaderas, puertas en las secciones de preparación y sección de lavado, las instalaciones de gas debe estar alojada dentro de la estación de trabajo, cada estación de trabajo debe estar compuesta por: SECCIÓN DE LAVADO: mesa con un (1) lavatrastos y repisa, según plano, con medidas 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, grifería completa, chorro mezclador cuello de ganso de cero punto veinte (0.20) metros, para agua fría y caliente, fabricado en acero inoxidable, con su correspondiente canasta removible atrapa residuos en entrada a drenaje de poceta, repisa fabricada en acero inoxidable a una altura de cero punto cincuenta (0.50) metros del top de la estación y con ancho de cero punto treinta (0.30) metros, deberá tener ganchos para colgar utensilios de cocina y un área imantada para colocar utensilios de corte, SECCIÓN DE COCCIÓN: deberá incluir una (1) estufa tipo industrial, con las siguientes características: fabricada en acero inoxidable, cuatro hornillas, parrillas de catorce por catorce (14x14) pulgadas, fabricados en angular y plano de hierro negro, de hierro fundido de doble hilera, piloto de encendido en hornillas, plancha con gratinador, bandejas recoge grasa removible, horno con



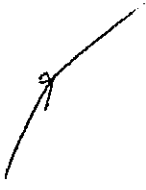
termostato de ciento cincuenta a quinientos cincuenta (150 a 550) grados Fahrenheit (⁰F), válvula de seguridad, chispero eléctrico para encendido del piloto del horno, funcionamiento a gas propano de baja presión, SECCIÓN DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS: deberá tener dos (2) áreas de trabajo, dimensiones y disposición según planos, con dos (2) entrepaños, INSTALACIONES: Las instalaciones de gas deberán de estar alojadas dentro de la estación de trabajo, incluye: una caja eléctrica con tomacorriente polarizado y aislado del mueble y con protección contra derrames, alimentación de ciento diez voltios (110v), corriente alterna, una (1) caja eléctrica con tomacorriente alimentación doscientos veinte voltios (220 v), espiga tres (3) polos, cincuenta amperios (50amp) doscientos cincuenta voltios (250v), la instalación eléctrica no debe ser visible fuera del mueble; con precio unitario de cuarenta y siete mil quetzales (Q47,000.00) y precio total de quinientos diecisiete mil quetzales (Q517,000.00); y diez (10) estanterías para alimentos, marca Super Inox, modelo: EFI guion cuatro mil cuatrocientos veinte (EFI-4420), origen y país de fabricación: Guatemala; con las siguientes características: alto: setenta y dos (72) pulgadas, ancho: cuarenta y cuatro (44) pulgadas, entrepaños: cuatro (4), fondo: veinte (20) pulgadas, material: lámina de acero inoxidable cuatrocientos treinta (430), calibre dieciocho (18), patas en tubo redondo de acero inoxidable con tacos ajustables, con protector de hule en las puntas; con precio unitario de tres mil novecientos quetzales (Q3,900.00) y precio total de treinta y nueve mil quetzales (Q39,000.00). La instalación eléctrica debe ser según las especificaciones técnicas y los estándares recomendados por el fabricante y deberá incluir todos los accesorios y cableado necesario para su instalación eléctrica. El equipo además de las especificaciones y medidas descritas, debe

cumplir con las indicadas en las bases publicadas para el efecto, y en la oferta de "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS".

A handwritten signature in dark ink, appearing to be "L. Acosta", is written over the first part of the paragraph.

TERCERA: VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO: El monto a que asciende el equipo descrito en la cláusula segunda del presente contrato es de **SEISCIENTOS CUARENTA MIL DOSCIENTOS QUETZALES (Q640,200.00)**, 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 por el "INTECAP". Dicho pago se hará con cargo a la partida presupuestaria número dos mil veinticinco guion once millones doscientos mil treinta y cuatro guion cero cero cero guion cero cero guion once guion cero cero guion cero cero guion cero cero uno guion cero cero cero guion cero ciento uno guion trescientos veintinueve (2025-11200034-000-00-11-00-000-001-000-0101-329), de Administración Institucional, Gerencia y/o en la que en el futuro corresponda.

CUARTA: LUGAR, FORMA Y PLAZO DE ENTREGA: "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" se compromete a entregar, montar, instalar y dejar funcionando al cien por ciento (100%) el equipo descrito en la cláusula segunda de este contrato en el Centro de Capacitación Santa Rosa, ubicado en el camino a Aldea San Juan Arana, municipio de Barberena, departamento de Santa Rosa, en un plazo de cuarenta y cinco (45) días hábiles computado a partir del día siguiente de que el "INTECAP" le notifique la aprobación del presente contrato. Todo el equipo deberá tener inserta su respectiva identificación de marca, modelo, número de serie y otros, información básica para identificación y operación del

A handwritten signature in dark ink, appearing to be "P. A.", is written to the right of the paragraph.
A handwritten signature in dark ink, appearing to be "P. A.", is written at the bottom right of the page.

mismo y deberá ser totalmente nuevo, sin defectos ni fallas en sus componentes eléctricos y/o electrónicos, 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

equipo, comprometiéndose a reparar las fallas o desperfectos que le sean imputables. Este seguro es por el plazo de dieciocho (18) meses, computados a partir de la recepción del mismo. El "INTECAP", hará efectivo cualquiera de los seguros estipulados en las presentes bases, sin necesidad de expediente administrativo o proceso judicial alguno.

SEXTA: GARANTÍA: "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" por su parte ofrece una garantía de treinta y siete (37) meses, sobre desperfectos de fábrica 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.

A handwritten signature in dark ink, appearing to be "J. Rodríguez", is written over the beginning of the text for the seventh item.
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 el equipo se mantengan en buen estado de funcionamiento, por un plazo de treinta y siete (37) meses, 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 vía correspondiente el cumplimiento de estas obligaciones.

