



MINISTERIO  
DE SALUD

## REPÚBLICA DE EL SALVADOR

# DOCUMENTOS DE SELECCIÓN PARA COMPARACIÓN DE PRECIOS EN ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS DIFERENTES DE CONSULTORÍA Y/O CONEXOS

*País:* El Salvador

*Contratante:* MINISTERIO DE SALUD

*Nombre del proyecto:* PROGRAMA DE SALUD INTELIGENTE E INTEGRAL -PROSINT.

*Número del préstamo:* BID 5874/OC-ES

*Título de la adquisición:* SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN  
DE CAPACITACIONES DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL MINSAL

*Identificador:* ES-L1160-P00141

*CP n.º:* MINSAL-CP-SNC-ES-L1160-P00141

*Fecha de emisión:* 6 de octubre de 2025

Banco Interamericano de Desarrollo (BID)

## **INDICE GENERAL**

**SECCIÓN 01:** CARTA DE INVITACIÓN A PRESENTAR OFERTA

**SECCIÓN 02:** DOCUMENTOS DE SELECCIÓN: COMPARACIÓN DE PRECIOS

**SECCION 03:** FORMULARIOS PARA PRESENTACION DE OFERTAS

|                 |                                                               |
|-----------------|---------------------------------------------------------------|
| Formulario 01 - | Formulario de Presentación de la Oferta                       |
| Formulario 02 - | Datos generales del oferente                                  |
| Formulario 03 - | Lista de cantidades y precios                                 |
| Formulario 04 - | Lista de bienes, origen y especificaciones técnicas ofertadas |
| Formulario 05 - | Cronograma de cumplimiento y Plan de entregas                 |
| Formulario 06 - | Declaración de Mantenimiento de la Oferta                     |

**SECCIÓN 04:** MODELO DE ORDEN DE COMPRA

**SECCION 05:** LISTA DE BIENES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y LISTA DE BIENES Y PLAN DE ENTREGAS

### **ANEXOS.**

1. DECLARACION JURADA DE DATOS BANCARIOS
2. FORMATO DE GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

## SECCIÓN 01: CARTA DE INVITACIÓN

Comparación de Precios CP n.º: MINSAL-CP-SNC-ES-L1160-P00141

**Título de la adquisición: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIONES DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL MINSAL**

**Identificador: ES-L1160-P00141**

San Salvador, 6 de octubre de 2025.

Señores

**Presente.-**

De mi consideración:

1. El 28 de noviembre de 2024, el Gobierno de El Salvador y el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) suscribieron el Contrato de Préstamo número BID 5874/OC-ES cuyo objetivo es el PROGRAMA DE SALUD INTELIGENTE E INTEGRAL (PROSINT); su ejecución se encuentra a cargo del Ministerio de Salud, y se propone utilizar parte de los fondos de este préstamo para efectuar los pagos bajo el Contrato CP n.º: **MINSAL-CP-SNC-ES-L1160-P00141** denominado **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIONES DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL MINSAL**.
2. El Ministerio de Salud invita a presentar su oferta para la contratación de: **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIONES DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL MINSAL**, de acuerdo con los lineamientos y especificaciones técnicas que se adjuntan.
3. El procedimiento para la selección de las ofertas corresponde al procedimiento de “Comparación de Precios”, el cual se efectuará conforme a lo establecido en las *Políticas para la Adquisición de Bienes y Obras financiados por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID)* GN 2349-15, y en los Documentos de Selección que se anexan.
4. El presupuesto referencial de la adquisición es de **US\$49,951.07 (cuarenta y nueve mil novecientos cincuenta y uno 07/100 dólares de los Estados Unidos de América)**, incluido el valor del IVA. El precio del contrato “no está” sujeto a ajuste de precios.
5. El plazo para la prestación de los servicios será de **hasta seis (6) meses a partir de la firma del contrato o hasta agotar el presupuesto establecido**, los plazos podrán ser prorrogables o incrementados, si las dos partes así lo estipulan conveniente.
6. Las ofertas, deben entregarse de forma física contenidas en un sobre cerrado, en la dirección que se consigna a continuación. Los Oferentes **no podrán** presentar Ofertas electrónicamente. Las ofertas que se reciban fuera del plazo serán rechazadas. La fecha límite de recepción de ofertas es **20 de octubre de 2025, hasta las 3:00 p.m. horas (GMT-6)**.

**Dirección para la entrega: Unidad de Gestión de Programas y Proyectos de Inversión, Edificio Instituto Nacional de Salud, segundo nivel, ubicada en urbanización Lomas de Altamira, Boulevard Altamira y avenida República de Ecuador n.º 33, el Distrito de San Salvador y Capital de la República, Municipio de San Salvador Centro, departamento de San Salvador.**

7. La apertura de ofertas se realizará el día **20 de octubre de 2025** a las **3:15 p.m.** horas (GMT-6) en la siguiente dirección: **Unidad de Gestión de Programas y Proyectos de Inversión, Edificio Instituto Nacional de Salud, ubicada en urbanización Lomas de Altamira, Boulevard Altamira y avenida República de Ecuador n.º 33, el Distrito de San Salvador y Capital de la República, Municipio de San Salvador Centro, departamento de San Salvador.** Las ofertas se abrirán en presencia de los representantes de los Oferentes que deseen asistir en persona.
8. El Contratante realizará las aclaraciones o enmiendas que correspondan por iniciativa propia o a solicitud de los invitados, por lo menos **5 días** antes de la fecha límite para la presentación de las Ofertas. Las aclaraciones o enmiendas serán entregadas a través de boletines de aclaraciones y/o boletines de enmiendas al Documento de Selección sin identificar el nombre del Oferente que planteó la aclaración o enmienda, y serán puestos a disposición de los potenciales oferentes en la página web del Contratante, y también se enviarán a todos los Oferentes invitados cuando se ha aplicado el mecanismo de invitación en el proceso.
9. Anexo encontrará los Documentos del Procedimiento. Por favor informarnos por escrito de la recepción de esta invitación, y su intención de participar en un plazo máximo de **3 días** contados desde la recepción de la invitación, a la misma dirección consignada en el numeral anterior o a través del siguiente correo electrónico: **marcoenrique.duque@salud.gob.sv**

Atentamente,

  
**Dra. Patricia Figueroa de Quinteros**  
**Coordinadora del Programa de Salud Inteligente e Integral - PROSINT**  
**MINISTERIO DE SALUD**



## SECCIÓN 02: DOCUMENTO DE SELECCIÓN: COMPARACION DE PRECIOS

### 1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN Y ALCANCE DE LOS TRABAJOS

El objeto de esta comparación de precios es la contratación de: **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIONES DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL MINSAL**, de conformidad con las especificaciones técnicas de la sección 05 del presente documento.

### 2. IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO

El nombre e identificación del contrato son **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIONES DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL MINSAL**.

| ARTÍCULO | CÓDIGO   | DESCRIPCIÓN                                                                                  |
|----------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | 81213011 | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA OCCIDENTAL DE EL SALVADOR            |
| 2        | 81213013 | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA METROPOLITANA DE EL SALVADOR         |
| 3        | 81213007 | SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA ORIENTAL DE EL SALVADOR |
| 4        | 81213016 | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA ORIENTAL DE EL SALVADOR              |
| 5        | 81213014 | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA PARACENTRAL DE EL SALVADOR           |
| 6        | 81213028 | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO EN ZONA METROPOLITANA DE EL SALVADOR                    |

### 3. PRACTICAS PROHIBIDAS

- 1.1. El Banco exige a todos los Prestatarios (incluidos los beneficiarios de donaciones), organismos ejecutores y organismos contratantes, al igual que a todas las firmas, entidades o individuos oferentes por participar o participando en actividades financiadas por el Banco incluidos, entre otros, solicitantes, oferentes, proveedores de bienes, contratistas, consultores, miembros del personal, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios y concesionarios (incluidos sus respectivos funcionarios, empleados y representantes, ya sean sus atribuciones expresas o implícitas) observar los más altos niveles éticos y denunciar al Banco<sup>12</sup> todo acto sospechoso de constituir una Práctica Prohibida del cual tenga conocimiento o sea informado durante el proceso de selección y las negociaciones o la ejecución de un contrato. Las Prácticas Prohibidas comprenden (i) prácticas corruptas; (ii) prácticas fraudulentas; (iii) prácticas coercitivas; (iv) prácticas colusorias; (v) prácticas obstructivas; y (vi) apropiación indebida. El Banco ha establecido mecanismos para denunciar la supuesta comisión de Prácticas Prohibidas. Toda denuncia deberá ser remitida a la Oficina de Integridad Institucional (OII) del Banco para que se investigue debidamente. El Banco también ha adoptado procedimientos de sanción para la

resolución de casos. Asimismo, el Banco ha celebrado acuerdos con otras instituciones financieras internacionales a fin de dar un reconocimiento recíproco a las sanciones impuestas por sus respectivos órganos sancionadores.

(a) A efectos del cumplimiento de esta Política, el Banco define las expresiones que se indican a continuación:

(i) Una práctica corrupta consiste en ofrecer, dar, recibir, o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar indebidamente las acciones de otra parte;

(ii) Una práctica fraudulenta es cualquier acto u omisión, incluida la tergiversación de hechos y circunstancias, que deliberada o imprudentemente engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio financiero o de otra naturaleza o para evadir una obligación;

(iii) Una práctica coercitiva consiste en perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar indebidamente las acciones de una parte;

(iv) Una práctica colusoria es un acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, lo que incluye influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte;

(v) Una práctica obstructiva consiste en

i. destruir, falsificar, alterar u ocultar evidencia significativa para una investigación del Grupo BID, o realizar declaraciones falsas ante los investigadores con la intención de impedir una investigación del Grupo BID;

ii. amenazar, hostigar o intimidar a cualquier parte para impedir que divulgue su conocimiento de asuntos que son importantes para una investigación del Grupo BID o que prosiga con la investigación; o

iii) actos realizados con la intención de impedir el ejercicio de los derechos contractuales de auditoría e inspección del Grupo BID previstos en el párrafo 60.1 (f) de abajo, o sus derechos de acceso a la información; y

(vi) La apropiación indebida consiste en el uso de fondos o recursos del Grupo BID para un propósito indebido o para un propósito no autorizado, cometido de forma intencional o por negligencia grave.

(b) Si el Banco determina que cualquier firma, entidad o individuo actuando como oferente o participando en una actividad financiada por el Banco incluidos, entre otros, solicitantes, oferentes, proveedores, contratistas, consultores, miembros del personal, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios, concesionarios, Prestatarios (incluidos los Beneficiarios de donaciones), organismos ejecutores o contratantes (incluidos sus respectivos funcionarios, empleados y representantes, ya sean sus atribuciones expresas o implícitas) ha cometido una Práctica Prohibida en cualquier etapa de la adjudicación o ejecución de un contrato, el Banco podrá:

(i) No financiar ninguna propuesta de adjudicación de un contrato para la adquisición de bienes o la contratación de obras financiadas por el Banco;

- (ii) Suspender los desembolsos de la operación, si se determina, en cualquier etapa, que un empleado, agencia o representante del Prestatario, el Organismo Ejecutor o el Organismo Contratante ha cometido una Práctica Prohibida;
  - (iii) Declarar una contratación no elegible para financiamiento del Banco y cancelar o acelerar el pago de una parte del préstamo o de la donación relacionada inequívocamente con un contrato, cuando exista evidencia de que el representante del Prestatario, o Beneficiario de una donación, no ha tomado las medidas correctivas adecuadas (lo que incluye, entre otras cosas, la notificación adecuada al Banco tras tener conocimiento de la comisión de la Práctica Prohibida) en un plazo que el Banco considere razonable;
  - (iv) Emitir una amonestación a la firma, entidad o individuo en el formato de una carta formal de censura por su conducta;
  - (v) Declarar a una firma, entidad o individuo inelegible, en forma permanente o por determinado período de tiempo, para que (i) se le adjudiquen o participe en actividades financiadas por el Banco, y (ii) sea designado<sup>13</sup> subconsultor, subcontratista o proveedor de bienes o servicios por otra firma elegible a la que se adjudique un contrato para ejecutar actividades financiadas por el Banco;
  - (vi) Remitir el tema a las autoridades pertinentes encargadas de hacer cumplir las leyes; o
  - (vii) Imponer otras sanciones que considere apropiadas bajo las circunstancias del caso, incluida la imposición de multas que representen para el Banco un reembolso de los costos vinculados con las investigaciones y actuaciones. Dichas sanciones podrán ser impuestas en forma adicional o en sustitución de las sanciones arriba referidas.
- (c) Lo dispuesto en los incisos (i) y (ii) del párrafo 1.1 (b) se aplicará también en casos en los que las partes hayan sido temporalmente declaradas inelegibles para la adjudicación de nuevos contratos en espera de que se adopte una decisión definitiva en un proceso de sanción, o cualquier otra resolución.
- (d) La imposición de cualquier medida que sea tomada por el Banco de conformidad con las provisiones referidas anteriormente será de carácter público.
- (e) Asimismo, cualquier firma, entidad o individuo actuando como oferente o participando en una actividad financiada por el Banco, incluidos, entre otros, solicitantes, oferentes, proveedores de bienes, contratistas, consultores, miembros del personal, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios, concesionarios, Prestatarios (incluidos los beneficiarios de donaciones), organismos ejecutores o contratantes (incluidos sus respectivos funcionarios, empleados y representantes, ya sean sus atribuciones expresas o implícitas) podrá verse sujeto a sanción de conformidad con lo dispuesto en convenios suscritos por el Banco con otra institución financiera internacional concernientes al reconocimiento recíproco de decisiones de inhabilitación. A efectos de lo dispuesto en el presente párrafo, el término “sanción” incluye toda inhabilitación permanente, imposición de condiciones para la participación en futuros contratos

o adopción pública de medidas en respuesta a una contravención del marco vigente de una institución financiera internacional aplicable a la resolución de denuncias de comisión de Prácticas Prohibidas.

- (f) El Banco requiere que en los documentos de licitación y los contratos financiados con un préstamo o donación del Banco se incluya una disposición que exija que los solicitantes, oferentes, proveedores de bienes y sus representantes, contratistas, consultores, miembros del personal, subcontratistas subconsultores, proveedores de servicios y concesionarios permitan al Banco revisar cualesquiera cuentas, registros y otros documentos relacionados con la presentación de propuestas y con el cumplimiento del contrato y someterlos a una auditoría por auditores designados por el Banco. Bajo esta política, todo solicitante, oferente, proveedor de bienes y su representante, contratista, consultor, miembro del personal, subcontratista, subconsultor, proveedor de servicios y concesionario deberá prestar plena asistencia al Banco en su investigación. El Banco requerirá asimismo que se incluya en contratos financiados con un préstamo o donación del Banco una disposición que obligue a solicitantes, oferentes, proveedores de bienes y sus representantes, contratistas, consultores, miembros del personal, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios y concesionarios a (i) conservar todos los documentos y registros relacionados con actividades financiadas por el Banco por un período de siete (7) años luego de terminado el trabajo contemplado en el respectivo contrato; (ii) entregar cualquier documento necesario para la investigación de denuncias de comisión de Prácticas Prohibidas y hacer que empleados o agentes de los solicitantes, oferentes, proveedores de bienes y sus representantes, contratistas, consultores, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios y concesionarios que tengan conocimiento de las actividades financiadas por el Banco estén disponibles para responder a las consultas relacionadas con la investigación provenientes de personal del Banco o de cualquier investigador, agente, auditor o consultor apropiadamente designado. Si el solicitante, oferente, proveedor de servicios y su representante, contratista, consultor, miembro del personal, subcontratista, subconsultor, proveedor de servicios o concesionario se niega a cooperar o incumple el requerimiento del Banco, o de cualquier otra forma obstaculiza la investigación por parte del Banco, el Banco, bajo su sola discreción, podrá tomar medidas apropiadas contra el solicitante, oferente, proveedor de bienes y su representante, contratista, consultor, miembro del personal, subcontratista, subconsultor, proveedor de servicios o concesionario.
- (g) El Banco exigirá que, cuando un Prestatario adquiera bienes, obras o servicios diferentes a los de consultoría directamente de una agencia especializada, de conformidad con lo establecido en el párrafo 3.10, en el marco de un acuerdo entre el Prestatario y dicha agencia especializada, todas las disposiciones contempladas en el párrafo 1.1 (b) relativas a sanciones y Prácticas Prohibidas se apliquen íntegramente a los solicitantes, oferentes, proveedores de bienes y sus representantes, contratistas, consultores, miembros del personal, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios, concesionarios (incluidos sus respectivos funcionarios, empleados y representantes, ya sean sus

atribuciones expresas o implícitas), o cualquier otra entidad que haya suscrito contratos con dicha agencia especializada para la provisión de bienes, obras o servicios diferentes a los de consultoría en conexión con actividades financiadas por el Banco. El Banco se reserva el derecho de obligar al Prestatario a que se acoja a recursos tales como la suspensión o la rescisión. Las agencias especializadas deberán consultar la lista de firmas e individuos declarados inelegibles de forma temporal o permanente por el Banco. En caso de que una agencia especializada suscriba un contrato o una orden de compra con una firma o individuo declarado inelegible de forma temporal o permanente por el Banco, el Banco no financiará los gastos conexos y se acogerá a otras medidas que considere convenientes.

1.2. Los oferentes al presentar sus ofertas declaran y garantizan:

- (i) que han leído y entendido las definiciones de Prácticas Prohibidas del Banco y las sanciones aplicables a la comisión de las mismas que constan de este documento y se obligan a observar las normas pertinentes sobre las mismas;
- (ii) que no han incurrido en ninguna Práctica Prohibida descrita en este documento;
- (iii) que no han tergiversado ni ocultado ningún hecho sustancial durante los procesos de selección, negociación, adjudicación o ejecución de un contrato;
- (iv) que reconocen que el incumplimiento de cualquiera de estas garantías constituye el fundamento para la imposición por el Banco de una o más de las medidas que se describen en la Cláusula 1.1 (b).

