



**MINISTERIO DE SALUD
UNIDAD COORDINADORA DE PROYECTOS
PROGRAMA INTEGRADO DE SALUD, PRIDES
CONTRATO DE PRESTAMO No. 2347/OC-ES**

COMPARACIÓN DE PRECIOS

No. CP-GM-S-PRIDES-MINSAL/11

“Servicio de alimentación y uso de instalaciones en el Departamento de Sonsonate para desarrollar Jornadas de Capacitación a facilitadores/as de mesas para los Foros Departamentales de Salud”

SAN SALVADOR, JUNIO DE 2014



CONTENIDO

- SECCION 1. INVITACIÓN**
- SECCION 2. INSTRUCCIONES PARA LOS OFERENTES**
- SECCION 3. LISTA DE BIENES Y SERVICIOS. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**
- SECCION 4. FORMULARIOS DE OFERTA**

- ANEXO 1. LISTA DE PAÍSES MIEMBROS DEL BID**
- ANEXO 2. FORMATO DE CONTRATO**



SECCIÓN I.

CARTA DE INVITACIÓN

PROCESO POR COMPARACION DE PRECIOS No. CP-GM-S-PRIDES-MINSAL/II

Fecha: 05 DE JUNIO DE 2014.

Empresa:
Dirección:
Contacto:
Teléfono:

Ref. Contrato de préstamo BID No. 2347/OC-ES. Programa Integrado de Salud. Invitación al proceso de Comparación de Precios para Adquisición de **“Servicio de alimentación y uso de instalaciones en el Departamento de Sonsonate para desarrollar Jornadas de Capacitación a facilitadores/as de mesas para los Foros Departamentales de Salud”**

Estimados Señores

El Ministerio de Salud (MINSAL) ha recibido del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), un préstamo, para financiar parcialmente el costo del Programa Integrado de Salud, para lo cual el MINSAL propone utilizar parte de estos fondos para efectuar pagos de gastos elegibles en virtud del contrato para el cual se emite esta Invitación.

En este sentido, conociendo los antecedentes de su empresa, la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional (UACI), tiene el agrado de invitarle mediante un concurso por Comparación de Precios, para la Adquisición del **“Servicio de alimentación y uso de instalaciones en el Departamento de Sonsonate para desarrollar Jornadas de Capacitación a facilitadores/as de mesas para los Foros Departamentales de Salud”**, bajo las especificaciones técnicas que se encuentran detalladas en los documentos adjuntos.

La adquisición se sujetará a las disposiciones del contrato de préstamo entre el MINSAL y el BID, por lo cual se hace necesario que los bienes ofertados sean originarios de los países miembros del BID, cuya lista se adjunta.

Las condiciones generales de este proceso son las siguientes:

1. El valor referencial estimado para la adquisición de los bienes y servicios conexos es de **US\$400.00**, Las ofertas se presentarán en US Dólares y los pagos se efectuarán en la misma moneda.
2. La provisión de los bienes o servicios será contratada con cargo a los recursos del Programa arriba señalado.



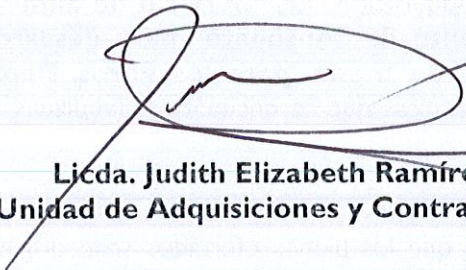
MINISTERIO DE SALUD
PROGRAMA INTEGRADO DE SALUD (PRIDES)



3. El precio de la oferta deberá cubrir el valor de los servicios y todo lo necesario para la provisión de los mismos a plena satisfacción de la Entidad en: **donde se adjudique el evento**
4. El pago se realizará en Dólares de Estados Unidos de Norte América, a más tardar 30 días después de presentada la factura y acta de recepción u otro documento que se establezca en el Contrato u Orden de Compra que se suscriba.
5. Los oferentes deberán presentar oferta por la totalidad de los servicios requeridos y la adjudicación se realizará por la totalidad del servicio
6. Ningún Oferente podrá presentar más de una oferta para un mismo bien o servicio (*salvo que se permitan presentar ofertas alternativas; en cuyo caso deberá establecerse en este Documento la forma en que se evaluara cada tipo de propuesta*).
7. No Se podrán presentar ofertas alternativas.
8. Las ofertas deberán tener un período de validez no menor a treinta (30) días, a partir de la fecha límite de presentación.
9. Presentar su oferta a nombre de: UACI/MINSAL. PRIDES BID No. 2347/OC-ES. Adquisición del **“Servicio de alimentación y uso de instalaciones en el Departamento de Sonsonate para desarrollar Jornadas de Capacitación a facilitadores/as de mesas para los Foros Departamentales de Salud”**, mediante carta firmada y sellada, entregar en las oficinas de la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional (UACI), Ministerio de Salud, Calle Arce #827, San Salvador, El Salvador. Se solicita presentar su oferta a más tardar el día 16 de junio de 2014, hasta las 3:00 p.m.
10. La UACI/MINSAL podrá dejar sin efecto el proceso, de así convenir a los intereses institucionales.

Los resultados del presente proceso serán comunicados a cada uno de los participantes.

Atentamente,


Licda. Judith Elizabeth Ramírez Franco
Jefa de Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional





SECCIÓN 2.

