CONTRATO Nº 18/2013

CONTRATO DE SERVICIOS DE CEREMONIAL PARA EL PARLAMENTO DEL MERCOSUR

Entre el **CONGRESO DE LA NACIÓN**, domiciliada en 14 de mayo esq. Avda. República, República del Paraguay, representada para este acto por el Presidente **SENADOR JULIO VELAZQUEZ**, con Cédula de Identidad N° 787.641, denominada en adelante la **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la firma **ÑE'ECOOP LTDA.**, domiciliada en Itapua c/ Ruta Transchaco, República del Paraguay, representada para este acto por **LIC. LAURA MARIA MARIN VALIENTE**, con Cédula de Identidad N° 2.127.180, denominada en adelante el **PROVEEDOR**, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO DE SERVICIOS DE CEREMONIAL PARA EL PARLAMENTO DEL MERCOSUR", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

SERVICIOS DE CEREMONIAL PARA EL PARLAMENTO DEL MERCOSUR

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

(a) Contrato;

(b) El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;

(c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;

(d) La oferta del Proveedor;

(e) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o diferencia entre los documentos que forman parte integral del Contrato, la prioridad de los mismos será en el orden enunciado anteriormente.

3. IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO.

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al siguiente detalle:

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Dpto.	Monto
2013	*1*	*2*	*0*	*0*	*280*	*10*	*1*	*99*	**G. 270.000.000.-**

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID Nº 261539

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Licitación por Concurso de Ofertas N° 08/2013, convocado por el Congreso de la Nación. La adjudicación fue realizada según acto administrativo N°

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS.

LOTE 1

Item	Código Catalogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio unitario (IVA incluido)
1	90111501-001	Alojamiento en habitación single ejecutiva, con desayuno buffet americano incluido. Además debe contar con: - Escritorio y conexión a internet (WIFI) en la habitación. - Café Express en el lobby 24 horas. - Gimnasio. - TV cable. - Late check out sujeto a disponibilidad. - Batas de baño en Studio y Suite. - Estacionamiento	Día	Día	1	850.506
2	90111501-001	Alojamiento en habitación doble ejecutiva, con desayuno buffet americano incluido. Además debe contar con: - Escritorio y conexión a internet (WIFI) en la habitación. - Café Express en el lobby 24 horas. - Gimnasio. - TV cable. - Late check out sujeto a disponibilidad. - Batas de baño en Studio y Suite. - Estacionamiento	Día	Día	1	979.000
3	90111603-001	Salón para reunión climatizado con capacidad para 100 personas como mínimo. Debe estar incluido un salón para secretaria y otro para almuerzo. Además los salones deben contar con conexión a Internet – WIFI.	Día	Día	1	5.775.000
4	90111603-001	Salón para reunión climatizado con capacidad para 40 personas como mínimo. Debe estar incluido un salón para secretaria y otro para almuerzo. Además los salones deben contar con conexión a Internet – WIFI.	Día	Día	1	3.750.000
5	90151802-001	Provisión de 1 (un) Sistemas de sonido y micrófonos.	Día	Día	1	250.000
6	90151802-001	Provisión de 1 (un) Proyectores y pantallas para proyección en power point.	Día	Día	1	250.000
7	90151802-040	Provisión de 6 (seis) Notebooks.	Día	Día	1	375.000
8	90151802-040	Provisión de 5 (cinco) Computadoras	Día	Día	1	625.000
9	90151802-040	Provisión de 1 (una) Impresora.	Día	Día	1	187.500
10	90151802-040	Provisión de 1 (una) Fotocopiadora	Día	Día	1	250.000
11	90151802-029	Servicio de música	Día	Día	1	125.000
12	90151802-051	Provisión de 2 (dos) Cabinas para traducción simultánea y Equipos para 40 personas por cada cabina. Además debe incluir 4 (cuatro) traductores en los 2 idiomas.	Día	Día	1	8.362.500
13	90151802-051	Provisión de 2 (dos) Cabinas para traducción simultánea y Equipos para 100 personas por cada cabina. Además debe incluir 4 (cuatro) traductores en los 2 idiomas.	Día	Día	1	11.250.000
14	90101603-010	Servicio de almuerzo, para 100 (cien) personas, plato servido (entrada, plato principal y postre), el servicio debe incluir pettit fours, panes, chipitas, café, te y bebidas en general. **Plato de entrada** • Cuadrado de hojaldre con salmón y camarones en salsa de limón grass y jengibre • Bombas rellenas de salmón y palmitos • Arrolladitos de surubí y salmón ahumado en salsa de albahaca • Cofre de hojaldre con verduras en salsa de curry • Ensalada tibia de salmón con ensalada de rúcula, tomates cherrys, huevitos de codorniz y aceite de albahaca • Quiche de palmitos y roquefort acompañada con ensalada de rúcula, hojas verdes y tomatitos cherrys. **Plato principal** • Tournedos De lomito a los tres hongos con timbal de arroz verde y verduras saltadas • Tournedo de lomito al champagne y mostaza de Dijon con timbal de arroz y cebollitas glaceadas • Supremas de pollo en hojaldre con espumas de puerros y crocante con papas fondant y hortalizas. • Mousse de surubí y tilapia al vapor en salsa, con	Día	Día	1	20.000.000