#### **4. OFERENTES ELEGIBLES**

4.1 Un Oferente, y todas las partes que constituyen el Oferente, deberán ser originarios de países miembros del Banco. Los Oferentes originarios de países no miembros del Banco serán descalificados de participar en contratos financiados en todo o en parte con fondos del Banco. En la Sección Anexos de este documento se indican los países miembros del Banco al igual que los criterios para determinar la nacionalidad de los Oferentes y el origen de los bienes y servicios. Los oferentes de un país miembro del Banco, al igual que los bienes suministrados, no serán elegibles si:

- (a) Las firmas de un país o los bienes producidos en un país pueden ser excluidos si,
  - (i) las leyes o las reglamentaciones oficiales del país del Prestatario prohíben las relaciones comerciales con aquel país, a condición de que se demuestre satisfactoriamente al Banco que esa exclusión no impedirá la competencia efectiva respecto al suministro de los bienes o la construcción de las obras de que se trate, o
  - (ii) en cumplimiento de una decisión del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas adoptada en virtud del Capítulo VII de la Carta de las Naciones Unidas del país Prestatario prohíbe la importación de bienes del país en cuestión o pagos de cualquier naturaleza a ese país, a una persona o una entidad. Cuando se trate de que el país del Prestatario, en cumplimiento de este mandato, prohíba pagos a una firma o compras de bienes en particular, esta firma puede ser excluida.
- (b) Toda firma (incluidos sus accionistas, directores ejecutivos y personal clave) contratada por el Prestatario para proveer servicios de consultoría respecto de la

preparación o ejecución de un proyecto, al igual que su matriz y todas sus filiales, quedará descalificada para suministrar bienes o construir obras o servicios que resulten directamente relacionados con los servicios de consultoría para la preparación o ejecución. Esta disposición no se aplica a las diversas firmas (consultores, contratistas o proveedores) que conjuntamente estén cumpliendo las obligaciones del contratista en virtud de un contrato llave en mano o de un contrato de diseño y construcción.

- (c) Toda firma (incluidos sus accionistas, directores ejecutivos y personal clave) que tenga una relación de negocios, incluida una relación de empleo u otro arreglo financiero, antes o durante la ejecución del contrato, una relación familiar o personal con un miembro del personal, consultor, empresa de consultoría del Prestatario o personal del Banco que participe directa o indirectamente en (i) la preparación de las especificaciones técnicas o una actividad equivalente; (ii) el proceso de licitación del contrato; o (iii) la supervisión del contrato, puede quedar excluida de la adjudicación del contrato, a menos que el conflicto derivado de esa relación se haya divulgado y resuelto de manera aceptable para el Banco a lo largo del proceso de selección y de la ejecución del contrato.
  - (d) Las empresas estatales del país del Prestatario podrán participar solamente si pueden demostrar que (i) tienen autonomía legal y financiera; (ii) funcionan conforme a las leyes comerciales; y (iii) no dependen de entidades del Prestatario o Subprestatario.
  - (e) Toda firma, individuo, empresa matriz o filial, u organización anterior constituida o integrada por cualquiera de los individuos designados como partes contratantes que el Banco declare inelegible de conformidad con lo dispuesto en los incisos (b)(v) y (e) párrafo 1.16 de las Políticas de Adquisición de bienes y obras GN 2349-15, relativos a Prácticas Prohibidas, o que otra institución financiera internacional declare inelegible y con sujeción a lo dispuesto en acuerdos suscritos por el Banco concernientes al reconocimiento recíproco de sanciones será inelegible para la adjudicación o derivación de beneficio alguno, financiero o de cualquier otra índole, de un contrato financiado por el Banco durante el período que el Banco determine.
- 4.2 Un Oferente no deberá tener conflicto de interés. Los Oferentes que sean considerados que tienen conflicto de interés serán descalificados. Se considerará que los Oferentes tienen conflicto de interés con una o más partes en este proceso si ellos:
- (a) están o han estado asociados, directa o indirectamente, con una firma o con cualquiera de sus afiliados, que ha sido contratada por el Contratante para la prestación de servicios de consultoría para la preparación del diseño, las especificaciones técnicas y otros documentos que se utilizarán en el proceso para la contratación de las obras y/o adquisición de bienes objeto de estos Documentos de Selección; o
  - (b) presentan más de una oferta en este proceso licitatorio. Sin embargo, esto no limita la participación de subcontratistas en más de una oferta
- 4.3 Los Oferentes deberán proporcionar al Contratante evidencia satisfactoria de su continua elegibilidad, cuando el Contratante razonablemente la solicite.

## 5. PRECIO REFERENCIAL

El precio referencial es de **US\$49,951.07 (cuarenta y nueve mil novecientos cincuenta y uno 07/100 dólares de los Estados Unidos de América)**, incluido el valor del IVA.

El precio de la oferta incluye el valor de los servicios, su entrega, así como todos los costos directos e indirectos, impuestos (incluido el IVA), tasas y contribuciones; es decir, absolutamente todo lo necesario para entregar los servicios a plena satisfacción del Programa/Proyecto.

## 6. PLAZO DE ENTREGA

El plazo para la prestación de los servicios será de hasta seis (6) meses a partir de la firma del contrato o hasta agotar el presupuesto establecido, los plazos podrán ser prorrogables o incrementados, si las dos partes así lo estipulan conveniente.

## 7. LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:

Deberán ser entregados según el siguiente detalle:

| ARTÍCULO | CÓDIGO   | DESCRIPCIÓN                                                                                  | LUGAR DE ENTREGA                                                                                   |
|----------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | 81213011 | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA OCCIDENTAL DE EL SALVADOR            | Dentro de la zona urbana del departamento de Santa Ana (Zona Occidente)                            |
| 2        | 81213013 | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA METROPOLITANA DE EL SALVADOR         | Dentro de la zona urbana del departamento de San Salvador y La Libertad (Zona Metropolitana)       |
| 3        | 81213007 | SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA ORIENTAL DE EL SALVADOR | Dentro de la zona urbana del departamento de San Miguel (Zona Oriental)                            |
| 4        | 81213016 | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA ORIENTAL DE EL SALVADOR              | Dentro de la zona urbana del departamento de San Miguel (Zona Oriental)                            |
| 5        | 81213014 | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA PARACENTRAL DE EL SALVADOR           | Dentro de la zona urbana del departamento de Cuscatlán (Zona Paracentral)                          |
| 6        | 81213028 | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO EN ZONA METROPOLITANA DE EL SALVADOR                    | Dentro de San Salvador y sus alrededores para el departamento de San Salvador (Zona Metropolitana) |

## 8. FORMA DE PAGO

El pago se realizará después de la recepción de los servicios.

El Proveedor adjudicado presentará a la Tesorería de la Unidad Financiera Institucional, factura de consumidor final en duplicado cliente a nombre del MINSAL/ PROGRAMA DE SALUD INTELIGENTE E INTEGRAL -PROSINT BID 5874/OC-ES, adjuntando acta de recepción a satisfacción por parte de la Unidad solicitante o al que esta delegue y documentos de respaldo, a satisfacción del Administrador de Contrato. En la factura correspondiente, en el apartado de la descripción, deberá hacer referencia al número y concepto del Contrato suscrito con el Ministerio de Salud, cifrado presupuestario, Componente, detalle del pago

menos las retenciones correspondientes según la ley, líquido a pagar y el NIT del MINSAL 0614-010122-003-2.

El pago se hará mediante cheque o transferencia bancaria a la cuenta establecida por el Contratista según la declaración jurada firmada por el mismo, adjunta al contrato.

Los pagos en virtud del contrato serán efectuados en un período no mayor a 30 días posterior a la fecha determinada para cada pago.

Si el contratante no efectuará cualquiera de los pagos al proveedor una vez vencido los 30 días establecidos en la orden de compra, contará con 30 días adicionales para resolver dicho impase, de lo contrario si en el plazo adicional no resolviere tal situación el contratante pagará al proveedor un interés de 0.016% del monto del pago atrasado por día de atraso.

Impuestos: El precio deberá incluir todos los tributos, impuesto y/o cargos, comisiones, etc. y cualquier gravamen que pueda recaer sobre el servicio a proveer o la actividad del PROVEEDOR, incluido el IVA; en consecuencia, el PROVEEDOR será el único responsable de los mismos.

## **9. COMUNICACIONES**

Todos los trámites y presentaciones referidos a este proceso de selección por comparación de precios deberán realizarse por escrito al Contratante a la siguiente dirección: Unidad de Gestión de Programas y Proyectos de Inversión, Edificio Instituto Nacional de Salud, segundo nivel, ubicada en urbanización Lomas de Altamira, Boulevard Altamira y avenida República de Ecuador n.º 33, el Distrito de San Salvador y Capital de la República, Municipio de San Salvador Centro, departamento de San Salvador; teléfono 2591-8355; correo electrónico: marcoenrique.duque@salud.gob.sv.

## **10. SOLICITUD DE ACLARACIONES Y ENMIENDAS**

El Contratante realizará las aclaraciones o enmiendas que correspondan por iniciativa propia o a solicitud de los invitados, por lo menos 7 días antes de la fecha límite para la presentación de las Ofertas. Las aclaraciones o enmiendas serán entregadas a través de boletines de aclaraciones y/o boletines de enmiendas al Documento de Selección sin identificar el nombre del Oferente que planteó la aclaración o enmienda, y serán puestos a disposición de los potenciales oferentes en la página web del Contratante, y también se enviarán a todos los Oferentes invitados cuando se ha aplicado el mecanismo de invitación en el proceso.

Los oferentes podrán efectuar consultas vinculadas con esta comparación de precios hasta el día 13 de octubre de 2025.

## **11. MONEDA DE LA OFERTA**

La oferta debe presentarse en Dólares de los Estados Unidos de América (US\$).

## 12. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE OFERTAS

La oferta deberá estar foliada correlativamente y firmada por el representante legal o apoderado debidamente acreditado por el oferente.

El oferente presentará su oferta en formato físico y adjuntará una copia en formato magnético (CD) o digital (memoria USB) no editable. El Oferente preparará un original de los documentos que comprenden la Oferta lo colocará en un sobre lo sellará y lo marcará claramente como “ORIGINAL”.

El sobre original debe ser colocado en un único sobre exterior la siguiente carátula:

### **COMPARACIÓN DE PRECIOS n.º MINSAL-CP-SNC-ES-L1160-P00141**

***Título de la adquisición: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIONES DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL MINSAL***

Señores

MINISTERIO DE SALUD

Oferta presentada por [Indicar el nombre del Oferente]

Dirección [describir dirección exacta del Oferente]

No abrir antes de [Colocar fecha], [Colocar hora de apertura] (GMT-6)

El Contratante conferirá un comprobante de recepción por la entrega de oferta y anotará, tanto en el recibo como en el sobre de la oferta, la fecha y hora (GMT-6) de recepción (en caso de ofertas físicas).

## 13. PERÍODO DE VALIDEZ DE LA OFERTA

Las ofertas deberán permanecer válidas por un periodo de 90 (noventa días) a partir de la fecha de presentación de las ofertas.

En circunstancias excepcionales, el COMPRADOR podrá solicitar a los Oferentes que extiendan el período de validez por un plazo adicional específico. La solicitud y las respuestas de los Oferentes deberán ser por escrito. Los Oferentes podrán rechazar tal solicitud y retirar su oferta sin que se les ejecute la Declaración de Mantenimiento de la Oferta. A los Oferentes que acepten la solicitud no se les pedirá, ni permitirá modificar sus condiciones y precios. Si un Oferente retira su Oferta durante el periodo de validez y/o no acepta la adjudicación del contrato, éste será excluido de la lista de Oferentes de la Unidad de Gestión de Proyectos, por un período de 3 años y se podrá adjudicar a la siguiente mejor oferta calificada.

## 14. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

El sobre único de la oferta a presentar deberá contener la siguiente documentación:

**a) Índice del contenido de la Oferta.**

**b) Documentación Legal**

**Para el caso de una empresa:**

- Copia del DUI del representante legal y/o apoderado, según sea el caso.
- Copia del NIT de la empresa.
- Copia de la credencial de elección del representante legal o copia del testimonio de escritura del poder debidamente inscrito en el CNR.

**Para el caso de una Persona Natural:**

- DUI

**Para el caso de las sociedades por acciones simplificadas (unipersonales) la documentación siguiente:**

- Formulario de Constitución de la Sociedad por Acciones Simplificadas (SAS)
- Resolución de Inscripción de la Sociedad en el Registro de Sociedades del Registro De Comercio.
- Matrícula de Empresa o establecimiento
- DUI del Representante Legal
- NIT de la Sociedad
- Tarjeta de IVA de la Sociedad
- Testimonio de Escritura Pública de Poder debidamente inscrito en el Registro de Comercio, en caso que comparezca por apoderado.

**c) Información Técnica:**

**Importante: Los formularios abajo detallados deberán estar firmados por el Representante legal o por quien cuente con los poderes y facultades suficientes para ello.**

- Formulario de Presentación de oferta (**Formulario n.º 01**).
- Datos Generales del Oferente (**Formulario n.º 02**),
- Lista de Cantidades y precios (**Formulario n.º 03**). Todos los Artículos deberán enumerarse y cotizarse por separado en el Formulario de Lista de Cantidades y Precios.
- Descripción detallada de las especificaciones técnicas (**Formulario n.º 04**)
- Cronograma de cumplimiento y Plan de Entregas (**Formulario n.º 05**)
- Declaración de Mantenimiento de Oferta (**Formulario n.º 06**).
- Documentación que acredite la conformidad de los Servicios, cumplen con las especificaciones técnicas y los estándares especificados.

Carácter de la Información y documentación presentada:

Toda la información y documentación presentada en la oferta revestirá el carácter de declaración jurada, y el proponente deberá permitir al Contratista su verificación en cualquier momento, de detectarse falsedad o adulteración en la información institucional, financiera o técnica que conforma la oferta, se podrá desestimar la oferta, sin perjuicio de las otras sanciones que pudieran corresponder.

## **15. EVALUACIÓN Y COMPARACIÓN DE LAS OFERTAS**

Las ofertas serán evaluadas por una Comisión Técnica, observando los siguientes parámetros:

### **15.1. Examen preliminar:**

- (a) cumple con los requisitos de elegibilidad establecidos en este documento de selección;
- (b) ha sido debidamente firmada;
- (c) está acompañada de la Declaración de Mantenimiento de la Oferta, y
- (d) cumple sustancialmente con los requisitos de los documentos de selección.

Una Oferta que cumple sustancialmente es la que satisface todos los términos, condiciones y especificaciones de los Documentos de Selección sin desviaciones, reservas u omisiones significativas. Una desviación, reserva u omisión significativa es aquella que:

- i. afecta de una manera sustancial el alcance, la calidad o el funcionamiento de los Servicios especificados en el Documento de Selección; o
- ii. limita de una manera considerable, inconsistente con los Documentos de Selección, los derechos del CONTRATANTE o las obligaciones del Oferente en virtud del Contrato; o
- iii. de rectificarse, afectaría injustamente la posición competitiva de los otros Oferentes cuyas Ofertas cumplen sustancialmente con los requisitos del Documento de selección

Si una Oferta no cumple sustancialmente con los requisitos de los Documentos de Selección, será rechazada por el Contratante.

### **15.2. Aclaración de las Ofertas**

Para facilitar el examen, la evaluación y la comparación de las Ofertas, el COMPRADOR tendrá la facultad de solicitar a cualquier Oferente que aclare su Oferta, incluyendo el desglose de los precios unitarios. La solicitud de aclaración y la respuesta correspondiente deberán efectuarse por escrito, pero no se solicitará, ofrecerá ni permitirá ninguna modificación de los precios o a la sustancia de la Oferta, salvo las que sean necesarias para confirmar la corrección de errores aritméticos que el COMPRADOR haya descubierto durante la evaluación de las Ofertas.

### **15.3. Corrección de errores:**

El Contratante verificará si las Ofertas que cumplen sustancialmente con los requisitos de los Documentos de Selección contienen errores aritméticos. Dichos errores serán corregidos por el Contratante de la siguiente manera:

- i. Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido, a menos que, en opinión del Comprador, hay un error obvio en la colocación del punto decimal, entonces el precio total cotizado prevalecerá y se corregirá el precio unitario,
- ii. Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total; y,
- iii. Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos de los incisos (i) y (ii) mencionados.

El CONTRATANTE ajustará el monto indicado en la Oferta de acuerdo con el procedimiento antes señalado para la corrección de errores y, con la anuencia del Oferente, el nuevo monto se considerará de obligatorio cumplimiento para el Oferente. Si el Oferente no estuviera de acuerdo con el monto corregido, la oferta será rechazada y podrá hacerse efectiva la Declaración de Mantenimiento de la Oferta.

### **15.4. Comparación de las Ofertas**

El Contratante comparará solamente las Ofertas que determine que cumplen sustancialmente con los requisitos de este Documento de Selección y establecerá el orden de prelación en función de los precios ofertados. Para proceder con la comparación se debe contar por lo menos con 3 ofertas válidas.

### **15.5. Poscalificación del oferente**

El CONTRATANTE determinará, a su entera satisfacción, si el Oferente seleccionado como el que ha presentado la oferta evaluada como la más baja y ha cumplido sustancialmente con los Documentos de Selección está calificado para ejecutar el Contrato satisfactoriamente.

## **16. DERECHO DEL CONTRATANTE A ACEPTAR CUALQUIER OFERTA Y A RECHAZAR TODAS O CUALQUIERA DE LAS OFERTAS**

El CONTRATANTE se reserva el derecho a aceptar o rechazar cualquier Oferta, de anular el proceso y de rechazar todas las Ofertas en cualquier momento antes de la adjudicación del Contrato, sin que por ello adquiera responsabilidad alguna ante los Oferentes o la obligación de informar a los mismos acerca de las razones para tomar tal decisión.

