



MINISTERIO
DE SALUD

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
ORDEN DE COMPRA DE BIENES Y SERVICIO

SEÑORES:
CIRCULO MILITAR
NIT: 0614-151220-001-5
MEDIANA EMPRESA
KM 5 ½ A SANTA TECLA, COLONIA LAS MERCEDES
SAN SALVADOR
TEL.: 2555-5029
PRESENTE

ORDEN NUMERO: 104/2021

SOLICITUD No:123/2021

FECHA: 4 DE MAYO DE 2021

FECHA DE DISTRIBUCION:

11 MAY 2021

No. RENGLON	CODIGO DEL PRODUCTO (SEGÚN CUADRO BASICO)	DESCRIPCION DEL SUMINISTRO O SERVICIO (SEGÚN OFERTA)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO \$	VALOR TOTAL \$ CON IVA
1	81213012	SERVICIO DE ALIMENTACION Y USO DE INSTALACIONES EN LA ZONA CENTRAL DE EL SALVADOR INCLUYE REFRIGERIO AM Y ALMUERZO, A UN PRECIO UNITARIO DE \$19.90.00 DOLARES. SE REALIZARÁN 11 TALLERES DURANTE LOS MESES DE MAYO Y JUNIO SE ANEXA CUADRO DE EVENTOS, MENU, ASI COMO LAS CONDICIONES OFERTADAS POR LA EMPRESA.	C/U	1	\$5,930.20	\$5,930.20
MONTO TOTAL ADJUDICADO: CINCO MIL NOVECIENTOS TREINTA 20/100 DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA CON IVA INCLUIDO.....						\$5,930.20

UNIDAD SOLICITANTE: DIRECCION NACIONAL DEL PRIMER NIVEL DE ATENCION

UFI: 705

CIFRADO PRESUPUESTARIO:

2021-3200-3-67-01-22-5-54310

FUENTE DE FINANCIAMIENTO: DONACION MIFC, ENFANTS DU MONDE

PLAZO DE ENTREGA:

A PARTIR DE LA DISTRIBUCION DE LA ORDEN DE COMPRA HASTA EL 30 DE JUNIO DEL 2021

LUGAR DE ENTREGA: EN LAS INSTALACIONES DEL CIRCULO MILITAR, UBICADO EN KM 5 ½ A SANTA TECLA, COLONIA LAS MERCEDES SAN SALVADOR, TEL. 2555-5029.

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
ORDEN DE COMPRA DE BIENES Y SERVICIO

FORMA, TRÁMITE Y PLAZO DE PAGO PARA LA ADQUISICION CON FONDO GENERAL

FORMA DE PAGO: MEDIANTE CHEQUE

TRAMITE DE PAGO:

LA FACTURA Y DEMÁS DOCUMENTACIÓN PARA PAGO DE “SERVICIOS DE ALIMENTACION Y USO DE INSTALACIONES”, SERÁ ENTREGADA EN LA **UNIDAD DE GESTIÓN PRIMER NIVEL DE ATENCIÓN**, A MÁS TARDAR CINCO DÍAS CALENDARIO DESPUÉS DE ENTREGADO LOS SERVICIOS DE LO CONTRARIO EL PROYECTO NO RECIBIRÁ FACTURAS CON FECHAS DE 5 DÍAS POSTERIORES A LA FECHA DE LA FACTURA.

SE DEBEN PRESENTARSE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

FACTURA CONSUMIDOR FINAL GRAVADA CON EL IMPUESTO DE IVA A NOMBRE DE: **SETEFE-MINSAL/DNPNA-PROYECTO 2710 “PROGRAMA EMPODERAMIENTO DE MUJERES, INDIVIDUOS, FAMILIAS Y COMUNIDADES PARA MEJORAR LA SALUD MATERNO NEONATAL EN EL SALVADOR (MIFC).**

- ORIGINAL DE ACTA DE ACEPTACIÓN O RECEPCIÓN, FIRMADA POR EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO Y POR EL PRESTADOR DE DICHS SERVICIOS.
- COPIA DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA.
- UN JUEGO DE COPIAS DE TODOS LOS DOCUMENTOS ANTES DETALLADOS.

PARA SEGUIMIENTO DE CONTRATO U ORDEN DE COMPRA ES INDISPENSABLE QUE PRESENTE PARA EL DEBIDO SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONALES (UACI) UBICADA EN LAS OFICINAS CENTRALES DEL MINISTERIO DE SALUD, CALLE ARCE N°827, SAN SALVADOR, LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN:

- DOS FOTOCOPIAS DE FACTURA
- DOS FOTOCOPIAS DE ACTA DE ACEPTACIÓN O RECEPCIÓN.