INSTRUCCIONES PARA LOS OFERENTES

I. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Este proceso tiene como propósito contratar la venta real y efectiva del **“Servicio de alimentación y uso de instalaciones en el Departamento de Sonsonate para desarrollar Jornadas de Capacitación a facilitadores/as de mesas para los Foros Departamentales de Salud”**

2. FRAUDE Y CORRUPCIÓN

El BID exige que los prestatarios (incluyendo los beneficiarios de una donación y la Entidad Contratante), así como los Oferentes, contratistas y consultores que participen en proyectos con financiamiento del Banco, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación, de concursos o de ejecución de un contrato. Las acciones de prácticas corruptivas de Soborno, Extorsión, Fraude y Colusión no son admisibles, por lo que el Banco actuará frente a cualquier hecho similar o reclamación que se considere corrupto, conforme al procedimiento administrativo establecido, procediendo a :

- a. Rechazar cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o
- b. declarar a una firma y/o al personal de ésta directamente involucrado en las prácticas corruptivas, no elegibles para ser adjudicatarios o ser contratados en el futuro con motivo de un financiamiento del Banco. La inhabilitación que establezca el Banco podrá ser temporal o permanente; y/o
- c. cancelar y/o acelerar el repago de la porción del préstamo destinado a un contrato, cuando exista evidencia que representantes del Prestatario o de un Beneficiario del préstamo o donación han incurrido en prácticas corruptivas, sin que el Prestatario o Beneficiario haya tomado las acciones adecuadas para corregir esta situación, en un plazo razonable para el Banco y de conformidad con las garantías de debido proceso establecidas en la legislación del país prestatario.

El Oferente se compromete a denunciar cualquier acto relacionado con fraude y corrupción que fuere de su conocimiento durante el desarrollo de este proceso.

3. PRECIO DE LA OFERTA

El precio de la oferta deberá cubrir el valor de los servicios y la entrega, así como los costos directos e indirectos, impuestos, tasas, contribuciones y servicios; es decir, absolutamente todo lo necesario para entregar los bienes y servicios conexos a plena satisfacción del MINSAL.

Las propuestas pueden ser presentadas por Ítem o lote, según el caso y la adjudicación se realizará en igual forma.



4. PLAZO DE ENTREGA

La entidad requiere la entrega de los servicios se realice el día: **24 de Abril del 2014**, en el lugar seleccionado para realizar el evento, una vez distribuido el Contrato u Orden de Compra.

5. PERÍODO DE VALIDEZ DE LA OFERTA

Las ofertas deberán tener un período de validez no menor de treinta (30) días a partir de la fecha límite de presentación.

6. PRESENTACIÓN Y CONTENIDO DE LA OFERTA

Los documentos deben presentarse en forma clara y completa, foliados y rubricados, sin enmiendas o borrones.

Debe presentar su oferta a nombre de: UACI/MINSAL. PRIDES BID No. 2347/OC-ES. **No. CP-GM-S-PRIDES-MINSAL/II “Servicio de alimentación y uso de instalaciones en el Departamento de Sonsonate para desarrollar Jornadas de Capacitación a facilitadores/as de mesas para los Foros Departamentales de Salud”**, mediante carta firmada y sellada, entregada en las oficinas de la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional UACI, Ministerio de Salud, Calle Arce #827, San Salvador, El Salvador.

No se aceptarán ofertas enviadas por correo convencional o electrónico, fax, o presentadas fuera de la hora límite establecida.

El ejecutor recibirá la oferta y conferirá un comprobante de recepción

La oferta contendrá:

1. Carta de Presentación y Compromiso
2. Resumen de la Oferta
3. Detalle de la Oferta
4. Cumplimiento de Especificaciones Técnicas
5. Cualquier otro documento, dato técnico, detalle o catálogo que permita a la entidad tener una mejor comprensión de los servicios o bienes propuestos, así como del respaldo técnico y experiencia de la firma.

Los documentos que se refieren a los numerales 1, 2 y 3 antes mencionados, deberán prepararse según los modelos que se adjuntan (Formularios 1 a 4) y estar debidamente firmados por el Representante Legal del oferente.

7. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Las ofertas que contengan errores u omisiones no subsanables, serán rechazadas.

Son causas para el rechazo de ofertas, las siguientes:

- a) Cuando no se ajusten sustancialmente y en todos sus aspectos a estos Formularios.



**MINISTERIO DE SALUD
PROGRAMA INTEGRADO DE SALUD (PRIDES)**



- b) Cuando los documentos estén incompletos a tal punto que esta circunstancia no permita su evaluación y no sea posible solicitar una aclaración respecto de los mismos.
- c) Si no estuviese firmada la Carta de Presentación y Compromiso y el Resumen de la oferta.
- d) Si los Bienes ofertados no cumplen con las Especificaciones Técnicas mínimas requeridas
- d) Si se llegase a comprobar que la Oferta u Oferente están inmersos en prácticas corruptas.
- e) Si los bienes o servicios ofertados no son provenientes de países miembros del BID.

8. CRITERIO DE ADJUDICACIÓN

La UACI/MINSAL adjudicará los bienes o servicios, al Oferente cuya oferta haya sido evaluada como la más baja en precio y cumpla sustancialmente con las especificaciones técnicas requeridas.

9. TIPO DE CONTRATO

El contrato u Orden de Compra a celebrarse, será con base al modelo utilizado en el MINSAL adaptado para el proyecto e incorporará lo establecido en la oferta del adjudicatario.

Los servicios se contratarán bajo la modalidad de precios fijos.