Si cualquiera de los siguientes documentos o información faltara, la oferta será rechazada:

- (a) Formulario de Presentación de la Oferta por Artículo requerido o ninguna.
- (b) Lista de Precios
- (c) Declaración de Mantenimiento de la Oferta

#### **17. DERECHO DEL CONTRATANTE A VARIAR LAS CANTIDADES**

El Contratante se reserva el derecho a aumentar o disminuir la cantidad de Servicios especificados originalmente siempre y cuando esta variación no exceda los porcentajes en un 50% y no altere los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los Documentos de Selección.

#### **18. DECLARATORIA DESIERTA.**

Se podrá declarar desierta esta invitación, si:

No se hubiera recibido tres (3) ofertas por Artículo requerido o ninguna.

Si luego de la evaluación, ninguna oferta ha cumplido los requerimientos establecidos existiendo desviaciones e incumplimientos significativos.

Cuando no se llegue a suscribir la Orden de Compra con ninguno de los proponentes que pudieron haber resultado recomendados para la adjudicación.

#### **19. ADJUDICACIÓN**

La adjudicación será por cantidades completas por Artículo, podrá ser un Artículo o varios Artículos.

El CONTRATANTE adjudicará el contrato al Oferente cuya Oferta se encuentre válida, cumpla sustancialmente con los requisitos de los Documentos de Selección y que representa el costo evaluado como más bajo, siempre y cuando el CONTRATANTE haya determinado que dicho Oferente (a) es elegible y (b) y cumple con los requisitos de calificación consignados en esta sección.

Antes de la expiración del periodo de la validez de las ofertas y tan pronto se adjudique, el Contratante notificará por escrito la decisión de adjudicación del contrato al Oferente cuya Oferta haya sido aceptada.

Deberán presentar tanto las personas naturales como jurídicas adjudicadas, lo siguiente:

- Declaración Jurada de los datos bancarios de conformidad al formato proporcionado en este documento.
- Información requerida para comprobante de retención IVA.

## **20. INCUMPLIMIENTOS.**

En caso de mora en el cumplimiento por parte del proveedor de las obligaciones emanadas del Contrato/Orden de Compra, según sea el caso, se aplicará de la siguiente manera:

0.1% para los primeros 30 días, 0.125% después de 30 días y hasta el día 60 y 0.15% en los siguientes días de retraso, dicha penalidad será aplicable sobre el valor total de la obligación entregada en forma tardía, incluyendo los incrementos y adiciones a dicho monto que existieran en función de modificaciones contractuales realizadas. La multa mínima a imponer en incumplimiento en los contratos u órdenes de compra cuyo monto exceda los US\$10,000.00, será por el equivalente de un salario mínimo del sector comercio vigente, cuando el monto del contrato o la orden de compra sea inferior al antes mencionado, la multa mínima a imponer en caso de incumplimientos por mora será por el equivalente del 50% de un salario mínimo del sector comercio vigente.

Alcanzado el porcentaje máximo de la multa a imponer correspondiente al 15% del valor del contrato, se procederá a la caducidad del contrato u orden de compra.

## SECCIÓN 03: FORMULARIOS PARA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

### Formulario 01 - Formulario de Presentación de la Oferta

Comparación de Precios CP No: MINSAL-CP-SNC-ES-L1160-P00141

**Título de la adquisición:** SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIONES DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL MINSAL

**Identificador:** ES-L1160-P00141

[insertar la fecha]

Señores

Ministerio de Salud

**Presente.-**

De mi consideración:

El que suscribe, en atención a la invitación efectuada por el Ministerio de Salud, luego de examinar los lineamientos recibidos, ofrece [los servicios,] por un Precio del Contrato de US\$ [indique el monto en cifras y en letras] dólares de los Estados Unidos de América, incluido el valor del IVA.

El precio incluye todos los tributos, impuesto y/o cargos, comisiones, etc. y cualquier gravamen que pueda recaer sobre el CONTRATISTA, incluido el IVA.

El plazo total propuesto de entrega es de [XX] días calendario, contados a partir de la suscripción del contrato.

Al presentar la oferta como Representante Legal de [Nombre del Oferente], declaro bajo juramento, que:

1. Nos comprometemos a entregar [los servicios,] con sujeción a los requisitos que se estipulan en los documentos de selección y sus secciones y por los precios fijos arriba indicados y consignados también en la Oferta.
2. Garantizo la veracidad y exactitud de la información y las declaraciones incluidas en los documentos de la oferta, formularios y otros anexos.
3. Nos comprometemos a denunciar cualquier acto relacionado con prácticas prohibidas que fuere de mi conocimiento durante el desarrollo del proceso.
4. Confirmamos por la presente que esta Oferta tiene un período de validez de 90 días, y que está acompañada de una Declaración de Mantenimiento de Oferta.
5. Manifestamos con carácter de declaración jurada que: i) no tenemos conflicto de intereses, ii) nuestra empresa, sus afiliados o subsidiarias, incluyendo todos los subcontratistas o proveedores para ejecutar cualquier parte del Contrato, no han sido declarados inelegibles por el Banco, bajo las leyes del país del Contratante o

normativas oficiales, y iii) no tenemos ninguna sanción del Banco o de alguna otra Institución Financiera Internacional (IFI).

En caso de ser adjudicado, nos comprometemos a suscribir el contrato en los términos previstos en este documento de selección.

Entendemos que esta oferta, junto con su aceptación por escrito incluida en la notificación de adjudicación, constituirá una obligación hasta la suscripción del contrato, y que el Programa/Proyecto no está obligada a aceptar la oferta evaluada como la más baja ni ninguna otra Oferta que reciban, sin que tal decisión permita reclamación por parte del oferente.

Conocemos y aceptamos que el Programa/Proyecto se reserva el derecho de adjudicar el contrato, cancelar el proceso, rechazar todas las ofertas o declarar desierto el proceso si conviniese a los intereses nacionales o institucionales, sin que ello le genere responsabilidad alguna.

Esta Oferta y su aceptación por escrito constituirán un Compromiso de obligatorio cumplimiento. Entendemos que ustedes no están obligados a aceptar la Oferta más baja ni ninguna otra Oferta que pudieran recibir.

Atentamente,

Firma Autorizada: \_\_\_\_\_

Nombre y Cargo del Firmante: \_\_\_\_\_

Nombre del Oferente: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

**Formulario 02 – Datos generales del oferente**

**Comparación de Precios CP No: MINSAL-CP-SNC-ES-L1160-P00141**

**Título de la adquisición: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIONES DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL MINSAL**

**Identificador: ES-L1160-P00141**

[insertar la fecha]

**a) Información del oferente**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Nombre del Oferente: [indicar el nombre del Oferente]<br>Nacionalidad: [indicar la nacionalidad]                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2. Naturaleza:<br>Persona natural: _____<br>Persona jurídica: _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3. Año de registro del Oferente: [indicar el año de registro del Oferente]                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 4. Dirección del Oferente en el país donde está registrado: [indicar la Dirección del Oferente en el país donde está registrado]                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 5. Información del representante autorizado del Oferente:<br>Nombre: [indicar el nombre del representante autorizado]<br>Dirección: [indicar la dirección del representante autorizado]<br>Números de teléfono: [indicar los números de teléfono del representante autorizado]<br>Dirección de correo electrónico: [indicar el correo electrónico del oferente]                         |
| 7. Se adjuntan copias de los documentos originales de: [marcar la(s) casilla(s) de los documentos originales adjuntos]<br><input type="checkbox"/> Estatutos de la Sociedad o Registro de la empresa indicada en el párrafo1 anterior.<br><input type="checkbox"/> Si se trata de una Asociación en Participación o Consorcio, Convenio de Asociación en Participación o del Consorcio. |

## Formulario 03 – Lista de cantidades y precios

Comparación de Precios CP No: MINSAL-CP-SNC-ES-L1160-P00141

**Título de la adquisición: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIONES DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL MINSAL**

| ART.  | CÓDIGO MINSAL | DESCRIPCIÓN                                                                                  | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | TIPO DE SERVICIO  | PRECIO UNITARIO<br>(IVA incluido) | TOTAL |
|-------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|-------------------|-----------------------------------|-------|
| 1     | 81213011      | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA OCCIDENTAL DE EL SALVADOR            |          | C/U              | ALMUERZOS         | \$                                | \$    |
|       |               |                                                                                              |          | C/U              | REGRIGERIO MAÑANA | \$                                | \$    |
|       |               |                                                                                              |          | C/U              | REFRIGERIO TARDE  | \$                                | \$    |
| 2     | 81213013      | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA METROPOLITANA DE EL SALVADOR         |          | C/U              | ALMUERZOS         | \$                                | \$    |
|       |               |                                                                                              |          | C/U              | REGRIGERIO MAÑANA | \$                                | \$    |
|       |               |                                                                                              |          | C/U              | REFRIGERIO TARDE  | \$                                | \$    |
| 3     | 81213007      | SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA ORIENTAL DE EL SALVADOR |          | C/U              | ALOJAMIENTO       | \$                                | \$    |
|       |               |                                                                                              |          | C/U              | ALMUERZOS         | \$                                | \$    |
|       |               |                                                                                              |          | C/U              | REGRIGERIO MAÑANA | \$                                | \$    |
|       |               |                                                                                              |          | C/U              | REFRIGERIO TARDE  | \$                                | \$    |
| 4     | 81213016      | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA ORIENTAL DE EL SALVADOR              |          | C/U              | ALMUERZOS         | \$                                | \$    |
|       |               |                                                                                              |          | C/U              | REGRIGERIO MAÑANA | \$                                | \$    |
| 5     | 81213014      | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA PARACENTRAL DE EL SALVADOR           |          | C/U              | ALMUERZOS         | \$                                | \$    |
|       |               |                                                                                              |          | C/U              | REGRIGERIO MAÑANA | \$                                | \$    |
| 6     | 81213028      | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO EN ZONA METROPOLITANA DE EL SALVADOR                    |          | C/U              | ALMUERZOS         | \$                                | \$    |
|       |               |                                                                                              |          | C/U              | REGRIGERIO MAÑANA | \$                                | \$    |
|       |               |                                                                                              |          | C/U              | REFRIGERIO TARDE  | \$                                | \$    |
| TOTAL |               |                                                                                              |          |                  |                   |                                   | \$    |

[insertar la fecha]

Firma Autorizada: \_\_\_\_\_

Nombre y Cargo del Firmante: \_\_\_\_\_

Nombre del Oferente: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

## Formulario 04 – Descripción detallada de las especificaciones técnicas

Comparación de Precios CP No: MINSAL-CP-SNC-ES-L1160-P00141

Título de la adquisición: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIONES DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL MINSAL

| ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ESPECIFICACIONES<br>TECNICAS OFERTADAS |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1.                                   | <p><b>ESPECIFICACIONES SOBRE LA OFERTA DE SERVICIOS:</b></p> <p>Los servicios solicitados consisten en la contratación de empresa o persona natural para el suministro de servicios de alimentación y uso de instalaciones para las zonas: Occidental, Metropolitana, Paracentral y Oriental, así como servicios de alimentación a domicilio para las zona Metropolitana, para el apoyo al fortalecimiento en la capacidad de diseño de políticas sanitarias y de gestión, formación del personal de salud en procedimientos clínicos, gerencia de servicios, salud digital, calidad de servicios, emergencia, epidemiología, entre otros.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                        |
| 2.                                   | <p><b>MODALIDADES DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b></p> <p>Tipos de modalidades requeridas para servicios con uso de instalaciones, Artículos 1, 2, 3, 4 y 5:</p> <p><b>Refrigerios y Almuerzos:</b> Modalidad prevista para jornadas con duración de hasta 8 horas, requiriendo que la oferta que se presente, comprenda: Refrigerios saludables, plato fuerte, bebida, postre y café de acuerdo a solicitud de administrador de contrato.</p> <p><b>Refrigerio saludable:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Una porción dulce o salada de 6 onzas.</li> <li>Una bebida de 8 onzas, refresco natural, jugo de frutas o té helado con opción de ser servido en vaso o su equivalente en lata. (marca con registro sanitario), té o café americano, con disposición de azúcar, leche o sustituto de leche.</li> </ol> <p><b>Almuerzos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Una proteína animal cocida de 6 onzas.</li> <li>Una porción de vegetales o ensalada fresca (que no incluya pastas o papas) de 4 onzas.</li> <li>Una porción de carbohidrato de ½ taza o 4 onzas (Ejemplos: arroz, papa, pasta, camote, etc.)</li> </ol> |                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>4. Una bebida de 8 onzas, refresco natural, jugo de frutas o té helado con opción de ser servido en vaso o su equivalente en lata. (Marca con registro sanitario), té o café americano, con disposición de azúcar, leche o sustituto de leche.</p> <p>5. Una porción de postre de 4 onzas.</p> <p>6. Pan o tortilla</p>                                                                                                                              | <p><b>Solo refrigerio:</b> Esta modalidad está prevista para jornadas con hasta 4 horas de duración, se requiere que la oferta que se presente, comprenda: una porción dulce y una porción salada con bebida, de acuerdo a solicitud de administrador de contrato.</p> <p><b>Puede ser:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Una porción salada de 6 onzas.</li> <li>2. Una porción dulce de 6 onzas.</li> <li>3. Una bebida de 8 onzas, refresco natural, jugo de frutas o té helado con opción de ser servido en vaso o su equivalente en lata. (marca con registro sanitario), té o café americano, con disposición de azúcar, leche o sustituto de leche.</li> <li>4. Estación de agua o brindar a cada participante dos (2) aguas en botella conteniendo 400-600 ml.</li> </ol> |
| <p><b>3. OTROS REQUERIMIENTOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Áreas de Capacitación para los Artículos del 1, 2, 3, 4 y 5:</li> </ul> <p>Las instalaciones deberán estar en un lugar urbano y accesible dentro de las zonas: Occidental (Santa Ana), Metropolitana (San Salvador), Oriental (San Miguel) y Paracentral (Cuscatlán), disponibilidad según programación y previa coordinación con la unidad solicitante respectiva.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de instalaciones: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Salones con capacidad de entre 10 y 120 personas, se requerirá de acuerdo a las jornadas y número de participantes según Plan de Capacitaciones.</li> <li>▪ Pódium y pantalla de proyección.</li> <li>▪ Sonido (con interfaces de conexión para sonido digital o sintetizador de sonido) que incluya micrófonos inalámbricos (de 2 a 4) en buenas condiciones.</li> <li>▪ Conexión de internet con acceso wifi y cableado. Velocidad mínima de 100 megas y que permita una óptima transmisión de video conferencias.</li> <li>▪ Iluminación adecuada (luz eléctrica o luz natural suficiente para poder trabajar sin dificultad visual).</li> </ul> </li> </ul>                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aire acondicionado en buenas condiciones de funcionamiento.</li> <li>▪ Libre de interferencias como ruidos, olores y cualquier otro distractor.</li> <li>▪ Servicios sanitarios limpios, suficientes, equipados y en buen funcionamiento.</li> <li>▪ Contar con al menos 5 toma corrientes en cada salón y/o un mínimo de 6 regletas que tengan capacidad de 4 tomas trifilares y con protección de sobretensión y que se cuente con extensiones largas.</li> <li>▪ Contar con suficientes mesas, sillas en los salones y lugares para la toma de alimentos.</li> <li>▪ Contar con parqueo general para los invitados.</li> <li>▪ Contar con al menos un cañón de proyector portátil con su respectivo cableado y adaptadores (HDMI, por ejemplo).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| <p><b>Para todos los Artículos, según modalidad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La entrega de cada uno de los servicios se realizará de acuerdo a la programación enviada por el administrador de contrato, con al menos 8 días de anticipación. Ante casos fortuitos o de fuerza mayor u otros imprevistos, el Ministerio de Salud se reserva el derecho de solicitar servicios de carácter urgente de acuerdo a necesidades.</li> <li>• El ofertante deberá considerar que sus menús tienen que ser variados e incluir una distribución equilibrada por tipos de alimento en cantidades y pesos establecidos. Deberá presentar en su oferta como mínimo cinco opciones de menús y una opción vegetariana para todas las modalidades (refrigerios y almuerzos, Coffe Break y refrigerios empacados), comparables en precio.</li> <li>• Los alimentos deben servirse tipo buffet en vajilla de loza o cerámica con cubiertos y servilletas, que incluya la cantidad necesaria de personal calificado tanto para la preparación de alimentos como para distribuirlos a los participantes, estos deberán presentarse uniformados con gorro. El adjudicatario deberá delegar a una persona que coordine todo lo relacionado a la logística del evento con el representante del MINSAL.</li> <li>• El servicio de alimentación debe servirse en un área diferente a la que se utilizará para la reunión, en mesas idóneas para tal fin, por personal calificado y de buena presentación.</li> <li>• Durante las jornadas, la empresa deberá poner a disposición estación permanente de agua purificada o 2 botellas por persona, de agua de 400-600 ml y una estación de café y té en sobre, permanente hasta finalizar cada jornada. (incluye azúcar y leche o un sustituto).</li> <li>• Para los servicios de alimentación con uso de instalaciones y a domicilio. Los alimentos deben servirse en cristalería, cubtería y vajilla de cerámica, de preferencia en un área diferente a la que se utilizará para el desarrollo de la actividad, en un área destinada para personal del MINSAL. En mesas adecuadas para tal fin, por personal calificado y de buena presentación.</li> </ul> |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>La empresa deberá disponer de todos los implementos necesarios para mantener los alimentos calientes y poder dispensarlos, así como del equipamiento, es decir, cristalería, servilletas, mantelería, cubtería y vajilla.</li> <li>Los alimentos deben ser de excelente calidad y se suministrarán en óptimas condiciones de higiene y salubridad.</li> <li>Ante casos fortuitos o de fuerza mayor u otros imprevistos, el Ministerio de Salud se reserva el derecho de suspender y/o reprogramar las jornadas y se notificará a la empresa contratada, con al menos 48 horas de anticipación.</li> <li>En caso de existir más de dos eventos simultáneos, deberán ser atendidos por personal diferente para cada evento, siendo un mínimo de 2 personas para cada uno, en donde se requiera servir a un grupo mayor de 15 personas.</li> </ul> |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS                                                                                                                                           |                                                                                                  |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  | ESPECIFICACIONES<br>TECNICAS OFERTADAS |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|---------------------|-------------------|--------------------|------------------|--------------------|--|----------------------------------------|
| <b>ARTÍCULO 1. CÓDIGO 81213011: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA OCCIDENTAL DE EL SALVADOR</b>                                                          |                                                                                                  |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| <b>1. CANTIDAD Y FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS</b>                                                                                                                         |                                                                                                  |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| El servicio requerido deberá de proporcionarse dentro de la zona urbana del departamento de Santa Ana de conformidad a las siguientes especificaciones y condiciones técnicas. |                                                                                                  |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| Dependencia                                                                                                                                                                    | DESCRIPCIÓN                                                                                      | Número de eventos | Días por evento | Personas por evento | Refrigerio mañana | Almuerzo saludable | Refrigerio tarde | Mes de utilización |  |                                        |
| Epidemiología                                                                                                                                                                  | Jornada de socialización<br>Lineamiento de Sala Situacional                                      | 1                 | 1               | 30                  | 30                | 30                 | 0                | Febrero 2026       |  |                                        |
| Epidemiología                                                                                                                                                                  | Jornada de socialización<br>lineamientos técnicos para la investigación epidemiológica de Brotes | 1                 | 1               | 50                  | 50                | 50                 | 0                | Diciembre 2025     |  |                                        |
| Epidemiología                                                                                                                                                                  | Jornada de socialización<br>Lineamiento Oficina                                                  | 1                 | 1               | 50                  | 50                | 50                 | 0                | Febrero 2026       |  |                                        |

|                    |                                                              |   |   |    |     |     |    |     |    |                |
|--------------------|--------------------------------------------------------------|---|---|----|-----|-----|----|-----|----|----------------|
|                    | Sanitaria Internacional (OSI)                                |   |   |    |     |     |    |     |    |                |
| COESP              | Capacitación y entrenamiento a Equipos Médicos de Emergencia | 1 | 2 | 35 | 70  | 70  | 70 | 200 | 70 | Noviembre 2025 |
| Total de servicios |                                                              |   |   |    | 200 | 200 | 70 |     |    |                |