Item	Código Catalogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio unitario (IVA incluido)
		papas al natural y budincito • Mousse de pollo en camisa de hojaldre, budincito de puerros con aceite de tomates secos y papas al curry • Solomillo de cerdo relleno con jamón crudo y queso en salsa de naranja al Grand Marnier, con papines fondant y brócolis **Postres** • Tarta tatin de manzanas con helado de crema y canela • Copa de Mouse de murucuyá con helado de crema y coulis de frutillas • Suspiro limeño • Mousse de chocolate y de bananas con crocantes de praliné y salsa inglesa • Mousse de bananas con salsa de nueces y bola de helado en praliné En su presupuesto debe estar incluido el servicio de coordinador del evento, mozos (6 como mínimo) y cantineros y, según el menú a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posa platos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio				
15	90101603-010	Servicio de almuerzo, para 40 (cuarenta) personas, plato servido (entrada, plato principal y postre), el servicio debe incluir pettit fours, panes, chipitas, café, te y bebidas en general. **Plato de entrada** • Cuadrado de hojaldre con salmón y camarones en salsa de limón grass y jengibre • Bombas rellenas de salmón y palmitos • Arrolladitos de surubí y salmón ahumado en salsa de albahaca • Cofre de hojaldre con verduras en salsa de curry • Ensalada tibia de salmón con ensalada de rúcula, tomates cherrys, huevitos de codorniz y aceite de albahaca • Quiche de palmitos y roquefort acompañada con ensalada de rúcula, hojas verdes y tomatitos cherrys. **Plato principal** • Tournedos De lomito a los tres hongos con timbal de arroz verde y verduras saltadas • Tournedo de lomito al champagne y mostaza de Dijon con timbal de arroz y cebollitas glaceadas • Supremas de pollo en hojaldre con espumas de puerros y crocante con papas fondant y hortalizas • Mousse de surubí y tilapia al vapor en salsa, con papas al natural y budincito • Mousse de pollo en camisa de hojaldre, budincito de puerros con aceite de tomates secos y papas al curry • Solomillo de cerdo relleno con jamón crudo y queso en salsa de naranja al Grand Marnier, con papines fondant y brócolis **Postres** • Tarta tatin de manzanas con helado de crema y canela • Copa de Mouse de murucuyá con helado de crema y coulis de frutillas • Suspiro limeño • Mousse de chocolate y de bananas con crocantes de praliné y salsa inglesa • Mousse de bananas con salsa de nueces y bola de helado en praliné En su presupuesto debe estar incluido el servicio de coordinador del evento, mozos (4 como mínimo) y cantineros y, según el menú a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posa platos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio	Día	Día	1	**8.000.000**
16	90101603-010	Servicio de cena, para 100 (cien) personas, plato servido (entrada, plato principal y postre), el servicio debe incluir pettit fours, panes, chipitas, café, te y bebidas en general.	Día	Día	1	**20.000.000**