10. AUMENTO Y DISMINUCIÓN DE CANTIDADES

El máximo porcentaje en que las cantidades podrán ser aumentadas es: quince por ciento (15%)

El máximo porcentaje en que las cantidades podrán ser disminuidas es: quince por ciento (15%)



SECCIÓN 3. LISTA DE SERVICIOS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

No. DE ITEM	CODIGO MINSAL	NOMBRE DEL SERVICIO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES MINIMAS DEL BIEN												
I	81201083	“Servicio de alimentación y uso de instalaciones en el Departamento de Sonsonate para desarrollar Jornadas de Capacitación a facilitadores/as de mesas para los Foros Departamentales de Salud”	35 Desayunos 35 Almuerzo 35 refrigerios	C/U	<p>REQUERIMIENTOS MÍNIMOS PARA LA COMPRA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES.</p> <p>I. CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO REQUERIDO</p> <p>El servicio requerido deberá de proporcionarse de conformidad a las siguientes especificaciones y condiciones técnicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REGLÓN</th> <th>CÓDIGO</th> <th>DESCRIPCIÓN CON SUS ESPECIFICACIONES</th> <th>DEPARTAMENTO DONDE SE SOLICITA EL SERVICIO</th> <th>CANTIDAD DE PARTICIPANTES</th> <th>TOTAL DE DIAS USO DE INSTALACIÓN Y ALIMENTACIÓN (Desayuno, Almuerzo y Refrigerio)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>I</td> <td>81201081</td> <td>Servicios de alimentación y uso de instalaciones en zona occidental de El Salvador, en el departamentos de Sonsonate</td> <td>SONSONATE</td> <td>35</td> <td>I</td> </tr> </tbody> </table> <p>ESPECIFICACIONES SOBRE LA OFERTA DE SERVICIOS</p> <p>El servicio solicitado consiste en contratar a empresas idóneas para que brinden los servicios de alimentación y uso de local, para atender al departamento de</p>	REGLÓN	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN CON SUS ESPECIFICACIONES	DEPARTAMENTO DONDE SE SOLICITA EL SERVICIO	CANTIDAD DE PARTICIPANTES	TOTAL DE DIAS USO DE INSTALACIÓN Y ALIMENTACIÓN (Desayuno, Almuerzo y Refrigerio)	I	81201081	Servicios de alimentación y uso de instalaciones en zona occidental de El Salvador, en el departamentos de Sonsonate	SONSONATE	35	I
REGLÓN	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN CON SUS ESPECIFICACIONES	DEPARTAMENTO DONDE SE SOLICITA EL SERVICIO	CANTIDAD DE PARTICIPANTES	TOTAL DE DIAS USO DE INSTALACIÓN Y ALIMENTACIÓN (Desayuno, Almuerzo y Refrigerio)												
I	81201081	Servicios de alimentación y uso de instalaciones en zona occidental de El Salvador, en el departamentos de Sonsonate	SONSONATE	35	I												



				<p>Sonsonate en la Región Occidental. Se requiere un desayuno, un almuerzo y refrigerio para 1 día y uso de las instalaciones para desarrollar la capacitación.</p> <p>Cuadro resumen:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Departamentos</th> <th>Uso de Instalaciones para desarrollar la capacitación</th> <th>Un desayuno</th> <th>Un almuerzo</th> <th>Refrigerio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sonsonate</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. REQUISITOS PARA EL SERVICIO SOLICITADO</p> <p>2.1 REQUISITOS MÍNIMOS QUE DEBE CUMPLIR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.</p> <p>El suministrante deberá de contar con las instalaciones para la elaboración y la prestación del servicio de la alimentación requerida de forma adecuada Los productos a utilizar deberán reunir las siguientes características:</p> <p>a) DESAYUNO La oferta que se presente deberá comprender:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Huevos variedad de preparaciones. (2 unidades) ▪ Salchicha o chorizo o queso o jamón, etc. (2 onzas) ▪ Frijoles en cualquier preparación o casamiento 4 onzas. ▪ Crema de 1 ½ onza ▪ Cereal de 4 onzas. ▪ Fruta porción de 8 onzas ▪ Bebida (10 onzas) leche entera o jugo o chocolate o café o sustituto. ▪ Tortillas o Panes, 3 de 30 gramos cada uno. <p>b) ALMUERZOS La oferta que se presente deberá comprender:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ensalada de ½ taza o de 4 onzas. 	Departamentos	Uso de Instalaciones para desarrollar la capacitación	Un desayuno	Un almuerzo	Refrigerio	Sonsonate	X	X	X	X
Departamentos	Uso de Instalaciones para desarrollar la capacitación	Un desayuno	Un almuerzo	Refrigerio										
Sonsonate	X	X	X	X										