PLAZO DE PAGO:

LA FACTURA(S) Y DEMÁS DOCUMENTOS ANEXOS DEBERÁ PRESENTARSE A COBRO A MÁS TARDAR EL SEXTO DÍA HÁBIL ANTES DE QUE FINALICE EL MES EN QUE SE EMITIÓ, EN CASO CONTRARIO DEBERÁ EMITIRSE UNA NUEVA FACTURA.

EL PAGO SE REALIZARÁ EN LAS OFICINAS DE LA UNIDAD DE FONDOS EXTERNOS (UFI) DEL MINISTERIO DE SALUD, EN CALLE ARCE N°827, SAN SALVADOR, EN UN PLAZO DE 30 DÍAS POSTERIOR A LA RECEPCIÓN DE LA FACTURA Y DEMÁS DOCUMENTOS.

EL ACTA DE RECEPCIÓN DEBERÁ LLEVAR NOMBRE, FIRMA, SELLO DEL GUARDALMACÉN O LA PERSONA QUE RECIBE EL BIEN O SERVICIO, EL REPRESENTANTE DE LA EMPRESA, Y EL ADMINISTRADOR DE LA ORDEN DE COMPRA. EL SUMINISTRANTE DEBERÁ PRESENTAR **1** COPIAS DE FACTURA DUPLICADO CLIENTE O COMPROBANTE DE CRÉDITO FISCAL (SEGÚN LA FUENTE DE FINANCIAMIENTO), Y ACTA DE RECEPCIÓN EN LA UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES (UACI), Y **2** COPIAS DE LA FACTURADUPLICADO CLIENTE O COMPROBANTE DE CRÉDITO FISCAL (SEGÚN LA FUENTE DE FINANCIAMIENTO) UNA PARA GUARDALMACÉN Y OTRA AL ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA. AL ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA.

LA ADMINISTRADORA DE LA PRESENTE ORDEN DE COMPRA SERÁ **LA DRA. CELINA CLEOTILDE GUZMAN ZELAYA, REFERENTE DE ATENCION MATERNA REGIONAL**, A QUIEN PODRÁ SER CONTACTADO/A AL **TELÉFONO:** 7170-2304, AL **CORREO ELECTRÓNICO** celoze@yahoo.mx

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
ORDEN DE COMPRA DE BIENES Y SERVICIO


CONDICIONES GENERALES

OBLIGACIONES DEL SUMINISTRANTE

1. En caso de no realizar la negociación, rogámosle devolver esta Orden de Compra a nuestra oficina con las indicaciones pertinentes.
2. Someterse a las disposiciones Legales del País, aplicables al negocio de que se trata, renunciando a entablar reclamaciones por vías que no sean establecidas en las leyes de El Salvador.
3. 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 previstas en la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública.
4. **Cláusula para prevención y erradicación del trabajo infantil** "En caso se comprobare por la Dirección General de Inspección de Trabajo del Ministerio de Trabajo y Previsión Social, incumplimiento por parte del oferente a la normativa que prohíbe el trabajo infantil y de protección de la persona adolescente trabajador; se iniciará el procedimiento que dispone el art. 160 de la LACAP para determinar el cometimiento o dentro del presente procedimiento adquisitivo, o durante la ejecución contractual según el caso, de la conducta que dispone el art. 158 Romano V) literal b) de la LACAP, relativa la invocación de hechos falsos para obtener la adjudicación de la contratación. Se entenderá por comprobado el incumplimiento por la referida Dirección, si durante el trámite de re inspección se determina que hubo subsanación por haber cometido una infracción, o por el contrario se remitiere a procedimiento sancionatorio, y este último caso deberá finalizar el procedimiento para conocer la resolución final".

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA (MINSAL)

1. Pagar el valor de la **"SERVICIO DE ALIMENTACION Y USO DE INSTALACIONES PARA LAS REGIONES: OCCIDENTAL, CENTRAL, PARACENTRAL Y ORIENTAL"** previo los trámites legales, después que **EL/LA ADMINISTRADOR/A DE LA PRESENTE ORDEN DE COMPRA Y/O EL GUARDALMACEN RESPECTIVO Y/O PERSONA DESIGNADA**, (según corresponda) haya recibido a entera satisfacción y de acuerdo con las especificaciones convenidas
2. Las obligaciones que contrae el Gobierno por medio de esta Orden de Compra, son únicamente para con el suministrante, quién debe observar las condiciones establecidas, a fin de conservar antecedentes favorables.
3. En caso que en el curso de la ejecución de la Orden de Compra, hubiera necesidad de introducir modificaciones a la misma, éstas no podrán llevarse a cabo sin la autorización correspondiente solamente se tramitarán las modificaciones que se soliciten por escrito y en las cuales las partes interesadas estén en un todo de acuerdo.