\* Las ofertas deben ser presentadas para cada Artículo, para que puedan ser comparables entre sí.

Las cantidades de servicios contratadas por jornadas, podrán estar sujetas a cambios, sin sobrepasar lo contratado, siendo coordinado con el delegado del servicio por la unidad solicitante.

2. CONDICIONES DEL SERVICIO REQUERIDO

2.1. Forma de entrega de los servicios:

Se deberán considerar los siguientes horarios de alimentación:

| HORA      | ACTIVIDAD                |
|-----------|--------------------------|
| 9:30 a.m. | Refrigerio / Coffe Break |
| 12:30 m   | Almuerzo                 |
| 2:30 p.m. | Refrigerio tarde         |

Esto puede estar sujeto a cambios de horario en el desarrollo de la agenda de cada jornada, debiéndose coordinar con el delegado del servicio por la unidad solicitante.

| ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                        |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                            |  |  | ESPECIFICACIONES<br>TECNICAS OFERTADAS |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|---------------------|-------------------|--------------------|------------------|----------------------------|--|--|----------------------------------------|
| ARTÍCULO 2. CÓDIGO 81213013: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA METROPOLITANA DE EL SALVADOR                                                                                                |                                                                                                                                        |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                            |  |  |                                        |
| 1. CANTIDAD Y FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                            |  |  |                                        |
| El servicio requerido deberá de proporcionarse dentro de la zona urbana del departamento de La Libertad y Departamento de San Salvador, de conformidad a las siguientes especificaciones y condiciones técnicas. |                                                                                                                                        |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                            |  |  |                                        |
| Dependencia                                                                                                                                                                                                      | DESCRIPCIÓN                                                                                                                            | Número de eventos | Días por evento | Personas por evento | Refrigerio mañana | Almuerzo saludable | Refrigerio tarde | Mes de utilización         |  |  |                                        |
| Epidemiología                                                                                                                                                                                                    | Jornada de socialización lineamientos de sala situacional                                                                              | 1                 | 1               | 30                  | 30                | 30                 | 0                | Febrero 2026               |  |  |                                        |
| Epidemiología                                                                                                                                                                                                    | Jornada de validación Lineamiento de Sala Situacional                                                                                  | 2                 | 1               | 25                  | 50                | 50                 | 50               | Noviembre 2025             |  |  |                                        |
| Epidemiología                                                                                                                                                                                                    | Validación de lineamiento técnica de inteligencia epidemiológica (EIOS)                                                                | 2                 | 1               | 25                  | 50                | 50                 | 50               | Noviembre 2025             |  |  |                                        |
| Epidemiología                                                                                                                                                                                                    | Elaboración de lineamiento de bioseguridad                                                                                             | 3                 | 1               | 25                  | 75                | 75                 | 75               | Enero a marzo de 2026      |  |  |                                        |
| Epidemiología                                                                                                                                                                                                    | Jornada de análisis de información en Sala Situacional Regional para la oportuna identificación de riesgo e implementación de acciones | 2                 | 1               | 25                  | 50                | 50                 | 0                | Noviembre y diciembre 2025 |  |  |                                        |
| Epidemiología                                                                                                                                                                                                    | Jornada de análisis de información en Sala Situacional Hospitales para la oportuna                                                     | 1                 | 1               | 35                  | 35                | 35                 | 0                | Noviembre 2025             |  |  |                                        |

|               |                                                                                                            |   |   |    |     |     |  |  |  |                   |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|-----|-----|--|--|--|-------------------|
|               | Identificación de riesgo e implementación de acciones                                                      | 1 | 1 | 50 | 50  | 50  |  |  |  | Diciembre<br>2025 |
| Epidemiología | Taller de epidemiología clínica.                                                                           | 1 | 1 | 50 | 50  | 50  |  |  |  | Diciembre<br>2025 |
| Epidemiología | Jornada de socialización lineamientos técnicos para la investigación epidemiológica de Brotes              | 2 | 1 | 50 | 100 | 100 |  |  |  | Enero 2026        |
| Epidemiología | Jornada de validación Lineamiento de Equipo de Respuesta Rápida (ERR)                                      | 2 | 1 | 30 | 60  | 60  |  |  |  | Marzo<br>2026     |
| Epidemiología | Jornada de socialización Lineamiento Oficina Sanitaria Internacional (OSI)                                 | 2 | 1 | 50 | 100 | 100 |  |  |  | Febrero<br>2026   |
| Epidemiología | Jornadas de socialización de temáticas para fortalecer la inteligencia emocional, salud mental y liderazgo | 2 | 1 | 22 | 44  | 44  |  |  |  | Diciembre<br>2025 |
| COESP         | Socialización de Lineamiento de Activación y Desactivación del COESP                                       | 1 | 1 | 30 | 30  | 30  |  |  |  | Diciembre<br>2025 |
| COESP         | Planificación de Emergencias en Salud Pública                                                              | 1 | 1 | 30 | 30  | 30  |  |  |  | Diciembre<br>2025 |
| COESP         | Amenaza por Evento Hidrometeorológico                                                                      | 1 | 1 | 35 | 35  | 35  |  |  |  | Noviembre<br>2025 |
| COESP         | Capacitación y entrenamiento a Equipos Médicos de Emergencias                                              | 3 | 2 | 35 | 210 | 210 |  |  |  | Noviembre<br>2025 |

|                                                                                                                                                                                               |                                                                                                             |   |   |     |       |       |       |       |                |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----|-------|-------|-------|-------|----------------|--|
| Monitoreo                                                                                                                                                                                     | Taller de fundamentos de HL7FHIR.                                                                           | 2 | 1 | 25  | 50    | 50    | 50    | 50    | Febrero 2026   |  |
| Monitoreo                                                                                                                                                                                     | Taller de diagnóstico y asesoramiento estratégico en arquitectura de información sanitaria y salud digital. | 3 | 1 | 40  | 120   | 120   | 120   | 120   | Enero 2026     |  |
| Monitoreo                                                                                                                                                                                     | Taller de Apropiación de la Salud Digital en Red: Herramientas Innovadoras para la Gestión del Cambio.      | 2 | 1 | 110 | 220   | 220   | 220   | 220   | Noviembre 2025 |  |
| Monitoreo                                                                                                                                                                                     | taller de fundamentos de HL7FHIR.                                                                           | 1 | 1 | 40  | 40    | 40    | 40    | 40    | Diciembre 2025 |  |
| Monitoreo                                                                                                                                                                                     | Taller de Apropiación de la Salud Digital en Red: Herramientas Innovadoras para la Gestión del Cambio.      | 2 | 1 | 65  | 130   | 130   | 130   | 130   | Diciembre 2025 |  |
| Total de servicios                                                                                                                                                                            |                                                                                                             |   |   |     | 1,509 | 1,509 | 1,509 | 1,144 |                |  |
| + Dirigido a Región Metropolitana y Central de Salud, por eso suman 2 eventos                                                                                                                 |                                                                                                             |   |   |     |       |       |       |       |                |  |
| * Las ofertas deben ser presentadas para cada Artículo, para que puedan ser comparables entre sí.                                                                                             |                                                                                                             |   |   |     |       |       |       |       |                |  |
| Las cantidades de servicios contratadas por jornadas, podrán estar sujetas a cambios, sin sobrepasar lo contratado, siendo coordinado con el delegado del servicio por la unidad solicitante. |                                                                                                             |   |   |     |       |       |       |       |                |  |
| <b>2. CONDICIONES DEL SERVICIO REQUERIDO</b>                                                                                                                                                  |                                                                                                             |   |   |     |       |       |       |       |                |  |
| <b>2.1. Forma de entrega de los servicios:</b>                                                                                                                                                |                                                                                                             |   |   |     |       |       |       |       |                |  |
| Se deberán considerar los siguientes horarios de alimentación:                                                                                                                                |                                                                                                             |   |   |     |       |       |       |       |                |  |

| HORA      | ACTIVIDAD        |
|-----------|------------------|
| 9:30 a.m. | Refrigerio       |
| 12:30 m   | Almuerzo         |
| 2:30 p.m  | Refrigerio tarde |

Esto puede estar sujeto a cambios de horario en el desarrollo de la agenda de cada jornada, debiéndose coordinar con el delegado del servicio por la unidad solicitante.

| ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS                                                                                                                                                          |                                                              |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  | ESPECIFICACIONES<br>TECNICAS OFERTADAS |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|---------------------|-------------------|--------------------|------------------|--------------------|--|----------------------------------------|
| ARTÍCULO 3. CÓDIGO 81213007: SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA ORIENTAL DE EL SALVADOR                                                                     |                                                              |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| 1. CANTIDAD Y FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS                                                                                                                                               |                                                              |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| El servicio requerido deberá de proporcionarse dentro de la zona urbana del departamento de San Miguel, de conformidad a las siguientes especificaciones y condiciones técnicas.              |                                                              |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| Dependencia                                                                                                                                                                                   | DESCRIPCIÓN                                                  | Número de eventos | Días por evento | Personas por evento | Refrigerio mañana | Almuerzo saludable | Refrigerio tarde | Mes de utilización |  |                                        |
| COESP                                                                                                                                                                                         | Capacitación y entrenamiento a Equipos Médicos de Emergencia | 3                 | 2               | 35                  | 210               | 210                | 210              | Noviembre 2025     |  |                                        |
| Total de servicios                                                                                                                                                                            |                                                              |                   |                 |                     | 210               | 210                | 210              |                    |  |                                        |
| * Las ofertas deben ser presentadas para cada Artículo, para que puedan ser comparables entre sí.                                                                                             |                                                              |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| Las cantidades de servicios contratadas por jornadas, podrán estar sujetas a cambios, sin sobrepasar lo contratado, siendo coordinado con el delegado del servicio por la unidad solicitante. |                                                              |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| 2. CONDICIONES DEL SERVICIO REQUERIDO                                                                                                                                                         |                                                              |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| 2.1. Forma de entrega de los servicios:                                                                                                                                                       |                                                              |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| Se deberán considerar los siguientes horarios de alimentación:                                                                                                                                |                                                              |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| HORA                                                                                                                                                                                          | ACTIVIDAD                                                    |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| 9:30 a.m.                                                                                                                                                                                     | Refrigerio / Coffe Break                                     |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| 12:30 m                                                                                                                                                                                       | Almuerzo                                                     |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| 2:30 p.m.                                                                                                                                                                                     | Refrigerio tarde                                             |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Esto puede estar sujeto a cambios de horario en el desarrollo de la agenda de cada jornada, debiéndose coordinar con el delegado del servicio por la unidad solicitante. Este servicio es aparte del servicio de Alojamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| <p><b>2.2. Forma de cumplimiento del servicio de alojamiento:</b></p> <p>El servicio de alojamiento debe cumplir mínimamente con los siguientes requisitos:</p> <p>Hotel ubicado en el casco urbano del Distrito de San Miguel Centro, Departamento de San Miguel. Debe contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Alojamiento en habitación standard doble para 2 personas, por 2 noches</li><li>• Debe contar con baño privado</li><li>• Aire acondicionado</li><li>• Internet inalámbrico.</li><li>• Desayuno tipo buffet de cortesía, este en horario establecido de 6:30 am a 8:00 am.</li></ul> |  |

| ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS                                                                                                                                             |                                                                                                  |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  | ESPECIFICACIONES<br>TECNICAS OFERTADAS |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|---------------------|-------------------|--------------------|------------------|--------------------|--|----------------------------------------|
| <b>ARTÍCULO 4. CÓDIGO 81213016: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA ORIENTAL DE EL SALVADOR</b>                                                              |                                                                                                  |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| <b>1. CANTIDAD Y FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS</b>                                                                                                                           |                                                                                                  |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| El servicio requerido deberá de proporcionarse dentro de la zona urbana del departamento de San Miguel, de conformidad a las siguientes especificaciones y condiciones técnicas. |                                                                                                  |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| Dependencia                                                                                                                                                                      | DESCRIPCIÓN                                                                                      | Número de eventos | Días por evento | Personas por evento | Refrigerio mañana | Almuerzo saludable | Refrigerio tarde | Mes de utilización |  |                                        |
| Epidemiología                                                                                                                                                                    | Jornada de socialización<br>Lineamiento de Sala Situacional                                      | 1                 | 1               | 30                  | 30                | 30                 | 0                | Marzo 2026         |  |                                        |
| Epidemiología                                                                                                                                                                    | Jornada de socialización<br>lineamientos técnicos para la investigación epidemiológica de Brotes | 1                 | 1               | 50                  | 50                | 50                 | 0                | Marzo 2026         |  |                                        |

|                    |                                                                                     |   |   |    |    |    |   |               |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|----|----|---|---------------|
| Epidemiología      | Jornada de socialización<br>Lineamiento Oficina<br>Sanitaria Internacional<br>(OSI) | 1 | 1 | 50 | 50 | 50 | 0 | Marzo<br>2026 |
| Total de servicios |                                                                                     |   |   |    |    |    |   |               |
| 130                |                                                                                     |   |   |    |    |    |   |               |
| 0                  |                                                                                     |   |   |    |    |    |   |               |

\* Las ofertas deben ser presentadas para cada Artículo, para que puedan ser comparables entre sí.  
Las cantidades de servicios contratadas por jornadas, podrán estar sujetas a cambios, sin sobrepasar lo contratado, siendo coordinado con el delegado del servicio por la unidad solicitante.