					<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carne, pescado, pollo u otro que sea considerado plato fuerte, de 6 onzas cocidas. ▪ Arroz ½ taza o de 4 onzas. ▪ Guarnición de ½ taza o de 4 onzas. ▪ Soda, una unidad de 8 onzas. ▪ Té o café americano. ▪ Postre, de 6 onzas. ▪ Tortillas o panes, 3 de 30 gramos cada uno. <p>c) REFRIGERIO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Salado o dulce, de 6 onzas. ▪ Soda, una unidad de 8 onzas, té o café americano. <p>Durante el desarrollo de la jornada se deberá contar de forma permanente con una estación de agua purificada y café.</p> <p>Es importante considerar que el menú anterior es una propuesta por el FNS; pero el ofertante deberá tener en consideración que sus menús tienen que ser variados, y balanceados en las cantidades y pesos establecidos. Por lo que en la oferta deberán incluir al menos 3 opciones de cada tiempo de alimentación para escoger en común acuerdo con el delegado de la unidad solicitante.</p> <p>HORARIOS PREVISTOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN</p> <table border="1" data-bbox="1115 1050 2040 1209"> <thead> <tr> <th>TIEMPO</th> <th>A.M</th> <th>P.M</th> <th>Observación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Desayuno</td> <td>8:00</td> <td></td> <td>Tener preparado 15 minutos antes del inicio de capacitación</td> </tr> <tr> <td>Almuerzo</td> <td></td> <td>1:00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Refrigerio</td> <td>10:00</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Estos horarios pueden variar previa coordinación del encargado del curso y el suministrante.</p>	TIEMPO	A.M	P.M	Observación	Desayuno	8:00		Tener preparado 15 minutos antes del inicio de capacitación	Almuerzo		1:00		Refrigerio	10:00		
TIEMPO	A.M	P.M	Observación																		
Desayuno	8:00		Tener preparado 15 minutos antes del inicio de capacitación																		
Almuerzo		1:00																			
Refrigerio	10:00																				



					<p>2.2 REQUISITOS PARA INSTALACIONES Y OTRAS FACILIDADES</p> <ul style="list-style-type: none">a) Disponibilidad de locales para la capacitación: libre de interferencias (ruidos, olores u otro tipo de elementos externos que distraigan la atención de los participantes)b) Mobiliario: mesas y sillas; dispuestos según solicitudc) Iluminación adecuada: luz eléctrica o luz natural suficiente para trabajar sin dificultades visuales.d) Aire acondicionado en buenas condiciones de funcionamiento.e) Equipo de sonido en buenas condiciones: micrófonos y parlantes.f) Servicios sanitarios limpios, suficientes (para el número de participantes) y en buen funcionamiento.g) Espacio adecuado para la toma de alimentos fuera del local de capacitaciónh) Disponibilidad de estacionamiento para vehículos de los participantes <p>2.3 REQUISITOS MÍNIMOS SOBRE EL LUGAR Y EL PERSONAL QUE ATENDERÁ EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.</p> <ul style="list-style-type: none">a) Contar con los requerimientos higiénicos para la preparación de alimentos: autorización del MINSAL para funcionamiento como dispensador de alimentosb) Los alimentos deberán servirse de preferencia en un área diferente a la que se utilizará para desarrollar el curso de formación, en mesas idóneas para tal fin, el cual deberá ser servido por el personal calificado y de buena presentación.c) El ofertante deberá contar con al menos un recurso humano, por cada 15 participantes por evento.
--	--	--	--	--	--



					<p>d) Tener capacidad de poder preparar una alimentación variada y poder presentar más de cinco menú del mismo precio por tiempo de comida, de acuerdo a lo solicitado en la propuesta.</p> <p>3. FACULTADES DEL FORO NACIONAL DE SALUD.</p> <p>3.1 COORDINACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DE LOS EVENTOS.</p> <p>El Viceministerio de Políticas de Salud, a través del Foro Nacional de Salud (FNS) tendrán la responsabilidad de coordinar cada uno de los eventos, así como de efectuar todas las actividades de coordinación pertinentes con el/ los suministrante del servicio.</p> <p>3.2 SUSPENSIÓN DE LOS EVENTOS.</p> <p>Ante casos fortuitos o de fuerza mayor u otros imprevistos, el Foro Nacional de Salud se reserva el derecho de suspender y/o reprogramar los eventos de capacitación notificados a la empresa contratada, con al menos 24 horas de anticipación.</p> <p>3.3 SISTEMAS DE SUPERVISIÓN.</p> <p>La supervisión del servicio proporcionado por la empresa adjudicada, será realizada por personal responsable del FNS, quienes verificarán el cumplimiento de los estándares de calidad y oportunidad exigidos en el servicio de alimentación para lo cual se tomarán los siguientes aspectos:</p> <p>Los delegados del FNS para la supervisión podrán apoyarse con otros técnicos regionales (Inspectores de Saneamiento Ambiental) del MINSAL o de SIBASI para alguna supervisión específica, en caso de ser necesario.</p> <p>La supervisión irá dirigida a:</p> <p>Para alimentación:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Variedad de las preparaciones.2. Cumplimiento de menús.
--	--	--	--	--	--



					<p>3. Calidad e higiene de la presentación de la alimentación</p> <p>Para las instalaciones:</p> <ul style="list-style-type: none">4. Lugar con el requerimiento y disposición del evento solicitado.5. Mobiliario en buen estado <p>4. SUBCONTRATACIÓN</p> <p>Las empresas ofertantes podrán subcontratar alguno de los servicios solicitados en los presentes requerimientos con el fin de poder brindar el servicio completo. En su oferta deberán de presentar detalle de las empresas que sub-contraten, si fuere el caso y demostrar que estas tienen la capacidad de cumplir con lo requerido.</p> <p>5. PROGRAMACIÓN DE EVENTOS</p> <p>La programación final de la reunión se enviará de forma escrita a la empresa adjudicada con la descripción de lo necesario para cada actividad: número de salones equipados con mesas y sillas, número de participantes para calcular el requerimiento de alimentación.</p> <p>Previo a cada evento, 48 horas antes del mismo, el responsable de la actividad, confirmará al responsable del servicio un número mínimo de asistentes, para que prepare cuanta alimentación se necesitará, y se cancelará únicamente de acuerdo al número mínimo de asistentes confirmados, independientemente del número que se había asignado en la reservación original</p> <p>La empresa seleccionada designará una persona encargada de la logística del evento, con quien el Referente Regional asignado, tendrá que coordinar todo lo relacionado a cada uno de éstos durante el desarrollo del mismo.</p> <p>6. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS</p> <p>El servicio a suministrar será otorgado al ofertante cuya propuesta cumpla con</p>
--	--	--	--	--	--