POR CONTRATANTE (EL MINSAL)	POR CONTRATISTA (SUMINISTRANTE)
  <p>DRA. KARLA MARINA DIAZ DE NAVES VICEMINISTRA DE OPERACIONES EN SALUD AD-HONOREM</p>	 <p>FIRMA, NOMBRE DE LA PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA Y SELLO DE LA EMPRESA</p> 



CIRCULO MILITAR
Carretera a Santa Tecla, Km. 5 ½ y Av. Las Mercedes, San Salvador, El Salvador

MINISTERIO DE SALUD

DIRECCION NACIONAL DEL PRIMER NIVEL DE ATENCION

1.1 ESPECIFICACIONES SOBRE LA OFERTA DE SERVICIO

CIRCULO MILITAR OFRECE:

- Salones amplios y con excelente presentación, cómodo e higiénico, libre de interferencias olores y ruidos o cualquier otro que interfieran en la actividad.
- Salón con aire acondicionado en excelentes condiciones.
- Iluminación adecuada para la actividad; con luz suficiente sin dificultad visual.
- Todos nuestros salones cuentan con sus protocolos de Bioseguridad
- Se cuenta con planta eléctrica de emergencia con capacidad para cubrir todos los salones.
- Energía eléctrica y toma corriente respectiva.
- Servicios sanitarios higiénicos y suficientes para cada cantidad de participantes, equipados con papel higiénico, lavamanos jabón y su respectivo secador de manos. En buen funcionamiento.
- Montaje de mesas y sillas en buen estado y suficientes, según requerimiento del capacitador: Tipo escuela, tipo espiga, "U", auditorium, mesas de trabajo redondas o rectangulares. De acuerdo al número de participantes por evento en los salones y lugares para la toma de alimentos.
- Rotafolios de pizarra acrílica.
- Pantalla para proyectar.
- Equipo de Sonido y micrófonos en buenas condiciones.
- Estacionamiento disponible, suficiente y seguro para los participantes.
 - Internet en cada uno de nuestros salones con conexión WIFI, para al menos 2 PC de cortesía.

CIRCULO MILITAR



2. PARA TODOS LOS EVENTOS.

Mes	Actividad	N. talleres	N. días taller	N. personas por taller	Total servicios solicitado/taller	Precio Unitario	Precio Total
MAYO	1	1	1	15	Local, 15 refrigerios y 15 almuerzos	\$19.90	\$298.50
	2	1	1	25	Local, 25 refrigerios y 25 almuerzos	\$19.90	\$497.50
	3	1	2	22	Local, 44 refrigerios y 44 almuerzos	\$19.90	\$875.60
	4	1	1	25	Local, 25 refrigerios y 25 almuerzos	\$19.90	\$497.50
	5	1	1	20	Local, 20 refrigerios y 20 almuerzos	\$19.90	\$398.00
	6	1	3	20	Local, 60 refrigerios y 60 almuerzos	\$19.90	\$1,194.00
JUNIO	7	1	1	15	Local, 44 refrigerios y 44 almuerzos	\$19.90	\$875.60
	8	1	1	20	Local, 20 refrigerios y 20 almuerzos	\$19.90	\$398
	9	1	1	15	Local, 15 refrigerios y 15 almuerzos	\$19.90	\$298.50
	10	1	1	15	Local, 15 refrigerios y 15 almuerzos	\$19.90	\$298.50
	11	1	1	15	Local, 15 refrigerios y 15 almuerzos	\$19.90	\$298.50

\$5,930.20

Total, oferta: **Cinco mil novecientos treinta con 20/100 Dls**

Precios incluyen IVA

Validez de oferta 60 días ✓

Crédito a 60 días ✓



2.1 DURANTE EL EVENTO DE CAPACITACION

Se programarán servicios de alimentación y refrigerios:
Estos horarios serán sujetos a cambios según instrucciones previas del encargado del MINSAL

HORA	ACTIVIDAD
9:30 a.m. a 10:00 a.m.	Refrigerio
12:30 ms.	Almuerzo Con Postre

3. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA QUE SE LE ADJUDIQUE EL SERVICIO

EL CIRCULO MILITAR SE COMPROMETE:

A cumplir con todos los requerimientos de sanidad, y de protocolos de bioseguridad, así también con las medidas de distanciamiento físico para los montajes en salones y áreas para consumo de alimentos.

Equipamiento de los salones con Pantalla para proyectar, sonido con micrófono inalámbrico, estación de agua y café, sillas y mesas en montaje según solicitud

3.1 REQUISITOS MINIMOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION SOLICITADO

El CIRCULO MILITAR, cuenta con el permiso sanitario vigente del MINSAL, para la manipulación y preparación de alimentos.