Item	Código Catalogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio unitario (IVA incluido)
		Plato de entrada • Cuadrado de hojaldre con salmón y camarones en salsa de limón grass y jengibre • Bombas rellenas de salmón y palmitos • Arrolladitos de surubí y salmón ahumado en salsa de albahaca • Cofre de hojaldre con verduras en salsa de curry • Ensalada tibia de salmón con ensalada de rúcula, tomates cherrys, huevitos de codorniz y aceite de albahaca • Quiche de palmitos y roquefort acompañada con ensalada de rúcula, hojas verdes y tomatitos cherrys. **Plato principal** • Tournedos De lomito a los tres hongos con timbal de arroz verde y verduras saltadas • Tournedo de lomito al champagne y mostaza de Dijon con timbal de arroz y cebollitas glaceadas • Supremas de pollo en hojaldre con espumas de puerros y crocante con papas fondant y hortalizas. • Mousse de surubí y tilapia al vapor en salsa, con papas al natural y budincito • Mousse de pollo en camisa de hojaldre, budincito de puerros con aceite de tomates secos y papas al curry • Solomillo de cerdo relleno con jamón crudo y queso en salsa de naranja al Grand Marnier, con papines fondant y brócolis **Postres** • Tarta tatin de manzanas con helado de crema y canela • Copa de Mouse de murucuyá con helado de crema y coulis de frutillas • Suspiro limeño • Mousse de chocolate y de bananas con crocantes de praliné y salsa inglesa • Mousse de bananas con salsa de nueces y bola de helado en praliné En su presupuesto debe estar incluido el servicio de coordinador del evento, mozos (6 como mínimo) y cantineros y, según el menú a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posa platos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio				
17	90101603-010	Servicio de cena, para 40 (cuarenta) personas, plato servido (entrada, plato principal y postre), el servicio debe incluir pettit fours, panes, chipitas, café, te y bebidas en general. **Plato de entrada** • Cuadrado de hojaldre con salmón y camarones en salsa de limón grass y jengibre • Bombas rellenas de salmón y palmitos • Arrolladitos de surubí y salmón ahumado en salsa de albahaca • Cofre de hojaldre con verduras en salsa de curry • Ensalada tibia de salmón con ensalada de rúcula, tomates cherrys, huevitos de codorniz y aceite de albahaca • Quiche de palmitos y roquefort acompañada con ensalada de rúcula, hojas verdes y tomatitos cherrys. **Plato principal** • Tournedos De lomito a los tres hongos con timbal de arroz verde y verduras saltadas • Tournedo de lomito al champagne y mostaza de Dijon con timbal de arroz y cebollitas glaceadas • Supremas de pollo en hojaldre con espumas de puerros y crocante con papas fondant y hortalizas. • Mousse de surubí y tilapia al vapor en salsa, con papas al natural y budincito • Mousse de pollo en camisa de hojaldre, budincito de puerros con aceite de tomates secos y papas al curry • Solomillo de cerdo relleno con jamón crudo y queso en salsa de naranja al Grand Marnier, con papines fondant y brócolis **Postres** • Tarta tatin de manzanas con helado de crema y canela	Día	Día	1	**8.000.000**

Item	Código Catalogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio unitario (IVA incluido)
		• Copa de Mouse de murucuyá con helado de crema y coulis de frutillas • Suspiro limeño • Mousse de chocolate y de bananas con crocantes de praliné y salsa inglesa • Mousse de bananas con salsa de nueces y bola de helado en praliné En su presupuesto debe estar incluido el servicio de coordinador del evento, mozos (4 como mínimo) y cantineros y, según el menú a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posa platos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio				
18	90151802-014	**COFEE BREAK,** para 100 (cien) personas, debe incluir: • Café • Leche • Agua Mineral • Sand. Mixto caliente de Jamón y Queso • Sand. De Verduras • Gaseosas	Día	Día	1	3.750.000
19	90151802-014	**COFEE BREAK,** para 40 (cuarenta) personas, debe incluir: • Café • Leche • Agua Mineral • Sand. Mixto caliente de Jamón y Queso • Sand. De Verduras • Gaseosas	Día	Día	1	1.500.000
20	90151802-035	Servicio de decoración. Debe estar incluido la decoración con Banners con logo del evento, Backpodium , Banderas de todos los países participantes	Día	Día	1	1.625.000
21	90151802-059	Servicio de Coordinador/a de Eventos. (Antes, Durante y Final).	Día	Día	1	625.000
22	90151802-060	Servicio de 2 (dos) operadores técnicos en informática.	Día	Día	1	250.000

***Monto mínimo**	**135.000.000 Gs. (guaraníes ciento treinta y cinco millones)**
***Monto máximo**	**270.000.000 Gs. (guaraníes doscientos setenta millones)**

El monto mínimo del presente contrato asciende a la suma de **G. 135.000.000.- (guaraníes ciento treinta y cinco millones)**; y el monto máximo de **G. 270.000.000.- (guaraníes doscientos setenta millones).** El Proveedor se compromete a proveer los Servicios a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato es desde la firma del mismo hasta el 31 de diciembre de 2013.

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES.

Los bienes y/o servicios adjudicados deberán ser entregados a partir de la firma del Contrato y hasta el 31 de diciembre de 2103.

Los servicios deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de: Dirección Administrativa del Parlamento del Mercosur.

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 5 % del monto total del contrato.-

10. MULTAS.
Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59 inc. c) de la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas", caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.
La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

11. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO.
Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03, y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato (CGC y CEC).

12. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.
Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los Contratos se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

13. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN
Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al Contrato ya suscrito entre LAS PARTES, el Contrato o la parte del mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay al día 31 mes julio y año dos mil trece.

LIC. LAURA MARIA MARIN
CONTRATISTA

SENADOR JULIO CESAR VELAZQUEZ
CONTRATANTE

Condiciones Especiales del Contrato (CEC)

Las siguientes Condiciones Especiales del Contrato (CEC) complementarán y/o enmendarán las Condiciones Generales del Contrato (CGC) que se encuentran publicadas en el Portal de Contrataciones Públicas y que forman parte de los documentos de la licitación. En caso de haber conflicto, las provisiones aquí dispuestas prevalecerán sobre las de las CGC.