					<p>todo lo requerido, y no se seleccionará necesariamente a la de menor precio, si no aquella que más convenga para el adecuado desarrollo de las actividades que se realizarán.</p> <p>Durante la evaluación de las ofertas la UACI y el referente del FNS podrán hacer consultas por escrito al ofertante con el objeto de aclarar dudas sobre las propuestas.</p> <p>7. MODIFICACIONES</p> <p>El FNS se reserva el derecho de aumentar o disminuir cantidades de acuerdo a la necesidad sin que esto implique modificación en el precio.</p> <p>8. FORMA DE PAGO</p> <p>Para el pago de los servicios, la empresa contratada presentará a la Tesorería de la Unidad Financiera Institucional, factura de consumidor final en duplicado cliente a nombre de “PROGRAMA INTEGRADO DE SALUD, PRESTAMO BID 2347/OC-ES”, adjuntando orden de compra/contrato original debidamente firmado.</p> <p>En la factura correspondiente, en el apartado de la descripción del servicio prestado, deberá hacer referencia al número y concepto del contrato/orden de compra suscrito con el Ministerio de Salud, cifrado presupuestario, detalle del pago menos las retenciones correspondientes según la ley y líquido a pagar.</p> <p>El pago se hará en un plazo máximo de 30 días calendario, contados a partir de la fecha en que se reciban la factura correspondiente y documentos a satisfacción.</p>
--	--	--	--	--	---



SECCIÓN 4.

FORMULARIOS DE OFERTA

Formulario No.	Contenido
1.	Información del Oferente
2.	Carta de Presentación y Compromiso
3.	Resumen de la oferta
4.	Detalle de la oferta
5.	Cumplimiento de Especificaciones Técnicas



Formulario No. I. I

DATOS GENERALES DEL OFERENTE (PERSONAS NATURALES)

NOMBRE:

DIRECCION: Ciudad:
Calle y No.:
Teléfono(s):
Facsímil:
Correo electrónico:

DIRECCION PARA ENVIO DE CORRESPONDENCIA: **(Sólo si es diferente a la indicada arriba)**

No. DE DUI O PASAPORTE:
No. DE NIT
No. DE IVA

TITULO PROFESIONAL:

RAMAS DE ESPECIALIZACION: 1:
2:
3:

(Lugar y Fecha)

(Firma completa)

Adjuntar copia de:

DUI O PASAPORTE
NIT
TARJETA DE IVA



Formulario No. I.2

DATOS GENERALES DEL OFERENTE (PERSONAS JURIDICAS)

NOMBRE DEL OFERENTE:

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

DIRECCION: Ciudad:
Calle y No:
Teléfono(s):
Facsímil:
Correo electrónico:

DIRECCION PARA ENVIO DE CORRESPONDENCIA: **(Sólo si es diferente a la indicada arriba)**

DIRECTIVOS: PRESIDENTE:
GERENTE (Y/O) APODERADO:
FINANCIERO O QUIEN HAGA SUS VECES:
REPRESENTANTE TECNICO:

CONSTITUCION DE LA EMPRESA: (Lugar) y (Fecha)

SOCIOS :	Nombre	Nacionalidad	Porcentaje
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____

(Lugar y Fecha)

(Firma completa del representante Legal)

Adjuntar:

Credencial del Representante legal
Escritura de constitución y modificaciones si las hubiese (si se firmará contrato)
Copia de DUI o Pasaporte del representante legal
Copia de tarjeta de IVA
Copia de NIT



Formulario No. I.3

DATOS GENERALES DEL OFERENTE (ASOCIACIÓN)

IDENTIFICACION DE LA ASOCIACIÓN:

NOMBRE DE LA PERSONA AUTORIZADA A SUSCRIBIR LA OFERTA:

DIRECCION PARA CORRESPONDENCIA: Ciudad:
Calle:
Teléfono(s):
Facsímil:
Correo electrónico:

MIEMBROS DE LA ASOCIACIÓN:

Nombre	Nacionalidad	Porcentaje
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

(Lugar y Fecha)

(Firma completa del Rep. Legal o Apoderado)

Adjuntar:

1. Copia simple del Convenio de Constitución de la ASOCIACIÓN o de intención de conformarla.
2. La ASOCIACIÓN extranjera adjudicataria, antes de la suscripción del contrato, deberá domiciliarse en el país.



Formulario No. 2

CARTA DE PRESENTACIÓN Y COMPROMISO

Señor

Atendiendo la invitación recibida para participar en el proceso de Comparación de Precios **No. CP-GM-S-PRIDES-MINSAL/II** para el suministro del “**Servicio de alimentación y uso de instalaciones en el Departamento de Sonsonate para desarrollar Jornadas de Capacitación a facilitadores/as de mesas para los Foros Departamentales de Salud**”,efectuada por la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional, luego de examinar las especificaciones técnicas recibidas, presento la oferta para la venta real y efectiva de Servicio de alimentación y uso de instalaciones, para ser entregados en _____, detallados en los documentos adjuntos a esta carta.