OCTAVA: MONTAJE E INSTALACIÓN DEL EQUIPO: "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" debe realizar el montaje e instalación (cuando así lo requiera),

con personal técnico calificado y cumplir con los siguientes requerimientos: a) es responsable de su montaje mecánico e instalación eléctrica (ensamble, armado y ajuste de piezas móviles), instalación de tubería eléctrica o utilización de la existente, cableado de ser necesario desde el tablero de alimentación existente o colocar uno específico para éste fin, conexiones y protecciones eléctricas, para la alimentación eléctrica del equipo, el contratista debe considerar las especificaciones técnicas y los estándares recomendados por el fabricante; los mismos deberán quedar funcionando totalmente a satisfacción del "INTECAP"; el contratista debe incluir todos los accesorios y cableado necesario para su instalación eléctrica; b) debe ser instalado en las áreas específicas, dentro del Centro de Capacitación Santa Rosa; c) los trabajos de instalación de cada equipo serán supervisados por personal del "INTECAP", designado por la Jefatura del Centro de Capacitación Santa Rosa o la Jefatura de la Unidad de Equipamiento, con el fin de lograr una correcta y segura instalación de los mismos, debiendo el contratista dar las facilidades a los representantes del "INTECAP" y d) el contratista podrá sugerir mejoras en la instalación, siempre y cuando éstas redunden en beneficio del funcionamiento y seguridad de cada equipo, así como de su entorno.

NOVENA: PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO E INDUCCIÓN: "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" se compromete a brindar una inducción para el equipo, con el contenido mínimo siguiente: a) inducción en el manejo, operación y mantenimiento del equipo; b) recomendaciones de mantenimiento; c) puesta a punto del equipo; y d) uso y aplicaciones del equipo (técnicas de trabajo que se puedan desarrollar con él). La inducción será coordinada con la Jefatura del Centro de Capacitación Santa Rosa y la Unidad de Equipamiento, dentro de los



treinta (30) días hábiles siguientes a la recepción del equipo adjudicado, con la duración y el personal indicado en su oferta. Previo a la recepción del equipo, se deberán realizar pruebas de funcionamiento donde estará presente un representante de "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" y un técnico nombrado por el "INTECAP", de forma conjunta para asegurar la efectiva operación del mismo; el contratista antes de iniciar las pruebas de funcionamiento debe constatar que el equipo ha sido preparado, especialmente a lo referente a ajustes de piezas, componentes eléctricos y electrónicos, paneles de control, inspección de elementos mecánicos, verificación de niveles de lubricantes, refrigerantes y combustibles; así como coordinar la fecha para la realización de las pruebas, debiendo llevar al lugar de entrega del equipo, los accesorios y materiales necesarios para las mismas. El contratista debe demostrar que el equipo cumple con las funciones para las que fueron adquiridos, de acuerdo al catálogo incluido en la oferta y de conformidad con las bases de cotización y la oferta respectiva.

DÉCIMA: 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.

DÉCIMA PRIMERA: DECLARACIÓN JURADA: Yo, MARIA 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 SEGUNDA: CLÁUSULA RELATIVA AL COHECHO: Yo, MARIA 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 TERCERA: 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 CUARTA: 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 de los equipos; 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 QUINTA: CONTROVERSIAS: Los otorgantes convenimos expresamente en que toda controversia, diferencia o reclamación que surgiera 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.

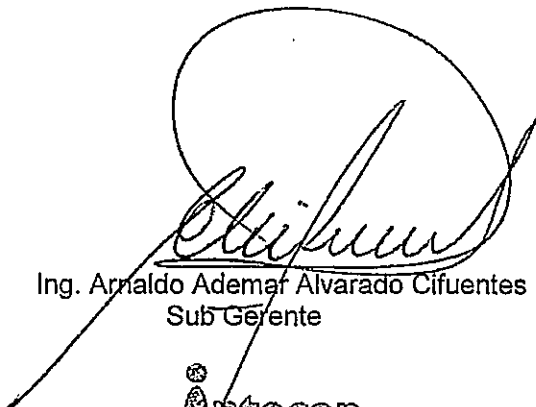
DÉCIMA SEXTA: SANCIONES: a) Retraso en la entrega: El retraso de "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" en la entrega del equipo, se sancionará con el pago de una multa por cada día de atraso, del valor que represente la parte afectada, conforme al Artículo ochenta y cinco (85) de la Ley de Contrataciones del 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, perjudicando 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, de conformidad con el Artículo ochenta y seis (86) de la Ley de Contrataciones del Estado. 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 SÉPTIMA: RECEPCIÓN Y LIQUIDACIÓN: "CENTRO INDUSTRIAL DE COCINAS" al disponer de los equipos y estar lista para la entrega de los mismos, 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 los equipos descritos 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 de los bienes.

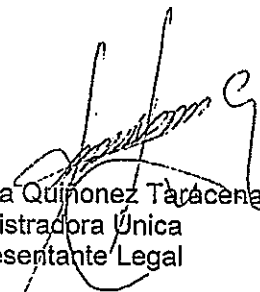
DÉCIMA OCTAVA: APROBACIÓN: Para que el presente contrato surta sus efectos legales y obligue a las partes a su cumplimiento, es indispensable que sea aprobado de conformidad con la Ley.

DÉCIMA NOVENA: 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 Ademaf Alvarado Cifuentes
Sub Gerente

**Antecap**
Subgerencia



Maria Teresa Quironez Taracena
Administradora Única
y Representante Legal

Centro Industrial de Cocinas, S.A.
Avenida Bolívar 37-41 Zona 8, Guatemala
Tel.: 2471-3256
Whatsapp: 5859-1624