**2. CONDICIONES DEL SERVICIO REQUERIDO**

**2.1. Forma de entrega de los servicios:**

Se deberán considerar los siguientes horarios de alimentación:

| HORA      | ACTIVIDAD                |
|-----------|--------------------------|
| 9:30 a.m. | Refrigerio / Coffe Break |
| 12:30 m   | Almuerzo                 |

Esto puede estar sujeto a cambios de horario en el desarrollo de la agenda de cada jornada, debiéndose coordinar con el delegado del servicio por la unidad solicitante.

| ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS                                                                                                                                                         |                                                                                               |                          |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  | ESPECIFICACIONES<br>TECNICAS OFERTADAS |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|---------------------|-------------------|--------------------|------------------|--------------------|--|----------------------------------------|
| <b>ARTÍCULO 5. CÓDIGO 81213014: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA PARACENTRAL DE EL SALVADOR</b>                                                                       |                                                                                               |                          |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| <b>1. CANTIDAD Y FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b>                                                                                                                                      |                                                                                               |                          |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| Los servicios requeridos deberán de proporcionarse de conformidad a las siguientes especificaciones y condiciones técnicas.                                                                  |                                                                                               |                          |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| Dependencia                                                                                                                                                                                  | DESCRIPCIÓN                                                                                   | Número de eventos        | Días por evento | Personas por evento | Refrigerio mañana | Almuerzo saludable | Refrigerio tarde | Mes de utilización |  |                                        |
| Epidemiología                                                                                                                                                                                | Jornada de socialización Lineamiento de Sala Situacional                                      | 1                        | 1               | 30                  | 30                | 30                 | 0                | Marzo 2026         |  |                                        |
| Epidemiología                                                                                                                                                                                | Jornada de socialización lineamientos técnicos para la investigación epidemiológica de Brotes | 1                        | 1               | 50                  | 50                | 50                 | 0                | Marzo 2026         |  |                                        |
| Epidemiología                                                                                                                                                                                | Jornada de socialización Lineamiento Oficina Sanitaria Internacional (OSI)                    | 1                        | 1               | 50                  | 50                | 50                 | 0                | Marzo 2026         |  |                                        |
| Total de servicios                                                                                                                                                                           |                                                                                               |                          |                 |                     | 130               | 130                | 0                |                    |  |                                        |
| * Las ofertas deben ser presentadas para cada Artículo, para que puedan ser comparables entre sí.                                                                                            |                                                                                               |                          |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| Las cantidades de servicios contratadas por jornadas podrán estar sujetas a cambios, sin sobrepasar lo contratado, siendo coordinado con el delegado del servicio por la unidad solicitante. |                                                                                               |                          |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| <b>2. CONDICIONES DEL SERVICIO REQUERIDO</b>                                                                                                                                                 |                                                                                               |                          |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| <b>2.1 Forma de entrega de los servicios:</b>                                                                                                                                                |                                                                                               |                          |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| La entrega de cada uno de los servicios se realizará de acuerdo a programación enviada por administrador de contrato, considerando los siguientes horarios:                                  |                                                                                               |                          |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| HORA                                                                                                                                                                                         |                                                                                               | ACTIVIDAD                |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |
| 9:30 a.m.                                                                                                                                                                                    |                                                                                               | Refrigerio / Coffe Break |                 |                     |                   |                    |                  |                    |  |                                        |

|                                                                                                                                                                                                                     |         |          |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|--|
|                                                                                                                                                                                                                     | 12:30 m | Almuerzo |  |
| Esto puede ser sujeto a cambios de horario en el desarrollo de la agenda de cada jornada, el cual deberá ser coordinado con el delegado del servicio por la unidad solicitante.                                     |         |          |  |
| <b>1.1. Otros requerimientos para el Artículo 5:</b>                                                                                                                                                                |         |          |  |
| Los alimentos deben dispensarse en las instalaciones que serán indicadas por el administrador del contrato dentro de la zona Paracentral de El Salvador (Departamento de Cuscatlán) a partir de la orden de inicio. |         |          |  |

| ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS                                                                                        |                                                                                                                                      |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                           | ESPECIFICACIONES<br>TECNICAS OFERTADAS |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|---------------------|-------------------|--------------------|------------------|---------------------------|----------------------------------------|
| ARTÍCULO 6. CÓDIGO 81213028: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO EN ZONA METROPOLITANA DE EL SALVADOR                      |                                                                                                                                      |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                           |                                        |
| 1. CANTIDAD Y FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:                                                                            |                                                                                                                                      |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                           |                                        |
| Los servicios requeridos deberán de proporcionarse de conformidad a las siguientes especificaciones y condiciones técnicas. |                                                                                                                                      |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                           |                                        |
| Dependencia                                                                                                                 | DESCRIPCIÓN                                                                                                                          | Número de eventos | Días por evento | Personas por evento | Refrigerio mañana | Almuerzo saludable | Refrigerio tarde | Mes de utilización        |                                        |
| Epidemiología                                                                                                               | Jornada de análisis de información en Sala Situación Nacional para la oportuna identificación de riesgo e implementación de acciones | 2                 | 1               | 30                  | 60                | 60                 | 0                | Noviembre, diciembre 2025 |                                        |
| COESP                                                                                                                       | Evaluación Post-Emergencia                                                                                                           | 1                 | 1               | 25                  | 25                | 25                 | 25               | diciembre 2025            |                                        |
| Total de servicios                                                                                                          |                                                                                                                                      |                   |                 |                     | 85                | 85                 | 25               |                           |                                        |
| * Las ofertas deben ser presentadas para cada Artículo, para que puedan ser comparables entre sí.                           |                                                                                                                                      |                   |                 |                     |                   |                    |                  |                           |                                        |

| Las cantidades de servicios contratadas por jornadas podrán estar sujetas a cambios, sin sobrepasar lo contratado, siendo coordinado con el delegado del servicio por la unidad solicitante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                          |           |           |                          |         |          |           |                  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------|-----------|--------------------------|---------|----------|-----------|------------------|--|
| <div><div><div>2. CONDICIONES DEL SERVICIO REQUERIDO</div><div>2.1. Forma de entrega de los servicios: La entrega de cada uno de los servicios se realizará de acuerdo a programación enviada por administrador de contrato, considerando los siguientes horarios:</div><table><thead><tr><th>HORA</th><th>ACTIVIDAD</th></tr></thead><tbody><tr><td>9:30 a.m.</td><td>Refrigerio / Coffe Break</td></tr><tr><td>12:30 m</td><td>Almuerzo</td></tr><tr><td>2:30 p.m.</td><td>Refrigerio tarde</td></tr></tbody></table></div><div><div>*Esto puede ser sujeto a cambios de horario en el desarrollo de la agenda de cada jornada, el cual deberá ser coordinado con la unidad solicitante.</div></div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | HORA                     | ACTIVIDAD | 9:30 a.m. | Refrigerio / Coffe Break | 12:30 m | Almuerzo | 2:30 p.m. | Refrigerio tarde |  |
| HORA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ACTIVIDAD                |           |           |                          |         |          |           |                  |  |
| 9:30 a.m.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Refrigerio / Coffe Break |           |           |                          |         |          |           |                  |  |
| 12:30 m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Almuerzo                 |           |           |                          |         |          |           |                  |  |
| 2:30 p.m.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Refrigerio tarde         |           |           |                          |         |          |           |                  |  |
| <div><div>3. REQUERIMIENTO DE LOS SERVICIOS</div><div>3.1. Refrigerio empacado con su bebida</div><ul style="list-style-type: none"><li>• Una porción salada o dulce de 40 gramos de semillas.</li><li>• Una porción de carbohidrato de 4 onzas (Ejemplos: galletas y/o pan empacado).</li><li>• Bebida Saludable o jugo de frutas embotellada de 250 ml u 8 onzas (Marca con registro sanitario).</li><li>• Agua envasada en botella conteniendo 400-600 ml.</li></ul><div>Se requiere se dispensen en depósito desechables biodegradables con tapadera, siendo necesario se coloque tenedor, cuchara, cuchillo, pajilla en su empaque y servilleta en bolsa.</div><div>Refrigerios y Almuerzos</div><div>Almuerzos:</div><ol style="list-style-type: none"><li>1. Una proteína animal cocida de 6 onzas.</li><li>2. Una porción de vegetales o ensalada fresca (que no incluya pastas o papas) de 4 onzas.</li><li>3. Una porción de carbohidrato de ½ taza o 4 onzas (Ejemplos: arroz, papa, pasta, camote, etc.)</li></ol></div> |                          |           |           |                          |         |          |           |                  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>4. Una bebida de 8 onzas, refresco natural, jugo de frutas o té helado con opción de ser servido en vaso o su equivalente en lata. (marca con registro sanitario), té o café americano, con disposición de azúcar, leche o sustituto de leche.</p> <p>5. Una porción de postre de 4 onzas</p> <p>6. Pan o tortilla</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| <p><b>Solo refrigerio:</b></p> <p>1. Una porción salada de 6 onzas.</p> <p>2. Una porción dulce de 6 onzas.</p> <p>3. Una bebida de 8 onzas, refresco natural, jugo de frutas o té helado con opción de ser servido en vaso o su equivalente en lata. (marca con registro sanitario), té o café americano, con disposición de azúcar, leche o sustituto de leche.</p> <p>4. Te o café americano, con disposición de azúcar, leche o sustituto de leche.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <p><b>Otros requerimientos para el Artículo 6:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los alimentos deben servirse en las instalaciones que serán indicadas por el administrador del contrato dentro de la zona metropolitana de El Salvador.</li> <li>• Para los servicios proporcionados a la dependencia de Epidemiología: el MINSAL asignará un espacio para el servicio de los alimentos y pondrá a disposición de la empresa contratada mesas y sillas plegables. La empresa deberá colocarlas y ordenarlas con mantelería de color blanco o azul. Al finalizar cada jornada la empresa deberá dejar los espacios utilizados del MINSAL limpios y ordenados.</li> <li>• La empresa deberá colocar una mesa con mantelería, donde colocará los alimentos antes de servirlos.</li> <li>• Para los servicios proporcionados a la dependencia COESP: el espacio para el servicio de los alimentos en el Centro de Operaciones en Emergencias de Salud Pública (COESP), la empresa pondrá a disposición la entrega de los alimentos en empaque biodegradable para que sean entregados a los participantes de la actividad según horario disponible por la naturaleza del taller y/o capacitación.</li> <li>• La empresa deberá entregar las bebidas de igual forma en un empaque biodegradable para contribuir al medio ambiente.</li> </ul> |  |

## Formulario 05 – Cronograma de cumplimiento y Plan de Entregas

Comparación de Precios CP No: MINSAL-CP-SNC-ES-L1160-P00141

**Título de la adquisición: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIONES DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL MINSAL**

| N° de Artículo | Código MINSAL | Descripción de los Bienes                                                                    | TIPO DE SERVICIO  | Unidad física | Cantidad | Lugar de destino convenido                                                                         | Fecha de Entrega Ofrecida por el Oferente                                                           |
|----------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1              | 81213011      | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA OCCIDENTAL DE EL SALVADOR            | ALMUERZOS         | C/U           |          | Dentro de la zona urbana del departamento de Santa Ana (Zona Occidente)                            | Según lo requerido por el Administrador de Contrato, dentro del tiempo establecido contractualmente |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO MAÑANA | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO TARDE  | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
| 2              | 81213013      | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA METROPOLITANA DE EL SALVADOR         | ALMUERZOS         | C/U           |          | Dentro de la zona urbana del departamento de San Salvador y La Libertad (Zona Metropolitana)       | Según lo requerido por el Administrador de Contrato, dentro del tiempo establecido contractualmente |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO MAÑANA | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO TARDE  | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
| 3              | 81213007      | SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA ORIENTAL DE EL SALVADOR | ALOJAMIENTO       | C/U           |          | Dentro de la zona urbana del departamento de San Miguel (Zona Oriental)                            | Según lo requerido por el Administrador de Contrato, dentro del tiempo establecido contractualmente |
|                |               |                                                                                              | ALMUERZOS         | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO MAÑANA | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO TARDE  | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
| 4              | 81213016      | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA ORIENTAL DE EL SALVADOR              | ALMUERZOS         | C/U           |          | Dentro de la zona urbana del departamento de San Miguel (Zona Oriental)                            | Según lo requerido por el Administrador de Contrato, dentro del tiempo establecido contractualmente |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO MAÑANA | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
| 5              | 81213014      | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA PARACENTRAL DE EL SALVADOR           | ALMUERZOS         | C/U           |          | Dentro de la zona urbana del departamento de Cuscatlán (Zona Paracentral)                          | Según lo requerido por el Administrador de Contrato, dentro del tiempo establecido contractualmente |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO MAÑANA | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
| 6              | 81213028      | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO EN ZONA METROPOLITANA DE EL SALVADOR                    | ALMUERZOS         | C/U           |          | Dentro de San Salvador y sus alrededores para el departamento de San Salvador (Zona Metropolitana) | Según lo requerido por el Administrador de Contrato, dentro del tiempo establecido contractualmente |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO MAÑANA | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO TARDE  | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |

[insertar la fecha]

Firma Autorizada: \_\_\_\_\_

Nombre y Cargo del Firmante: \_\_\_\_\_

Nombre del Oferente: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

### Formulario 06 - Declaración de Mantenimiento de la Oferta

[Si se solicita, el **Oferente** completará este Formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas en corchetes.]

---

Fecha: [indique la fecha]

Nombre del Contrato.: *SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIONES DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL MINSAL*

No. de Identificación del Contrato: *BID 5874/OC-ES*

Comparación de Precios CP No: *MINSAL-CP-SNC-ES-L1160-P00141*

A: \_\_\_\_\_

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

1. Entendemos que, de acuerdo con sus condiciones, las Ofertas deberán estar respaldadas por una Declaración de Mantenimiento de la Oferta.
2. Aceptamos que automáticamente seremos declarados inelegibles para participar en cualquier licitación de contrato con el Contratante por un período de **1 año para el literal a) y b); y 3 años para el literal c)**, contado a partir de *la fecha de presentación de la oferta*, si violamos nuestra(s) obligación(es) bajo las condiciones de la Oferta sea porque:
  - (a) retiráramos nuestra Oferta durante el período de vigencia de la Oferta especificado por nosotros en el Formulario de Oferta; o
  - (b) no aceptamos la corrección de los errores de conformidad con los Documentos de Selección; o
  - (c) si después de haber sido notificados de la aceptación de nuestra Oferta durante el período de validez de la misma, (i) no firmamos o rehusamos firmar el Convenio, si así se nos solicita; o (ii) no suministramos o rehusamos suministrar la Garantía de Cumplimiento de conformidad con las IAO.
3. Entendemos que esta Declaración de Mantenimiento de la Oferta expirará, si no somos el Oferente Seleccionado, cuando ocurra el primero de los siguientes hechos: (i) hemos recibido una copia de su comunicación informando que no somos el Oferente seleccionado; o (ii) haber transcurrido veintiocho días después de la expiración de nuestra Oferta.

Firmada: [firma del representante autorizado]. En capacidad de [indique el cargo]

Nombre: [indique el nombre en letra de molde o mecanografiado]

Debidamente autorizado para firmar la Oferta por y en nombre de: *[indique el nombre la entidad que autoriza]*

Fechada el *[indique el día]* día de *[indique el mes]* de *[indique el año]*

**SECCIÓN 04: MODELO DE ORDEN DE COMPRA**  
(A COMPLETAR POR EL MINSAL)

Señores  
XXXXX  
Dirección:  
Correo:  
Teléfono:  
NIT:  
Presente

Orden de Compra N° \_\_\_\_/ \_\_\_\_ ACP-UGPPI  
Nombre del proceso:  
Fecha:

Solicito a ustedes se sirvan a prestar el suministro de [Bienes/Servicios], objeto de la presente Orden de Compra, en un periodo de xxxxxxxxxxxxxxxx.

| Dependencia solicitante:                                                                                                                                                                          |               |                               | Forma de pago: 30 días como máximo, posterior a la presentación de la factura |          |                                |                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------|-----------------------------|
| ARTÍCULO                                                                                                                                                                                          | CODIGO MINSAL | DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO    | UNIDAD                                                                        | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO (IVA incluido) | PRECIO TOTAL (IVA incluido) |
| 1                                                                                                                                                                                                 | XXXXX         | XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX | C/U                                                                           | XX       | \$                             | \$                          |
| 2                                                                                                                                                                                                 | XXXXX         | XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX | C/U                                                                           | XX       | \$                             | \$                          |
| FORMA DE PAGO:<br>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX                                                                                                                                   |               |                               |                                                                               |          |                                |                             |
| LUGAR DE ENTREGA:<br>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX                                                                                                                                |               |                               |                                                                               |          |                                |                             |
| ADMINISTRACIÓN Y SEGUIMIENTO: La Unidad Solicitante ha delegado a _____, con cargo _____, teléfono: _____, correo electrónico _____, como responsable de la Administración de la Orden de Compra. |               |                               |                                                                               |          |                                |                             |
| MONTO TOTAL ORDEN DE COMPRA IVA INCLUIDO                                                                                                                                                          |               |                               | \$                                                                            |          |                                |                             |
| XXX /100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA                                                                                                                                                 |               |                               |                                                                               |          |                                |                             |
| FUENTE DE FINANCIAMIENTO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX                                                                                                        |               |                               |                                                                               |          |                                |                             |

|                                                                                                                        |                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Autoriza por contratante MINSAL<br>F.                                                                                  | Por suministrante<br>F |
| <b>Dra. Patricia Figueroa de Quinteros</b><br>Jefe Unidad de Gestión de Programas y Proyectos de Inversión Ad-honorem. | DUI:                   |

## CONDICIONES DEL SUMINISTRO

### **OBLIGACIONES DEL SUMINISTRANTE**

1-Someterse a las disposiciones legales del [CONTRATO/CONVENIO/ DONACIÓN,] aplicables al negocio de que se trata, renunciando entablar reclamaciones por vías que no sean establecidas en el mismo.

2-Garantizar el fiel cumplimiento de todas y cada una de las estipulaciones contenidas en esta Orden de Compra, principalmente las fechas de entrega y en caso de incumplimiento total o parcial, el Ministerio de Salud, procederá a la aplicación de las sanciones o indemnizaciones de conformidad a lo establecido en los Documentos Contractuales, y supletoriamente de acuerdo al: [CONTRATO/CONVENIO/ DONACIÓN / políticas aplicables]

### **OBLIGACIONES DEL GOBIERNO**

1-Pagar el valor de los servicios realizados previo los trámites legales, después que la Unidad solicitante, hayan recibido los servicios a entera satisfacción y de acuerdo con las especificaciones convenidas.

2- La unidad solicitante por medio de su delegado, vigilará el cumplimiento de la presente Orden de Compra y será quien deberá Administración, Seguimiento y Ejecución dar seguimiento de la ejecución de la orden y que ésta se realice en el plazo acordado y de acuerdo a las condiciones pactadas, en estricto apego a lo siguiente:

a) Verificar el cumplimiento de las cláusulas contractuales, implementando para ello una Hoja de Seguimiento de Orden de Compra.

b) Conformar y mantener actualizado el expediente de seguimiento de la ejecución de la orden de compra, remitiendo copias a la UGP/ACP de MINSAL, de todos los documentos. En el expediente se documentará todo hecho relevante, en cuanto a las actuaciones y documentación relacionada con informes de cumplimiento de la orden de compra, modificaciones y actas de recepción;

c) Informar oportunamente sobre la ejecución de la Orden de Compra a la UGP/ACP de MINSAL. El informe podrá contener las recepciones provisionales, parciales y definitivas, incumplimientos, solicitudes de prórroga, ordenes de cambio, resoluciones modificativas, etc.

d) Incluir en el informe de ejecución de la orden de compra, la gestión para la aplicación de las sanciones a los contratistas por los incumplimientos de sus obligaciones.

e) Solicitar al contratista, en caso de incrementos en el monto o prórroga en el plazo de la orden de compra, la actualización de la garantía correspondiente. (No aplica)

f) Elaborar y suscribir conjuntamente con el contratista y la Unidad solicitante, según el caso y demás funcionarios que se hayan definido contractualmente definitivas de las adquisiciones de bienes, distribuyendo copias a las Unidades correspondientes.

g) Informar oportunamente a la UGP/ACP de MINSAL, la devolución de garantías en caso que aplique, inmediatamente después de comprobarse el cumplimiento de las cláusulas contractuales. (No aplica)

- h) Gestionar ante la autoridad competente, las modificaciones a la Orden de Compra, una vez identificada tal necesidad, anexando documentos que amparen dichos cambios.
- i) Cualquier otra responsabilidad que establezca el convenio de préstamo y documentos contractuales.