Al presentar la propuesta como _____ (persona natural, persona jurídica o asociación, según aplique), declaro bajo juramento, que:

1. El oferente no se halla incluido en ninguna de las prohibiciones que le impiden contratar con el Estado Salvadoreño, ni con las entidades del sector público de El Salvador.
2. Los equipos y materiales a ser utilizados en la prestación de los servicios son originarios de países miembros del BID.
3. Se comprometo a entregar los servicios con sujeción a los requisitos que se estipulan en las Especificaciones Técnicas y por los precios detallados en la Oferta.
4. Garantiza la veracidad y exactitud de la información y las declaraciones incluidas en los documentos de la propuesta, formularios y otros anexos.
5. Se comprometo a denunciar cualquier acto relacionado con fraude y corrupción que fuere de su conocimiento durante el desarrollo del proceso.

Atentamente,

Nombre y firma del Representante Legal
Nombre de la Empresa
(Lugar y fecha)



Formulario No. 3

RESUMEN DE LA OFERTA

Señor (a)

Atendiendo la invitación recibida para participar en el proceso de **Comparación de Precios No. CP-GM-S-PRIDES-MINSAL/II**, para la contratación del **“Servicio de alimentación y uso de instalaciones en el Departamento de Sonsonate para desarrollar Jornadas de Capacitación a facilitadores/as de mesas para los Foros Departamentales de Salud”**, a ser entregados en _____, por la cantidad de _____ US Dólares (US\$ _____), suma que incluye el valor del IVA.

Este monto se establece de conformidad con el detalle que consta en la oferta adjunta.

Se compromete a entregar _____ (breve descripción de los servicios), a ser entregados en _____, en un plazo máximo de _____ días contados a partir de la fecha de distribución del Contrato u Orden de Compra.

La presente oferta tiene una validez de _____ días calendario a partir de la fecha límite de presentación.

Atentamente,

Nombre y firma del Representante Legal
Nombre de la Empresa
(Lugar y fecha)



Formulario No. 4

DETALLE DE LA OFERTA

No. ITEM	NOMBRE DEL BIEN O SERVICIO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
I	"Servicio de alimentación y uso de instalaciones en el Departamento de Sonsonate para desarrollar Jornadas de Capacitación a facilitadores/as de mesas para los Foros Departamentales de Salud"	35	C/U		
		Desayunos			
		35	C/U		
		Almuerzo			
		35	C/U		
		refrigerios			
TOTAL INCLUYENDO IVA					

Nombre y firma del Representante
Nombre de la Empresa
(Lugar y fecha)



CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Item No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS	ESPECIFICACIONES TECNICAS OFERTADAS												
I	<p>“Servicio de alimentación y uso de instalaciones en el Departamento de Sonsonate para desarrollar Jornadas de Capacitación a facilitadores/as de mesas para los Foros Departamentales de Salud”</p>	<p>REQUERIMIENTOS MÍNIMOS PARA LA COMPRA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES.</p> <p>I. CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO REQUERIDO</p> <p>El servicio requerido deberá de proporcionarse de conformidad a las siguientes especificaciones y condiciones técnicas:</p> <table border="1" data-bbox="645 798 1644 1149"> <thead> <tr> <th>REGLÓN</th> <th>CÓDIGO</th> <th>DESCRIPCIÓN CON SUS ESPECIFICACIONES</th> <th>DEPARTAMENTO DONDE SE SOLICITA EL SERVICIO</th> <th>CANTIDAD DE PARTICIPANTES</th> <th>TOTAL DE DIAS USO DE INSTALACIÓN Y ALIMENTACIÓN (Desayuno, Almuerzo y Refrigerio)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>I</td> <td>81201081</td> <td>Servicios de alimentación y uso de instalaciones en zona occidental de El Salvador, en el departamentos de Sonsonate</td> <td>SONSONATE</td> <td>35</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>ESPECIFICACIONES SOBRE LA OFERTA DE SERVICIOS</p> <p>El servicio solicitado consiste en contratar a empresas idóneas para que brinden los servicios de alimentación y uso de local, para atender al departamento de Sonsonate en la Región Occidental. Se requiere un desayuno, un almuerzo y refrigerio para 1 día y uso de las</p>	REGLÓN	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN CON SUS ESPECIFICACIONES	DEPARTAMENTO DONDE SE SOLICITA EL SERVICIO	CANTIDAD DE PARTICIPANTES	TOTAL DE DIAS USO DE INSTALACIÓN Y ALIMENTACIÓN (Desayuno, Almuerzo y Refrigerio)	I	81201081	Servicios de alimentación y uso de instalaciones en zona occidental de El Salvador, en el departamentos de Sonsonate	SONSONATE	35	1	
REGLÓN	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN CON SUS ESPECIFICACIONES	DEPARTAMENTO DONDE SE SOLICITA EL SERVICIO	CANTIDAD DE PARTICIPANTES	TOTAL DE DIAS USO DE INSTALACIÓN Y ALIMENTACIÓN (Desayuno, Almuerzo y Refrigerio)										
I	81201081	Servicios de alimentación y uso de instalaciones en zona occidental de El Salvador, en el departamentos de Sonsonate	SONSONATE	35	1										