CGC 1.1(i)	El Contratante es: *CONGRESO DE LA NACIÓN*
CGC 4.2 (b)	La versión de la edición de los Incoterms será: *[No Aplica]*
CGC 7.1	Para **notificaciones,** la dirección de la Contratante será: Atención: *Sra. Justina Casco González, Directora de UOC.* Dirección: 14 de mayo esq. Avda. República – Ex Casa de la Cultura. Ciudad: *Asunción, Paraguay* Teléfono: *021 - 414 5831* Fax: *021 – 414 5851* Dirección electrónica: *uoccongreso@senado.gov.py*
CGC 9.5	El mecanismo formal de resolución de conflictos será: conforme con las reglas establecidas en la Ley N° 2051 de Contrataciones Públicas. Para el caso que las Partes no resuelvan las controversias mediante negociación directa o avenimiento, éstas se obligan a someter sus diferencias a arbitraje conforme a las disposiciones de la Ley N° 1879/02 de Arbitraje y Mediación y de la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas, siempre que la materia sea arbitrable.
CGC 11.1	Detalle de los documentos de Embarque y otros documentos que deben ser proporcionados por el Proveedor son: *[No se aplica]* La Contratante deberá recibir los documentos arriba mencionados antes de la llegada de los Bienes; si no recibe dichos documentos, todos los gastos consecuentes correrán por cuenta del Proveedor.
CGC 13.1	El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula: $P = P_0 \, x \, \frac{C}{C_0}$ Donde: **P** = Precio Reajustado. **P_0** = Precio Original de la oferta. **C** = Tipo de Cambio del Mercado Libre Fluctuante del dólar emitido por el Banco Central del Paraguay correspondiente al día anterior de la emisión de la factura. **C_0**= Tipo de Cambio del Mercado Libre Fluctuante del dólar emitido por el Banco Central del Paraguay correspondiente a la fecha de Apertura de sobre-ofertas.

CGC 14.1; 14.2 y 14.3	Las condiciones de pago serán: el pago será efectuado en forma directa por LA CONTRATANTE dentro de los 60 (sesenta) días posteriores a la recepción de la factura; la misma debe incluir todo lo relacionado a la parte impositiva, debiendo estar discriminado el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) y cualquier otro gasto inherente a la provisión de los bienes y la prestación de los servicios, cuando así correspondiere. A los efectos de este contrato en aplicación del Art. 1 de la Ley 3439/07 que modifica el Art. 41 de la Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas", se retendrá el 0,4 % sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes que presente al cobro el Proveedor.
CGC 14.4	Todos los pagos se efectuarán en *guaraníes*
CGC 14.5	El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es 60 (sesenta) días, a partir de la fecha de presentación de la factura. La tasa de interés que se aplicará es del *1 (*uno) % sobre el monto de la factura por mes de atraso.
CGC 15.1	No se otorgará anticipo.
CGC 16.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes sin excepción alguna.
CGC 17.1	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de 5% del valor total del contrato.
CGC 17.5	La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: *en el plazo y condición fijada en la cláusula 17.5 de las CGC.*
CGC 22.2	El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indica a continuación: *[No aplica]*
CGC 23.1	La cobertura de seguro será según se establece en los Incoterms. Si no es de acuerdo con los Incoterms, la cobertura de seguro deberá ser como sigue: *[No se aplica]*
CGC 24.1	*El Proveedor está obligado bajo los términos del Contrato a transportar los Bienes al lugar de destino final dentro del Paraguay, definido como el Sitio del Proyecto, transportarlos a dicho lugar de destino en el Paraguay, incluyendo seguro y almacenamiento, y tal como se estipulará en el Contrato, será contratado por el Proveedor, y todos lo gastos relacionados estarán incluidos en el Precio del Contrato.*
CGC 25.1	Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación: *a fin de comprobar el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas, y será llevada a cabo el día de entrega de los bienes y/o servicios.*
CGC 25.2	Las inspecciones y pruebas se realizarán en: el lugar de entrega de los bienes y/o servicios adjudicados.
CGC 26.1	El valor de las multas será: 1 % por semana por el bien efectivamente no suministrado, hasta alcanzar el monto de la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato. cuando el valor de las multas supere el monto de la garantía de cumplimiento de Contrato la Contratante podrá rescindir administrativamente el Contrato.
CGC 27.3	El período de validez de la Garantía será _____ (__) meses a partir de la fecha en que los bienes, o cualquier parte de ellos según el caso, hayan sido entregados . Para fines de la Garantía, el (los) lugar(es) de destino(s) final(es) será(n):

	(No Aplica)
CGC 27.5	El plazo para reparar o reemplazar los bienes será: *[No Aplica]*
CGC 33.1 (a) (vi)	El Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: *[las causales señaladas en la CGC 33]*