#### **OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO**

1. La fecha de entrega del servicio, está estipulada en la presente Orden de Compra, que reciba el proveedor debidamente legalizada.
2. El servicio, al que la presente Orden se refiere será recibido a entera satisfacción del Solicitante, quien firmará, sellará y fechará el acta de recepción de los servicios.
3. En caso que, en el curso de la ejecución de la Orden de Compra, hubiera necesidad de introducir modificaciones a la misma, que no afecten el objeto de la Orden de Compra, éstas se llevarán a cabo mediante Resolución Ministerial firmada por El Titular del MINSAL o Delegado; y las que afecten el objeto como incremento y disminución de la misma, únicamente podrán llevarse a cabo a través de Resolución Modificativa de Orden de Compra, firmada por ambas partes.

La solicitud de modificación por parte del Contratista deberá ser dirigida por escrito a la persona encargada de la Administración de la Orden de Compra, dicha solicitud debe efectuarse 15 días antes expirar el plazo de entrega contratada, presentando por escrito las pruebas que motiven su petición; en caso de proceder el Administrador de la Orden de Compra deberá remitir su solicitud a la Coordinadora del área de Adquisiciones y Contrataciones de la Unidad de Gestión de Programa en adelante ACP-UGP, ubicada en el Nivel tres, Edificio del Instituto Nacional de la Salud, Urbanización Lomas de Altamira, Boulevard Altamira y Avenida República de Ecuador N° 33, San Salvador, Teléfono: 2591-8293; dicha solicitud deberá presentarse 10 días antes expirar el plazo de la entrega contratada.

4. Las obligaciones que contrae el Gobierno por medio de esta Orden de Compra, son únicamente para con el proveedor, quién debe observar las condiciones establecidas, a fin de conservar antecedentes favorables.
5. En caso de mora en el cumplimiento por parte del proveedor de las obligaciones emanadas del Contrato/Orden de Compra, según sea el caso, se aplicará de la siguiente manera:

0.1% en los primeros 30 días, 0.125% después de 30 días y hasta el día 60 y 0.15% en los siguientes días de retraso, dicha penalidad será aplicable sobre el valor total de la obligación entregada en forma tardía, incluyendo los incrementos y adiciones a dicho monto que existieran en función de modificaciones contractuales realizadas. La multa mínima a imponer en incumplimiento en los contratos u órdenes de compra cuyo monto exceda los US\$10,000.00, será por el equivalente de un salario mínimo del sector comercio vigente, cuando el monto del contrato o la orden de compra sea inferior al antes mencionado, la multa mínima a imponer en caso de incumplimientos por mora será por el equivalente del 50% de un salario mínimo del sector comercio vigente.

Alcanzado el porcentaje máximo de la multa a imponer correspondiente al 15% del valor del contrato, se procederá a la caducidad del contrato u orden de compra.

## **SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.**

Se deja establecido que cualquier controversia que surja de la contratación propiciada, así como también sobre la interpretación del presente documento, serán dirimidas conforme al siguiente procedimiento: En el caso de alguna disputa, controversia, discrepancia o reclamo entre el Contratante y el Proveedor que en la ejecución de la Orden de Compra surgiera, se resolverá intentando primero la Resolución amigable de conflictos y si por esta forma no se llegare a una solución, podrá recurrirse de conformidad a lo establecido más adelante para el contratista extranjero o para contratista nacional.

**Resolución Amigable de Conflictos:** Si alguna de las Partes objeta alguna acción o inacción de la otra Parte, la Parte que objeta podrá radicar una Notificación de Conflicto escrita a la otra Parte donde suministre en detalle la base de la discrepancia. La Parte que reciba la Notificación del Conflicto la considerará y la responderá dentro de un plazo prudencial a su recibo.

### **Contratista extranjero:**

Si la discrepancia no puede resolverse de manera amigable dicha disputa podrá ser resuelta mediante el procedimiento de arbitraje de conformidad a lo establecido en “Comisión de las Naciones Unidas para el derecho mercantil internacional (CNUDMI)” (UNCITRAL, por sus siglas en inglés)

### **Reglamento de Arbitraje:**

Cualquiera disputa, controversia o reclamo generado por o en relación con este Contrato, o por incumplimiento, rescisión, o anulación del mismo, deberán ser resueltos mediante arbitraje de conformidad con el Reglamento de Arbitraje vigente de la UNCITRAL.”

El lugar de arbitraje será: México

### **Contratista nacional (local):**

Si la discrepancia no puede resolverse de manera amigable, dicha disputa podrá ser presentada a los tribunales competentes.

## **CADUCIDAD DE LA ORDEN DE COMPRA**

El Contratante tendrá derecho a caducar la Orden de Compra, por cualquiera de las siguientes razones:

- a. Actúe con dolo, culpa grave o reiterada negligencia en el cumplimiento de sus obligaciones.
- b. A juicio del Contratante haya empleado prácticas prohibidas en la ejecución de la Orden de Compra conforme lo dispuesto en el presente documento.
- c. La mora DEL PROVEEDOR en el cumplimiento del plazo de entrega del bien o servicio o de cualquier otra obligación de la Orden de Compra, no obstante encontrarse dentro del plazo de imposición de multa, pudiéndose hacer efectiva la Garantía de cumplimiento, e inhabilitaciones que correspondan según la Ley Nacional.

- d. EL PROVEEDOR entregue el servicio en inferior calidad a lo ofertado o no cumpla con las condiciones pactadas en la Orden de Compra.

#### **EXTINCIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA**

- a. Por mutuo acuerdo entre ambas partes.

#### **VIGENCIA.**

La vigencia de esta Orden de Compra será a partir de la distribución de la misma y finalizará treinta (30) días adicionales, después de que la Unidad Solicitante o la persona que esta delegue, hayan firmado el Acta de Recepción de haber recibido los servicios a entera satisfacción del MINSAL.

## **Anexo 1: Prácticas Prohibidas y Elegibilidad**

### **1. Prácticas Prohibidas**

1.1. El Banco exige a todos los Prestatarios (incluidos los beneficiarios de donaciones), organismos ejecutores y organismos contratantes, al igual que a todas las firmas, entidades o individuos oferentes por participar o participando en actividades financiadas por el Banco incluidos, entre otros, solicitantes, oferentes, proveedores de bienes, contratistas, consultores, miembros del personal, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios y concesionarios (incluidos sus respectivos funcionarios, empleados y representantes, ya sean sus atribuciones expresas o implícitas) observar los más altos niveles éticos y denunciar al Banco<sup>12</sup> todo acto sospechoso de constituir una Práctica Prohibida del cual tenga conocimiento o sea informado durante el proceso de selección y las negociaciones o la ejecución de un contrato. Las Prácticas Prohibidas comprenden (i) prácticas corruptas; (ii) prácticas fraudulentas; (iii) prácticas coercitivas; (iv) prácticas colusorias; (v) prácticas obstructivas; y (vi) apropiación indebida. El Banco ha establecido mecanismos para denunciar la supuesta comisión de Prácticas Prohibidas. Toda denuncia deberá ser remitida a la Oficina de Integridad Institucional (OII) del Banco para que se investigue debidamente. El Banco también ha adoptado procedimientos de sanción para la resolución de casos. Asimismo, el Banco ha celebrado acuerdos con otras instituciones financieras internacionales a fin de dar un reconocimiento recíproco a las sanciones impuestas por sus respectivos órganos sancionadores.

(a) A efectos del cumplimiento de esta Política, el Banco define las expresiones que se indican a continuación:

- (i) Una práctica corrupta consiste en ofrecer, dar, recibir, o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar indebidamente las acciones de otra parte;
- (ii) Una práctica fraudulenta es cualquier acto u omisión, incluida la tergiversación de hechos y circunstancias, que deliberada o imprudentemente engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio financiero o de otra naturaleza o para evadir una obligación;
- (iii) Una práctica coercitiva consiste en perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar indebidamente las acciones de una parte;
- (iv) Una práctica colusoria es un acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, lo que incluye influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte;
- (v) Una práctica obstructiva consiste en
  - i. destruir, falsificar, alterar u ocultar evidencia significativa para una investigación del Grupo BID, o realizar declaraciones falsas ante los investigadores con la intención de impedir una investigación del Grupo BID;

ii. amenazar, hostigar o intimidar a cualquier parte para impedir que divulgue su conocimiento de asuntos que son importantes para una investigación del Grupo BID o que prosiga con la investigación; o

iii) actos realizados con la intención de impedir el ejercicio de los derechos contractuales de auditoría e inspección del Grupo BID previstos en el párrafo 60.1 (f) de abajo, o sus derechos de acceso a la información; y

(iv) La apropiación indebida consiste en el uso de fondos o recursos del Grupo BID para un propósito indebido o para un propósito no autorizado, cometido de forma intencional o por negligencia grave.

(b) Si el Banco determina que cualquier firma, entidad o individuo actuando como oferente o participando en una actividad financiada por el Banco incluidos, entre otros, solicitantes, oferentes, proveedores, contratistas, consultores, miembros del personal, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios, concesionarios, Prestatarios (incluidos los Beneficiarios de donaciones), organismos ejecutores o contratantes (incluidos sus respectivos funcionarios, empleados y representantes, ya sean sus atribuciones expresas o implícitas) ha cometido una Práctica Prohibida en cualquier etapa de la adjudicación o ejecución de un contrato, el Banco podrá:

(i) No financiar ninguna propuesta de adjudicación de un contrato para la adquisición de bienes o la contratación de obras financiadas por el Banco;

(ii) Suspender los desembolsos de la operación, si se determina, en cualquier etapa, que un empleado, agencia o representante del Prestatario, el Organismo Ejecutor o el Organismo Contratante ha cometido una Práctica Prohibida;

(iii) Declarar una contratación no elegible para financiamiento del Banco y cancelar o acelerar el pago de una parte del préstamo o de la donación relacionada inequívocamente con un contrato, cuando exista evidencia de que el representante del Prestatario, o Beneficiario de una donación, no ha tomado las medidas correctivas adecuadas (lo que incluye, entre otras cosas, la notificación adecuada al Banco tras tener conocimiento de la comisión de la Práctica Prohibida) en un plazo que el Banco considere razonable;

(iv) Emitir una amonestación a la firma, entidad o individuo en el formato de una carta formal de censura por su conducta;

(v) Declarar a una firma, entidad o individuo inelegible, en forma permanente o por determinado período de tiempo, para que (i) se le adjudiquen o participe en actividades financiadas por el Banco, y (ii) sea designado<sup>13</sup> subconsultor, subcontratista o proveedor de bienes o servicios por otra firma elegible a la que se adjudique un contrato para ejecutar actividades financiadas por el Banco;

(vi) Remitir el tema a las autoridades pertinentes encargadas de hacer cumplir las leyes; o

(vii) Imponer otras sanciones que considere apropiadas bajo las circunstancias del caso, incluida la imposición de multas que representen para el Banco un reembolso de los costos vinculados con las investigaciones y actuaciones. Dichas sanciones podrán ser impuestas en forma adicional o en sustitución de las sanciones arriba referidas.

(c) Lo dispuesto en los incisos (i) y (ii) del párrafo 1.1 (b) se aplicará también en casos en los que las partes hayan sido temporalmente declaradas inelegibles para la adjudicación de nuevos contratos en espera de que se adopte una decisión definitiva en un proceso de sanción, o cualquier otra resolución.

(d) La imposición de cualquier medida que sea tomada por el Banco de conformidad con las provisiones referidas anteriormente será de carácter público.

(e) Asimismo, cualquier firma, entidad o individuo actuando como oferente o participando en una actividad financiada por el Banco, incluidos, entre otros, solicitantes, oferentes, proveedores de bienes, contratistas, consultores, miembros del personal, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios, concesionarios, Prestatarios (incluidos los beneficiarios de donaciones), organismos ejecutores o contratantes (incluidos sus respectivos funcionarios, empleados y representantes, ya sean sus atribuciones expresas o implícitas) podrá verse sujeto a sanción de conformidad con lo dispuesto en convenios suscritos por el Banco con otra institución financiera internacional concernientes al reconocimiento recíproco de decisiones de inhabilitación. A efectos de lo dispuesto en el presente párrafo, el término “sanción” incluye toda inhabilitación permanente, imposición de condiciones para la participación en futuros contratos o adopción pública de medidas en respuesta a una contravención del marco vigente de una institución financiera internacional aplicable a la resolución de denuncias de comisión de Prácticas Prohibidas.

(f) El Banco requiere que en los documentos de licitación y los contratos financiados con un préstamo o donación del Banco se incluya una disposición que exija que los solicitantes, oferentes, proveedores de bienes y sus representantes, contratistas, consultores, miembros del personal, subcontratistas subconsultores, proveedores de servicios y concesionarios permitan al Banco revisar cualesquiera cuentas, registros y otros documentos relacionados con la presentación de propuestas y con el cumplimiento del contrato y someterlos a una auditoría por auditores designados por el Banco. Bajo esta política, todo solicitante, oferente, proveedor de bienes y su representante, contratista, consultor, miembro del personal, subcontratista, subconsultor, proveedor de servicios y concesionario deberá prestar plena asistencia al Banco en su investigación. El Banco requerirá asimismo que se incluya en contratos financiados con un préstamo o donación del Banco una disposición que obligue a solicitantes, oferentes, proveedores de bienes y sus representantes, contratistas, consultores, miembros del personal, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios y concesionarios a (i) conservar todos los documentos y registros relacionados con actividades financiadas por el Banco por un período de siete (7) años luego de terminado el trabajo contemplado en el respectivo contrato; (ii) entregar cualquier documento necesario para la investigación de denuncias de comisión de Prácticas Prohibidas y hacer que empleados o agentes de los solicitantes, oferentes, proveedores de bienes y sus representantes, contratistas, consultores,

subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios y concesionarios que tengan conocimiento de las actividades financiadas por el Banco estén disponibles para responder a las consultas relacionadas con la investigación provenientes de personal del Banco o de cualquier investigador, agente, auditor o consultor apropiadamente designado. Si el solicitante, oferente, proveedor de servicios y su representante, contratista, consultor, miembro del personal, subcontratista, subconsultor, proveedor de servicios o concesionario se niega a cooperar o incumple el requerimiento del Banco, o de cualquier otra forma obstaculiza la investigación por parte del Banco, el Banco, bajo su sola discreción, podrá tomar medidas apropiadas contra el solicitante, oferente, proveedor de bienes y su representante, contratista, consultor, miembro del personal, subcontratista, subconsultor, proveedor de servicios o concesionario.

(g) El Banco exigirá que, cuando un Prestatario adquiera bienes, obras o servicios diferentes a los de consultoría directamente de una agencia especializada, de conformidad con lo establecido en el párrafo 3.10, en el marco de un acuerdo entre el Prestatario y dicha agencia especializada, todas las disposiciones contempladas en el párrafo 1.1 (b) relativas a sanciones y Prácticas Prohibidas se apliquen íntegramente a los solicitantes, oferentes, proveedores de bienes y sus representantes, contratistas, consultores, miembros del personal, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios, concesionarios (incluidos sus respectivos funcionarios, empleados y representantes, ya sean sus atribuciones expresas o implícitas), o cualquier otra entidad que haya suscrito contratos con dicha agencia especializada para la provisión de bienes, obras o servicios diferentes a los de consultoría en conexión con actividades financiadas por el Banco. El Banco se reserva el derecho de obligar al Prestatario a que se acoja a recursos tales como la suspensión o la rescisión. Las agencias especializadas deberán consultar la lista de firmas e individuos declarados inelegibles de forma temporal o permanente por el Banco. En caso de que una agencia especializada suscriba un contrato o una orden de compra con una firma o individuo declarado inelegible de forma temporal o permanente por el Banco, el Banco no financiará los gastos conexos y se acogerá a otras medidas que considere convenientes.

## **Anexo 2: Elegibilidad**

### ***Países Miembros cuando el financiamiento provenga del Banco Interamericano de Desarrollo.***

Alemania, Argentina, Austria, Bahamas, Barbados, Bélgica, Belice, Bolivia, Brasil, Canadá, Chile, Colombia, Costa Rica, Croacia, Dinamarca, Ecuador, El Salvador, Eslovenia, España, Estados Unidos, Finlandia, Francia, Guatemala, Guyana, Haití, Honduras, Israel, Italia, Jamaica, Japón, México, Nicaragua, Noruega, Países Bajos, Panamá, Paraguay, Perú, Portugal, Reino Unido, República de Corea, República Dominicana, República Popular de China, Suecia, Suiza, Surinam, Trinidad y Tobago, Uruguay, y Venezuela.