	instalaciones para desarrollar la capacitación.				
	Cuadro resumen:				
	Departamentos	Uso de Instalaciones para desarrollar la capacitación	Un desayuno	Un almuerzo	Refrigerio
	Sonsonate	X	X	X	X
	<p>2. REQUISITOS PARA EL SERVICIO SOLICITADO</p> <p>2.1 REQUISITOS MÍNIMOS QUE DEBE CUMPLIR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.</p> <p>El suministrante deberá de contar con las instalaciones para la elaboración y la prestación del servicio de la alimentación requerida de forma adecuada Los productos a utilizar deberán reunir las siguientes características:</p> <p>d) DESAYUNO La oferta que se presente deberá comprender:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Huevos variedad de preparaciones. (2 unidades) ▪ Salchicha o chorizo o queso o jamón, etc. (2 onzas) ▪ Frijoles en cualquier preparación o casamiento 4 onzas. ▪ Crema de 1 ½ onza ▪ Cereal de 4 onzas. ▪ Fruta porción de 8 onzas ▪ Bebida (10 onzas) leche entera o jugo o chocolate o café o sustituto. ▪ Tortillas o Panes, 3 de 30 gramos cada uno. <p>e) ALMUERZOS La oferta que se presente deberá comprender:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ensalada de ½ taza o de 4 onzas. ▪ Carne, pescado, pollo u otro que sea considerado plato fuerte, de 6 onzas cocidas. ▪ Arroz ½ taza o de 4 onzas. 				



- Guarnición de ½ taza o de 4 onzas.
- Soda, una unidad de 8 onzas.
- Té o café americano.
- Postre, de 6 onzas.
- Tortillas o panes, 3 de 30 gramos cada uno.

f) REFRIGERIO

- Salado o dulce, de 6 onzas.
- Soda, una unidad de 8 onzas, té o café americano.

Durante el desarrollo de la jornada se deberá contar de forma permanente con una estación de agua purificada y café.

Es importante considerar que el menú anterior es una propuesta por el FNS; pero el ofertante deberá tener en consideración que sus menús tienen que ser variados, y balanceados en las cantidades y pesos establecidos. Por lo que en la oferta deberán incluir al menos 3 opciones de cada tiempo de alimentación para escoger en común acuerdo con el delegado de la unidad solicitante.

HORARIOS PREVISTOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

	TIEMPO	A.M	P.M	Observación
Estos	Desayuno	8:00		Tener preparado 15 minutos antes del inicio de capacitación
	Almuerzo		1:00	
	Refrigerio	10:00		

horarios pueden variar previa coordinación del encargado del curso y el suministrante.

2.2 REQUISITOS PARA INSTALACIONES Y OTRAS FACILIDADES

- a) Disponibilidad de locales para la capacitación: libre de interferencias (ruidos, olores u otro tipo de elementos externos que distraigan la atención de los participantes)
- b) Mobiliario: mesas y sillas; dispuestos según solicitud



		<p>c). Iluminación adecuada: luz eléctrica o luz natural suficiente para trabajar sin dificultades visuales.</p> <p>d) Aire acondicionado en buenas condiciones de funcionamiento.</p> <p>e) Equipo de sonido en buenas condiciones: micrófonos y parlantes.</p> <p>f) Servicios sanitarios limpios, suficientes (para el número de participantes) y en buen funcionamiento.</p> <p>h) Espacio adecuado para la toma de alimentos fuera del local de capacitación</p> <p>i) Disponibilidad de estacionamiento para vehículos de los participantes</p> <p>2.3 REQUISITOS MÍNIMOS SOBRE EL LUGAR Y EL PERSONAL QUE ATENDERÁ EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.</p> <p>a) Contar con los requerimientos higiénicos para la preparación de alimentos: autorización del MINSAL para funcionamiento como dispensador de alimentos</p> <p>b) Los alimentos deberán servirse de preferencia en un área diferente a la que se utilizará para desarrollar el curso de formación, en mesas idóneas para tal fin, el cual deberá ser servido por el personal calificado y de buena presentación.</p> <p>c) El ofertante deberá contar con al menos un recurso humano, por cada 15 participantes por evento.</p> <p>d) Tener capacidad de poder preparar una alimentación variada y poder presentar más de cinco menú del mismo precio por tiempo de comida, de acuerdo a lo solicitado en la propuesta.</p> <p>3. FACULTADES DEL FORO NACIONAL DE SALUD.</p> <p>3.1 COORDINACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DE LOS EVENTOS.</p>	
--	--	---	--



		<p>El Viceministerio de Políticas de Salud, a través del Foro Nacional de Salud (FNS) tendrán la responsabilidad de coordinar cada uno de los eventos, así como de efectuar todas las actividades de coordinación pertinentes con el/ los suministrante del servicio.</p> <p>3.2 SUSPENSIÓN DE LOS EVENTOS. Ante casos fortuitos o de fuerza mayor u otros imprevistos, el Foro Nacional de Salud se reserva el derecho de suspender y/o reprogramar los eventos de capacitación notificados a la empresa contratada, con al menos 24 horas de anticipación.</p> <p>3.3 SISTEMAS DE SUPERVISIÓN. La supervisión del servicio proporcionado por la empresa adjudicada, será realizada por personal responsable del FNS, quienes verificarán el cumplimiento de los estándares de calidad y oportunidad exigidos en el servicio de alimentación para lo cual se tomarán los siguientes aspectos:</p> <p>Los delegados del FNS para la supervisión podrán apoyarse con otros técnicos regionales (Inspectores de Saneamiento Ambiental) del MINSAL o de SIBASI para alguna supervisión específica, en caso de ser necesario.</p> <p>La supervisión irá dirigida a:</p> <p>Para alimentación:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Variedad de las preparaciones.2. Cumplimiento de menús.3. Calidad e higiene de la presentación de la alimentación <p>Para las instalaciones:</p> <ol style="list-style-type: none">4. Lugar con el requerimiento y disposición del evento solicitado.5. Mobiliario en buen estado <p>4.SUBCONTRATACIÓN</p> <p>Las empresas ofertantes podrán subcontratar alguno de los servicios solicitados en los</p>	
--	--	--	--