### **Territorios elegibles**

- a) Guadalupe, Guyana Francesa, Martinica, Reunión – por ser Departamentos de Francia.
- b) Islas Vírgenes Estadounidenses, Puerto Rico, Guam – por ser Territorios de los Estados Unidos de América.
- c) Aruba – Por ser País Constituyente del Reino de los Países Bajos; y Bonaire, Curazao, Sint Maarten, Sint Eustatius – por ser Departamentos de Reino de los Países Bajos.
- d) Hong Kong – por ser Región Especial Administrativa de la República Popular de China

### **2) Criterios para determinar Nacionalidad y el país de origen de los bienes y servicios**

Para efectuar la determinación sobre: a) la nacionalidad de las firmas e individuos elegibles para participar en contratos financiados por el Banco y b) el país de origen de los bienes y servicios, se utilizarán los siguientes criterios:

#### **A) Nacionalidad**

a) **Un individuo** tiene la nacionalidad de un país miembro del Banco si él o ella satisface uno de los siguientes requisitos:

- (i) es ciudadano de un país miembro; o
- (ii) ha establecido su domicilio en un país miembro como residente “bona fide” y está legalmente autorizado para trabajar en dicho país.

b) **Una firma** tiene la nacionalidad de un país miembro si satisface los dos siguientes requisitos:

- (i) esta legalmente constituida o incorporada conforme a las leyes de un país miembro del Banco; y
- (ii) más del cincuenta por ciento (50%) del capital de la firma es de propiedad de individuos o firmas de países miembros del Banco.

Todos los socios de una asociación en participación, consorcio o asociación (APCA) con responsabilidad mancomunada y solidaria y todos los subcontratistas deben cumplir con los requisitos arriba establecidos.

### **B) Origen de los Bienes**

Los bienes se originan en un país miembro del Banco si han sido extraídos, cultivados, cosechados o producidos en un país miembro del Banco. Un bien es producido cuando mediante manufactura, procesamiento o ensamblaje el resultado es un artículo comercialmente reconocido cuyas características básicas, su función o propósito de uso son substancialmente diferentes de sus partes o componentes.

En el caso de un bien que consiste de varios componentes individuales que requieren interconectarse (lo que puede ser ejecutado por el suministrador, el comprador o un tercero) para lograr que el bien pueda operar, y sin importar la complejidad de la interconexión, el Banco considera que dicho bien es elegible para su financiación si el ensamblaje de los componentes individuales se hizo en un país miembro. Cuando el bien es una combinación de varios bienes individuales que normalmente se empaquetan y venden comercialmente como una sola unidad, el bien se considera que proviene del país en donde este fue empaquetado y embarcado con destino al comprador.

Para efectos de determinación del origen de los bienes identificados como “hecho en la Unión Europea”, estos serán elegibles sin necesidad de identificar el correspondiente país específico de la Unión Europea.

El origen de los materiales, partes o componentes de los bienes o la nacionalidad de la firma productora, ensambladora, distribuidora o vendedora de los bienes no determina el origen de los mismos

### **C) Origen de los Servicios**

El país de origen de los servicios es el mismo del individuo o firma que presta los servicios conforme a los criterios de nacionalidad arriba establecidos. Este criterio se aplica a los servicios conexos al suministro de bienes (tales como transporte, aseguramiento, montaje, ensamblaje, etc.), a los servicios de construcción y a los servicios de consultoría.

## SECCIÓN 05 - LISTA DE CANTIDADES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, LISTA DE BIENES Y PLAN DE ENTREGAS

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. ESPECIFICACIONES SOBRE LA OFERTA DE SERVICIOS:</b> | Los servicios solicitados consisten en la contratación de empresa o persona natural para el suministro de servicios de alimentación y uso de instalaciones para las zonas: Occidental, Metropolitana, Paracentral y Oriental, así como servicios de alimentación a domicilio para las zona Metropolitana, para el apoyo al fortalecimiento en la capacidad de diseño de políticas sanitarias y de gestión, formación del personal de salud en procedimientos clínicos, gerencia de servicios, salud digital, calidad de servicios, emergencia, epidemiología, entre otros. |
| <b>2. MODALIDADES DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b>       | Tipos de modalidades requeridas para servicios con uso de instalaciones, Artículos 1, 2, 3, 4 y 5:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                          | <b>Refrigerios y Almuerzos:</b> Modalidad prevista para jornadas con duración de hasta 8 horas, requiriendo que la oferta que se presente, comprenda: Refrigerios saludables, plato fuerte, bebida, postre y café de acuerdo a solicitud de administrador de contrato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                          | <b>Refrigerio saludable:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1.                                                       | Una porción dulce o salada de 6 onzas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2.                                                       | Una bebida de 8 onzas, refresco natural, jugo de frutas o té helado con opción de ser servido en vaso o su equivalente en lata. (marca con registro sanitario), té o café americano, con disposición de azúcar, leche o sustituto de leche.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                          | <b>Almuerzos:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 7.                                                       | Una proteína animal cocida de 6 onzas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 8.                                                       | Una porción de vegetales o ensalada fresca (que no incluya pastas o papas) de 4 onzas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 9.                                                       | Una porción de carbohidrato de ½ taza o 4 onzas (Ejemplos: arroz, papa, pasta, camote, etc.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 10.                                                      | Una bebida de 8 onzas, refresco natural, jugo de frutas o té helado con opción de ser servido en vaso o su equivalente en lata. (Marca con registro sanitario), té o café americano, con disposición de azúcar, leche o sustituto de leche.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 11.                                                      | Una porción de postre de 4 onzas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 12.                                                      | Pan o tortilla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                          | <b>Solo refrigerio:</b> Esta modalidad está prevista para jornadas con hasta 4 horas de duración, se requiere que la oferta que se presente, comprenda: una porción dulce y una porción salada con bebida, de acuerdo a solicitud de administrador de contrato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                          | <b>Puede ser:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 5.                                                       | Una porción salada de 6 onzas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 6.                                                       | Una porción dulce de 6 onzas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 7.                                                       | Una bebida de 8 onzas, refresco natural, jugo de frutas o té helado con opción de ser servido en vaso o su equivalente en lata. (marca con registro sanitario), té o café americano, con disposición de azúcar, leche o sustituto de leche.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 8.                                                       | Estación de agua o brindar a cada participante dos (2) aguas en botella conteniendo 400-600 ml.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>3. OTROS REQUERIMIENTOS:</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

• **Áreas de Capacitación para los Artículos del 1, 2, 3, 4 y 5:**

Las instalaciones deberán estar en un lugar urbano y accesible dentro de las zonas: Occidental (Santa Ana), Metropolitana (San Salvador), Oriental (San Miguel) y Paracentral (Cuscatlán), disponibilidad según programación y previa coordinación con la unidad solicitante respectiva.

• **Uso de instalaciones:**

- Salones con capacidad de entre 10 y 120 personas, se requerirá de acuerdo a las jornadas y número de participantes según Plan de Capacitaciones.
- Pódium y pantalla de proyección.
- Sonido (con interfaces de conexión para sonido digital o sintetizador de sonido) que incluya micrófonos inalámbricos (de 2 a 4) en buenas condiciones.
- Conexión de internet con acceso wifi y cableado. Velocidad mínima de 100 megas y que permita una óptima transmisión de video conferencias.
- Iluminación adecuada (luz eléctrica o luz natural suficiente para poder trabajar sin dificultad visual).
- Aire acondicionado en buenas condiciones de funcionamiento.
- Libre de interferencias como ruidos, olores y cualquier otro distractor.
- Servicios sanitarios limpios, suficientes, equipados y en buen funcionamiento.
- Contar con al menos 5 toma corrientes en cada salón y/o un mínimo de 6 regletas que tengan capacidad de 4 tomas trifilares y con protección de sobretensión y que se cuente con extensiones largas.
- Contar con suficientes mesas, sillas en los salones y lugares para la toma de alimentos.
- Contar con parqueo general para los invitados.
- Contar con al menos un cañón de proyector portátil con su respectivo cableado y adaptadores (HDMI, por ejemplo).

**Para todos los Artículos, según modalidad:**

- La entrega de cada uno de los servicios se realizará de acuerdo a la programación enviada por el administrador de contrato, con al menos 8 días de anticipación. Ante casos fortuitos o de fuerza mayor u otros imprevistos, el Ministerio de Salud se reserva el derecho de solicitar servicios de carácter urgente de acuerdo a necesidades.
- El ofertante deberá considerar que sus menús tienen que ser variados e incluir una distribución equilibrada por tipos de alimento en cantidades y pesos establecidos. Deberá presentar en su oferta como mínimo cinco opciones de menús y una opción vegetariana para todas las modalidades (refrigerios y almuerzos, Coffe Break y refrigerios empacados), comparables en precio.
- Los alimentos deben servirse tipo buffet en vajilla de loza o cerámica con cubiertos y servilletas, que incluya la cantidad necesaria de personal calificado tanto para la preparación de alimentos como para distribuirlos a los participantes, estos deberán presentarse uniformados con gorro. El adjudicatario deberá delegar a una persona que coordine todo lo relacionado a la logística del evento con el representante del MINSAL.
- El servicio de alimentación debe servirse en un área diferente a la que se utilizará para la reunión, en mesas idóneas para tal fin, por personal calificado y de buena presentación.
- Durante las jornadas, la empresa deberá poner a disposición estación permanente de agua purificada o 2 botellas por persona, de agua de 400-600 ml y una estación de café y té en sobre, permanente hasta finalizar cada jornada. (incluye azúcar y leche o un sustituto).
- Para los servicios de alimentación con uso de instalaciones y a domicilio. Los alimentos deben servirse en cristalería, cubertería y vajilla de cerámica, de preferencia en un área diferente a la que se utilizará para el desarrollo de la actividad, en un área destinada para personal del MINSAL. En mesas adecuadas para tal fin, por personal calificado y de buena presentación.

- La empresa deberá disponer de todos los implementos necesarios para mantener los alimentos calientes y poder dispensarlos, así como del equipamiento, es decir, cristalería, servilletas, mantelería, cubertería y vajilla.
- Los alimentos deben ser de excelente calidad y se suministrarán en óptimas condiciones de higiene y salubridad.
- Ante casos fortuitos o de fuerza mayor u otros imprevistos, el Ministerio de Salud se reserva el derecho de suspender y/o reprogramar las jornadas y se notificará a la empresa contratada, con al menos 48 horas de anticipación.
- En caso de existir más de dos eventos simultáneos, deberán ser atendidos por personal diferente para cada evento, siendo un mínimo de 2 personas para cada uno, en donde se requiera servir a un grupo mayor de 15 personas.

#### ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS

##### ARTÍCULO 1. CÓDIGO 81213011: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA OCCIDENTAL DE EL SALVADOR

#### 1. CANTIDAD Y FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS

El servicio requerido deberá de proporcionarse dentro de la zona urbana del departamento de Santa Ana de conformidad a las siguientes especificaciones y condiciones técnicas.

| Dependencia        | DESCRIPCIÓN                                                                                      | Número de eventos | Días por evento | Personas por evento | Refrigerio mañana | Almuerzo saludable | Refrigerio tarde | Mes de utilización |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|---------------------|-------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| Epidemiología      | Jornada de socialización<br>Lineamiento de Sala Situacional                                      | 1                 | 1               | 30                  | 30                | 30                 | 0                | Febrero 2026       |
| Epidemiología      | Jornada de socialización<br>lineamientos técnicos para la investigación epidemiológica de Brotes | 1                 | 1               | 50                  | 50                | 50                 | 0                | Diciembre 2025     |
| Epidemiología      | Jornada de socialización<br>Lineamiento Oficina Sanitaria Internacional (OSI)                    | 1                 | 1               | 50                  | 50                | 50                 | 0                | Febrero 2026       |
| COESP              | Capacitación y entrenamiento a Equipos Médicos de Emergencia                                     | 1                 | 2               | 35                  | 70                | 70                 | 70               | Noviembre 2025     |
| Total de servicios |                                                                                                  |                   |                 |                     | 200               | 200                | 70               |                    |

\* Las ofertas deben ser presentadas para cada Artículo, para que puedan ser comparables entre sí.

Las cantidades de servicios contratadas por jornadas, podrán estar sujetas a cambios, sin sobrepasar lo contratado, siendo coordinado con el delegado del servicio por la unidad solicitante.

#### 2. CONDICIONES DEL SERVICIO REQUERIDO

##### 2.1. Forma de entrega de los servicios:

Se deberán considerar los siguientes horarios de alimentación:

| HORA      | ACTIVIDAD                |
|-----------|--------------------------|
| 9:30 a.m. | Refrigerio / Coffe Break |
| 12:30 m   | Almuerzo                 |
| 2:30 p.m. | Refrigerio tarde         |

Esto puede estar sujeto a cambios de horario en el desarrollo de la agenda de cada jornada, debiéndose coordinar con el delegado del servicio por la unidad solicitante.

**ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS****ARTÍCULO 2. CÓDIGO 81213013: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA METROPOLITANA DE EL SALVADOR****1. CANTIDAD Y FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS**

El servicio requerido deberá de proporcionarse dentro de la zona urbana del departamento de La Libertad y Departamento de San Salvador, de conformidad a las siguientes especificaciones y condiciones técnicas.

| Dependencia   | DESCRIPCIÓN                                                                                                                              | Número de eventos | Días por evento | Personas por evento | Refrigerio mañana | Almuerzo saludable | Refrigerio tarde | Mes de utilización         |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|---------------------|-------------------|--------------------|------------------|----------------------------|
| Epidemiología | Jornada de socialización lineamientos de sala situacional                                                                                | 1                 | 1               | 30                  | 30                | 30                 | 0                | Febrero 2026               |
| Epidemiología | Jornada de validación Lineamiento de Sala Situacional                                                                                    | 2                 | 1               | 25                  | 50                | 50                 | 50               | Noviembre 2025             |
| Epidemiología | Validación de lineamiento técnica de inteligencia epidemiológica (EIOS)                                                                  | 2                 | 1               | 25                  | 50                | 50                 | 50               | Noviembre 2025             |
| Epidemiología | Elaboración de lineamiento de bioseguridad                                                                                               | 3                 | 1               | 25                  | 75                | 75                 | 75               | Enero a marzo de 2026      |
| Epidemiología | Jornada de análisis de información en Sala Situacional Regional para la oportuna identificación de riesgo e implementación de acciones   | 2                 | 1               | 25                  | 50                | 50                 | 0                | Noviembre y diciembre 2025 |
| Epidemiología | Jornada de análisis de información en Sala Situacional Hospitales para la oportuna identificación de riesgo e implementación de acciones | 1                 | 1               | 35                  | 35                | 35                 | 0                | Noviembre 2025             |
| Epidemiología | Taller de epidemiología clínica.                                                                                                         | 1                 | 1               | 50                  | 50                | 50                 | 0                | Diciembre 2025             |
| Epidemiología | Jornada de socialización lineamientos técnicos para la investigación epidemiológica de Brotes                                            | 2                 | 1               | 50                  | 100               | 100                | 0                | Enero 2026                 |

Sección 05. Lista de Cantidades, Especificaciones Técnicas, Lista de Bienes y Plan de entrega

|                    |                                                                                                             |   |   |     |       |       |       |                |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----|-------|-------|-------|----------------|
| Epidemiología      | Jornada de validación Lineamiento de Equipo de Respuesta Rápida (ERR)                                       | 2 | 1 | 30  | 60    | 60    | 60    | Marzo 2026     |
| Epidemiología      | Jornada de socialización Lineamiento Oficina Sanitaria Internacional (OSI)                                  | 2 | 1 | 50  | 100   | 100   | 0     | Febrero 2026   |
| Epidemiología      | Jornadas de socialización de temáticas para fortalecer la inteligencia emocional, salud mental y liderazgo  | 2 | 1 | 22  | 44    | 44    | 44    | Diciembre 2025 |
| COESP              | Socialización de Lineamiento de Activación y Desactivación del COESP                                        | 1 | 1 | 30  | 30    | 30    | 30    | Diciembre 2025 |
| COESP              | Planificación de Emergencias en Salud Pública                                                               | 1 | 1 | 30  | 30    | 30    | 30    | Diciembre 2025 |
| COESP              | Amenaza por Evento Hidrometeorológico                                                                       | 1 | 1 | 35  | 35    | 35    | 35    | Noviembre 2025 |
| COESP              | Capacitación y entrenamiento a Equipos Médicos de Emergencias                                               | 3 | 2 | 35  | 210   | 210   | 210   | Noviembre 2025 |
| Monitoreo          | Taller de fundamentos de HL7FHIR.                                                                           | 2 | 1 | 25  | 50    | 50    | 50    | Febrero 2026   |
| Monitoreo          | Taller de diagnóstico y asesoramiento estratégico en arquitectura de información sanitaria y salud digital. | 3 | 1 | 40  | 120   | 120   | 120   | Enero 2026     |
| Monitoreo          | Taller de Apropiación de la Salud Digital en Red: Herramientas Innovadoras para la Gestión del Cambio.      | 2 | 1 | 110 | 220   | 220   | 220   | Noviembre 2025 |
| Monitoreo          | taller de fundamentos de HL7FHIR.                                                                           | 1 | 1 | 40  | 40    | 40    | 40    | Diciembre 2025 |
| Monitoreo          | Taller de Apropiación de la Salud Digital en Red: Herramientas Innovadoras para la Gestión del Cambio.      | 2 | 1 | 65  | 130   | 130   | 130   | Diciembre 2025 |
| Total de servicios |                                                                                                             |   |   |     | 1,509 | 1,509 | 1,144 |                |

+ Dirigido a Región Metropolitana y Central de Salud, por eso suman 2 eventos

\* Las ofertas deben ser presentadas para cada Artículo, para que puedan ser comparables entre sí.

Las cantidades de servicios contratadas por jornadas, podrán estar sujetas a cambios, sin sobrepasar lo contratado, siendo coordinado con el delegado del servicio por la unidad solicitante.

**2. CONDICIONES DEL SERVICIO REQUERIDO****2.1. Forma de entrega de los servicios:**

Se deberán considerar los siguientes horarios de alimentación:

| HORA      | ACTIVIDAD        |
|-----------|------------------|
| 9:30 a.m. | Refrigerio       |
| 12:30 m   | Almuerzo         |
| 2:30 p.m  | Refrigerio tarde |

Esto puede estar sujeto a cambios de horario en el desarrollo de la agenda de cada jornada, debiéndose coordinar con el delegado del servicio por la unidad solicitante.

**ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS****ARTÍCULO 3. CÓDIGO 81213007: SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA ORIENTAL DE EL SALVADOR****1. CANTIDAD Y FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS**

El servicio requerido deberá de proporcionarse dentro de la zona urbana del departamento de San Miguel, de conformidad a las siguientes especificaciones y condiciones técnicas.

| Dependencia        | DESCRIPCIÓN                                                  | Número de eventos | Días por evento | Personas por evento | Refrigerio mañana | Almuerzo saludable | Refrigerio tarde | Mes de utilización |
|--------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|---------------------|-------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| COESP              | Capacitación y entrenamiento a Equipos Médicos de Emergencia | 3                 | 2               | 35                  | 210               | 210                | 210              | Noviembre 2025     |
| Total de servicios |                                                              |                   |                 |                     | 210               | 210                | 210              |                    |

\* Las ofertas deben ser presentadas para cada Artículo, para que puedan ser comparables entre sí.

Las cantidades de servicios contratadas por jornadas, podrán estar sujetas a cambios, sin sobrepasar lo contratado, siendo coordinado con el delegado del servicio por la unidad solicitante.

**2. CONDICIONES DEL SERVICIO REQUERIDO****2.1. Forma de entrega de los servicios:**

Se deberán considerar los siguientes horarios de alimentación:

| HORA      | ACTIVIDAD                |
|-----------|--------------------------|
| 9:30 a.m. | Refrigerio / Coffe Break |
| 12:30 m   | Almuerzo                 |
| 2:30 p.m. | Refrigerio tarde         |

Esto puede estar sujeto a cambios de horario en el desarrollo de la agenda de cada jornada, debiéndose coordinar con el delegado del servicio por la unidad solicitante. Este servicio es aparte del servicio de Alojamiento.

**2.2. Forma de cumplimiento del servicio de alojamiento:**

El servicio de alojamiento debe cumplir mínimamente con los siguientes requisitos:

Hotel ubicado en el casco urbano del Distrito de San Miguel Centro, Departamento de San Miguel. Debe contar con:

- Alojamiento en habitación standard doble para 2 personas, por 2 noches
- Debe contar con baño privado
- Aire acondicionado
- Internet inalámbrico.
- Desayuno tipo buffet de cortesía, este en horario establecido de 6.30 am a 8:00 am.

#### ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS

##### ARTÍCULO 4. CÓDIGO 81213016: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA ORIENTAL DE EL SALVADOR

###### 1. CANTIDAD Y FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS

El servicio requerido deberá de proporcionarse dentro de la zona urbana del departamento de San Miguel, de conformidad a las siguientes especificaciones y condiciones técnicas.

| Dependencia        | DESCRIPCIÓN                                                                                      | Número de eventos | Días por evento | Personas por evento | Refrigerio mañana | Almuerzo saludable | Refrigerio tarde | Mes de utilización |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|---------------------|-------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| Epidemiología      | Jornada de socialización<br>Lineamiento de Sala Situacional                                      | 1                 | 1               | 30                  | 30                | 30                 | 0                | Marzo 2026         |
| Epidemiología      | Jornada de socialización<br>lineamientos técnicos para la investigación epidemiológica de Brotes | 1                 | 1               | 50                  | 50                | 50                 | 0                | Marzo 2026         |
| Epidemiología      | Jornada de socialización<br>Lineamiento Oficina Sanitaria Internacional (OSI)                    | 1                 | 1               | 50                  | 50                | 50                 | 0                | Marzo 2026         |
| Total de servicios |                                                                                                  |                   |                 |                     | 130               | 130                | 0                |                    |

\* Las ofertas deben ser presentadas para cada Artículo, para que puedan ser comparables entre sí.

Las cantidades de servicios contratadas por jornadas, podrán estar sujetas a cambios, sin sobrepasar lo contratado, siendo coordinado con el delegado del servicio por la unidad solicitante.

###### 2. CONDICIONES DEL SERVICIO REQUERIDO

###### 2.1. Forma de entrega de los servicios:

Se deberán considerar los siguientes horarios de alimentación:

| HORA      | ACTIVIDAD                |
|-----------|--------------------------|
| 9:30 a.m. | Refrigerio / Coffe Break |
| 12:30 m   | Almuerzo                 |

Esto puede estar sujeto a cambios de horario en el desarrollo de la agenda de cada jornada, debiéndose coordinar con el delegado del servicio por la unidad solicitante.

**ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS****ARTÍCULO 5. CÓDIGO 81213014: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA PARACENTRAL DE EL SALVADOR****1. CANTIDAD Y FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:**

Los servicios requeridos deberán de proporcionarse de conformidad a las siguientes especificaciones y condiciones técnicas.

| Dependencia        | DESCRIPCIÓN                                                                                      | Número de eventos | Días por evento | Personas por evento | Refrigerio mañana | Almuerzo saludable | Refrigerio tarde | Mes de utilización |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|---------------------|-------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| Epidemiología      | Jornada de socialización<br>Lineamiento de Sala Situacional                                      | 1                 | 1               | 30                  | 30                | 30                 | 0                | Marzo 2026         |
| Epidemiología      | Jornada de socialización<br>lineamientos técnicos para la investigación epidemiológica de Brotes | 1                 | 1               | 50                  | 50                | 50                 | 0                | Marzo 2026         |
| Epidemiología      | Jornada de socialización<br>Lineamiento Oficina Sanitaria Internacional (OSI)                    | 1                 | 1               | 50                  | 50                | 50                 | 0                | Marzo 2026         |
| Total de servicios |                                                                                                  |                   |                 |                     | 130               | 130                | 0                |                    |

\* Las ofertas deben ser presentadas para cada Artículo, para que puedan ser comparables entre sí.

Las cantidades de servicios contratadas por jornadas podrán estar sujetas a cambios, sin sobrepasar lo contratado, siendo coordinado con el delegado del servicio por la unidad solicitante.

**2. CONDICIONES DEL SERVICIO REQUERIDO****2.1 Forma de entrega de los servicios:**

La entrega de cada uno de los servicios se realizará de acuerdo a programación enviada por administrador de contrato, considerando los siguientes horarios:

| HORA      | ACTIVIDAD                |
|-----------|--------------------------|
| 9:30 a.m. | Refrigerio / Coffe Break |
| 12:30 m   | Almuerzo                 |

Esto puede ser sujeto a cambios de horario en el desarrollo de la agenda de cada jornada, el cual deberá ser coordinado con el delegado del servicio por la unidad solicitante.

**1.2. Otros requerimientos para el Artículo 5:**

Los alimentos deben dispensarse en las instalaciones que serán indicadas por el administrador del contrato dentro de la zona Paracentral de El Salvador (Departamento de Cuscatlán) a partir de la orden de inicio.

**ESPECIFICACIONES TECNICAS REQUERIDAS****ARTÍCULO 6. CÓDIGO 81213028: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO EN ZONA METROPOLITANA DE EL SALVADOR****1. CANTIDAD Y FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:**

Los servicios requeridos deberán de proporcionarse de conformidad a las siguientes especificaciones y condiciones técnicas.

| Dependencia        | DESCRIPCIÓN                                                                                                                          | Número de eventos | Días por evento | Personas por evento | Refrigerio mañana | Almuerzo saludable | Refrigerio tarde | Mes de utilización        |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|---------------------|-------------------|--------------------|------------------|---------------------------|
| Epidemiología      | Jornada de análisis de información en Sala Situación Nacional para la oportuna identificación de riesgo e implementación de acciones | 2                 | 1               | 30                  | 60                | 60                 | 0                | Noviembre, diciembre 2025 |
| COESP              | Evaluación Post-Emergencia                                                                                                           | 1                 | 1               | 25                  | 25                | 25                 | 25               | diciembre 2025            |
| Total de servicios |                                                                                                                                      |                   |                 |                     | 85                | 85                 | 25               |                           |

\* Las ofertas deben ser presentadas para cada Artículo, para que puedan ser comparables entre sí.

Las cantidades de servicios contratadas por jornadas podrán estar sujetas a cambios, sin sobrepasar lo contratado, siendo coordinado con el delegado del servicio por la unidad solicitante.

## 2. CONDICIONES DEL SERVICIO REQUERIDO

2.1. **Forma de entrega de los servicios:** La entrega de cada uno de los servicios se realizará de acuerdo a programación enviada por administrador de contrato, considerando los siguientes horarios:

| HORA      | ACTIVIDAD                |
|-----------|--------------------------|
| 9:30 a.m. | Refrigerio / Coffe Break |
| 12:30 m   | Almuerzo                 |
| 2:30 p.m. | Refrigerio tarde         |

\*Esto puede ser sujeto a cambios de horario en el desarrollo de la agenda de cada jornada, el cual deberá ser coordinado con la unidad solicitante.

## 3. REQUERIMIENTO DE LOS SERVICIOS

### 3.1. Refrigerio empacado con su bebida

- Una porción salada o dulce de 40 gramos de semillas.
- Una porción de carbohidrato de 4 onzas (Ejemplos: galletas y/o pan empacado).
- Bebida Saludable o jugo de frutas embotellada de 250 ml u 8 onzas (Marca con registro sanitario).
- Agua envasada en botella conteniendo 400-600 ml.

Se requiere se dispensen en depósito desechables biodegradables con tapadera, siendo necesario se coloque tenedor, cuchara, cuchillo, pajilla en su empaque y servilleta en bolsa.

### Refrigerios y Almuerzos

#### Almuerzos:

- Una proteína animal cocida de 6 onzas.
- Una porción de vegetales o ensalada fresca (que no incluya pastas o papas) de 4 onzas.
- Una porción de carbohidrato de ½ taza o 4 onzas (Ejemplos: arroz, papa, pasta, camote, etc.)
- Una bebida de 8 onzas, refresco natural, jugo de frutas o té helado con opción de ser servido en vaso o su equivalente en lata. (marca con registro sanitario), té o café americano, con disposición de azúcar, leche o sustituto de leche.

11. Una porción de postre de 4 onzas

12. Pan o tortilla

**Solo refrigerio:**

5. Una porción salada de 6 onzas.

6. Una porción dulce de 6 onzas.

7. Una bebida de 8 onzas, refresco natural, jugo de frutas o té helado con opción de ser servido en vaso o su equivalente en lata. (marca con registro sanitario), té o café americano, con disposición de azúcar, leche o sustituto de leche.

8. Té o café americano, con disposición de azúcar, leche o sustituto de leche.

**Otros requerimientos para el Artículo 6:**

- Los alimentos deben servirse en las instalaciones que serán indicadas por el administrador del contrato dentro de la zona metropolitana de El Salvador.
- Para los servicios proporcionados a la dependencia de Epidemiología: el MINSAL asignará un espacio para el servicio de los alimentos y pondrá a disposición de la empresa contratada mesas y sillas plegables. La empresa deberá colocarlas y ordenarlas con mantelería de color blanco o azul. Al finalizar cada jornada la empresa deberá dejar los espacios utilizados del MINSAL limpios y ordenados.
- La empresa deberá colocar una mesa con mantelería, donde colocará los alimentos antes de servirlos.
- Para los servicios proporcionados a la dependencia COESP: el espacio para el servicio de los alimentos en el Centro de Operaciones en Emergencias de Salud Pública (COESP), la empresa pondrá a disposición la entrega de los alimentos en empaque biodegradable para que sean entregados a los participantes de la actividad según horario disponible por la naturaleza del taller y/o capacitación.
- La empresa deberá entregar las bebidas de igual forma en un empaque biodegradable para contribuir al medio ambiente.

## LISTA DE BIENES Y PLAN DE ENTREGA

| Nº de Artículo | Código MINSAL | Descripción de los Bienes                                                                    | TIPO DE SERVICIO  | Unidad física | Cantidad | Lugar de destino convenido                                                                         | Fecha de Entrega Ofrecida por el Oferente                                                           |
|----------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1              | 81213011      | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA OCCIDENTAL DE EL SALVADOR            | ALMUERZOS         | C/U           |          | Dentro de la zona urbana del departamento de Santa Ana (Zona Occidente)                            | Según lo requerido por el Administrador de Contrato, dentro del tiempo establecido contractualmente |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO MAÑANA | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO TARDE  | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
| 2              | 81213013      | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA METROPOLITANA DE EL SALVADOR         | ALMUERZOS         | C/U           |          | Dentro de la zona urbana del departamento de San Salvador y La Libertad (Zona Metropolitana)       | Según lo requerido por el Administrador de Contrato, dentro del tiempo establecido contractualmente |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO MAÑANA | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO TARDE  | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
| 3              | 81213007      | SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA ORIENTAL DE EL SALVADOR | ALOJAMIENTO       | C/U           |          | Dentro de la zona urbana del departamento de San Miguel (Zona Oriental)                            | Según lo requerido por el Administrador de Contrato, dentro del tiempo establecido contractualmente |
|                |               |                                                                                              | ALMUERZOS         | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO MAÑANA | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO TARDE  | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
| 4              | 81213016      | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA ORIENTAL DE EL SALVADOR              | ALMUERZOS         | C/U           |          | Dentro de la zona urbana del departamento de San Miguel (Zona Oriental)                            | Según lo requerido por el Administrador de Contrato, dentro del tiempo establecido contractualmente |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO MAÑANA | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
| 5              | 81213014      | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA PARACENTRAL DE EL SALVADOR           | ALMUERZOS         | C/U           |          | Dentro de la zona urbana del departamento de Cuscatlán (Zona Paracentral)                          | Según lo requerido por el Administrador de Contrato, dentro del tiempo establecido contractualmente |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO MAÑANA | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
| 6              | 81213028      | SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO EN ZONA METROPOLITANA DE EL SALVADOR                    | ALMUERZOS         | C/U           |          | Dentro de San Salvador y sus alrededores para el departamento de San Salvador (Zona Metropolitana) | Según lo requerido por el Administrador de Contrato, dentro del tiempo establecido contractualmente |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO MAÑANA | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |
|                |               |                                                                                              | REFRIGERIO TARDE  | C/U           |          |                                                                                                    |                                                                                                     |

**ANEXO1 . DECLARACIÓN JURADA DE CUENTA BANCARIA**  
**(Formulario exclusivo para el oferente adjudicado)**

**1.0 DECLARANTE****1.1 Persona Natural o Jurídica**

|                                    |        |                    |          |
|------------------------------------|--------|--------------------|----------|
| NOMBRES Y APELLIDOS O RAZON SOCIAL | NIT    | DUI O PASAPORTE    | TELEFONO |
|                                    |        |                    |          |
| DIRECCION                          | CIUDAD | CORREO ELECTRONICO |          |
|                                    |        |                    |          |

**1.2 Representante Legal o Apoderado (Solo personas Jurídicas)**

|                                    |     |                    |          |
|------------------------------------|-----|--------------------|----------|
| NOMBRES Y APELLIDOS O RAZON SOCIAL | NIT | CORREO ELECTRÓNICO | TELEFONO |
|                                    |     |                    |          |

Por este medio declaro bajo juramento que la cuenta que detallo a continuación, será utilizada por el Estado por medio de la Dirección General de Tesorería para cancelar cualquier tipo obligación que realice la institución y que sean legalmente exigibles, según lo establecido en el Art. 77, de la Ley Orgánica de Administración Financiera del Estado.

La cuenta a declarar es la siguiente:

|                     |                     |           |        |                  |
|---------------------|---------------------|-----------|--------|------------------|
| NOMBRE DE LA CUENTA | NUMERO DE LA CUENTA | CORRIENTE | AHORRO | NOMBRE DEL BANCO |
|                     |                     |           |        |                  |

**DECLARO BAJO JURAMENTO LO SIGUIENTE:**

1. Que los datos que proporciono en este documento son verdaderos y que conozco las Normas Legales y Administrativas que regulan esta declaración jurada.
2. Que en caso de actuar como representante legal, declaro que el poder con el que actuo es suficiente para asumir todas las responsabilidades.

San Salvador, \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_  
Nombre: \_\_\_\_\_  
DUI: \_\_\_\_\_

**ANEXO INFORMACIÓN REQUERIDA PARA COMPROBANTE DE  
RETENCIÓN DE IVA ELECTRÓNICO – EMPRESA  
(EN CASO DE SER ADJUDICADO)**

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Nombre                                |  |
| Colonia, Residencial, Reparto, Barrio |  |
| Calle, Avenida, Pasaje, Polígono      |  |
| No. Apartamento o Local               |  |
| No. de Casa                           |  |
| Otros datos del Domicilio             |  |
| Departamento                          |  |
| Municipio                             |  |
| Número de DUI                         |  |
| Número de NIT                         |  |
| Rubro                                 |  |
| Giro: (según NRC)                     |  |
| NRC                                   |  |
| Correo Electrónico:                   |  |
| Teléfono:                             |  |

Fecha:

Firma:

Nombre:

Cargo y sello:

---

---

---

*ANEXO*

**INFORMACIÓN REQUERIDA PARA COMPROBANTE DE  
RETENCIÓN DE IVA ELECTRÓNICO - PERSONA  
NATURAL  
(EN CASO DE SER ADJUDICADO)**

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Nombre                                |  |
| Colonia, Residencial, Reparto, Barrio |  |
| Calle, Avenida, Pasaje, Polígono      |  |
| No. Apartamento o Local               |  |
| No. de Casa                           |  |
| Otros datos del Domicilio             |  |
| Departamento                          |  |
| Municipio                             |  |
| Número de DUI                         |  |
| Número de NIT                         |  |
| Rubro                                 |  |
| Giro: (según NRC)                     |  |
| NRC                                   |  |
| Correo Electrónico: (personal)        |  |
| Teléfono: (personal)                  |  |

Fecha:

Firma:

---

---