		<p>presentes requerimientos con el fin de poder brindar el servicio completo. En su oferta deberán de presentar detalle de las empresas que sub-contraten, si fuere el caso y demostrar que estas tienen la capacidad de cumplir con lo requerido.</p> <p>5. PROGRAMACIÓN DE EVENTOS</p> <p>La programación final de la reunión se enviará de forma escrita a la empresa adjudicada con la descripción de lo necesario para cada actividad: número de salones equipados con mesas y sillas, número de participantes para calcular el requerimiento de alimentación.</p> <p>Previo a cada evento, 48 horas antes del mismo, el responsable de la actividad, confirmará al responsable del servicio un número mínimo de asistentes, para que prepare cuanta alimentación se necesitará, y se cancelará únicamente de acuerdo al número mínimo de asistentes confirmados, independientemente del número que se había asignado en la reservación original</p> <p>La empresa seleccionada designará una persona encargada de la logística del evento, con quien el Referente Regional asignado, tendrá que coordinar todo lo relacionado a cada uno de éstos durante el desarrollo del mismo.</p> <p>6. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS</p> <p>El servicio a suministrar será otorgado al ofertante cuya propuesta cumpla con todo lo requerido, y no se seleccionará necesariamente a la de menor precio, si no aquella que más convenga para el adecuado desarrollo de las actividades que se realizarán. Durante la evaluación de las ofertas la UACI y el referente del FNS podrán hacer consultas por escrito al ofertante con el objeto de aclarar dudas sobre las propuestas.</p> <p>7. MODIFICACIONES</p> <p>El FNS se reserva el derecho de aumentar o disminuir cantidades de acuerdo a la necesidad sin que esto implique modificación en el precio.</p> <p>8. FORMA DE PAGO</p> <p>Para el pago de los servicios, la empresa contratada presentará a la Tesorería de la Unidad Financiera Institucional, factura de consumidor final en duplicado cliente a nombre de</p>	
--	--	--	--



MINISTERIO DE SALUD
PROGRAMA INTEGRADO DE SALUD



		<p>“PROGRAMA INTEGRADO DE SALUD, PRESTAMO BID 2347/OC-ES”, adjuntando orden de compra/contrato original debidamente firmado.</p> <p>En la factura correspondiente, en el apartado de la descripción del servicio prestado, deberá hacer referencia al número y concepto del contrato/orden de compra suscrito con el Ministerio de Salud, cifrado presupuestario, detalle del pago menos las retenciones correspondientes según la ley y líquido a pagar.</p> <p>El pago se hará en un plazo máximo de 30 días calendario, contados a partir de la fecha en que se reciban la factura correspondiente y documentos a satisfacción.</p> <p>País de origen: Fabricante:</p>	
--	--	---	--

Nombre y firma del Representante
Nombre de la Empresa
(Lugar y fecha)



ANEXO I

LISTA DE PAÍSES ELEGIBLES MIEMBROS DEL BANCO INTERAMERICANO DE DESARROLLO

(Para los efectos de lo indicado en este proceso, cuando se haga referencia a países elegibles, se deberá considerar si se trata de los países miembros del Banco o de aquellos miembros del Banco que hacen parte del Fondo Multilateral de Inversiones FOMIN. Se eliminará la parte no pertinente.)

A) Países Miembros del Banco.

a) Lista de Países Prestatarios:

- (i) Argentina, Bahamas, Barbados, Belice, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Guyana, Haití, Honduras, Jamaica, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Suriname, Trinidad y Tobago, Uruguay, y Venezuela.

b) Lista de Países no Prestatarios:

- (i) Alemania, Austria, Bélgica, Canadá, Croacia, Dinamarca, Eslovenia, España, Estados Unidos, Finlandia, Francia, Israel, Italia, Japón, Noruega, Países Bajos, Portugal, Reino Unido, República Popular China, Suecia, Suiza y Corea.
- (ii) Territorios y Dependencias Elegibles:
 - Antillas Holandesas (Aruba, Curaçao, Bonaire, St. Maarten, Saba y Eustatius), participan como Departamentos de los Países Bajos.
 - Guadalupe, Guyana Francesa, Martinica y Reunión, participan como Departamentos de Francia.
 - Guam, Puerto Rico y las Islas Vírgenes de los Estados Unidos, participan como jurisdicciones de los Estados Unidos de América.

Debe consultarse al Banco con relación a la elegibilidad de las otras repúblicas sucesoras de la ex República Socialista de Yugoslavia para llevar a cabo adquisiciones financiadas con préstamos del Banco.



**MINISTERIO DE SALUD
PROGRAMA INTEGRADO DE SALUD (PRIDES)**



**ANEXO 2
FORMATO DE CONTRATO**

(Para casos especiales se utilizará contrato, por lo general se utilizará Orden de Compra)