- Los alimentos serán servidos en otra área, fuera del salón de la capacitación, se ofrece glorietas en ambiente agradable y saludable con zona verde a su alrededor o restaurante en orilla de piscina.
- Para el servicio de los alimentos se montará el mobiliario adecuado para la comodidad de los comensales: Mesas con su respectiva mantelería, cubiertos, cristalería y loza debidamente higiénicos, sillas cómodas,
- Servicio tipo buffet o plato servido, según requerimiento previo.



CIRCULO MILITAR
Carretera a Santa Tecla, Km. 5 ½ y Av. Las Mercedes, San Salvador, El Salvador

MINISTERIO DE SALUD

DIRECCION NACIONAL DEL PRIMER NIVEL DE ATENCION

Para los eventos se ofrece según requerimiento

Refrigerio de la mañana

- Porción Salada ò dulce de 6 onzas c/u
- 1 Vaso de soda o refresco natural o café
- (Seleccionado según coordinaciones previas)

Almuerzo con postre

- Filete de pollo
- 2 Guarniciones
- Vegetales ò ensalada
- 2 panes
- Refresco natural.
- Postre, café

Durante toda la jorndana se ofrece agua PURIFICADA y estación de café permanente.

VARIEDAD DE MENUS ADJUNTOS:

- Lista de refrigerio salado
- Lista de refrigerio dulce
- Lista de plato fuerte, ensalada y guarnición
- Menús vegetarianos (Deben ser coordinados previamente)
- Pollo
- Carne
- Pastas
- Ensaladas
- Menús vegetarianos
- Menús Veganos
- Refrescos naturales
- Estaciones de café y agua permanente



3.2 PERSONAL PARA ATENDER EL SERVICIO DE ALIMENTACION

CIRCULO MILITAR OFRECE:

- Personal altamente calificado para la preparación, manipulación y servicio de alimentos para nuestros asistentes a cada una de las actividades, estos son servidos en áreas con los debidos protocolos de distanciamiento físico. Nuestro personal está capacitado para seguir los protocolos de bioseguridad e higiene para proteger la salud de ellos y la de los participantes.
- Personal que estará a cargo de brindar el servicio en general, está capacitado, calificado y de excelente presentación, con todos los implementos necesarios para brindar el servicio de excelente calidad.
- La empresa asigna un mesero por cada 15 participantes para la debida prestación del servicio.
- Personal de servicio capacitado con los protocolos de Bioseguridad con mascarilla y caretas para servir los alimentos sin contacto.

3.3 DE LAS INSTALACIONES Y OTRAS FACILIDADES

FACIL ACCESO A NUESTRAS INSTALACIONES

- Estamos ubicados en Km. 5 ½, carretera a Santa Tecla, contiguo ha: MOP, Estado Mayor, ISTA y General de equipos, ofreciendo fácil acceso para llegar.
- Las rutas de buses que pueden trasladar a los participantes y dejarlos en la entrada de nuestras instalaciones: Bus ruta 27, 42 "A" y microbús coaster 42 UCA.
- Amplio y seguro parqueo con capacidad para 320 vehículos

Círculo Militar, cuenta con las instalaciones idóneas y adecuadas para ofrecer el servicio de capacitaciones.

- Salones amplios y con excelente presentación, cómodo e higiénico, libre de interferencias olores y ruidos o cualquier otro que interfieran en la actividad.
- Salón con aire acondicionado en excelentes condiciones.



MINISTERIO DE SALUD

DIRECCION NACIONAL DEL PRIMER NIVEL DE ATENCION

- Iluminación adecuada para la actividad; con luz suficiente sin dificultad visual.
- Todos nuestros salones cuentan con sus protocolos de Bioseguridad
- Se cuenta con planta eléctrica de emergencia con capacidad para cubrir todos los salones.
- Energía eléctrica y toma corriente respectiva.
- Servicios sanitarios higiénicos y suficientes para cada cantidad de participantes, equipados con papel higiénico, lavamanos jabón y su respectivo secador de manos. En buen funcionamiento.
- Montaje de mesas y sillas en buen estado y suficientes, según requerimiento del capacitador: Tipo escuela, tipo espiga, "U", auditorium, mesas de trabajo redondas o rectangulares. De acuerdo al número de participantes por evento en los salones y lugares para la toma de alimentos.
- Rotafolios de pizarra acrílica.
- Pantalla para proyectar.
- Equipo de Sonido y micrófonos en buenas condiciones.
- Estacionamiento disponible, suficiente y seguro para los participantes.
- Internet en cada uno de nuestros salones con conexión WIFI, para

4. PROGRAMACION DE EVENTOS:

- Las fechas de las actividades serán coordinadas con el administrador de contrato con el proveedor con al menos una semana previa de anticipación a cada evento.
 - El nivel central delegara a un responsable de la logística, quienes tendrán la responsabilidad de apoyar en la coordinación para cada uno de los eventos, así como de efectuar todas las actividades de coordinación pertinentes con los sus ministrantes del servicio.
- CM. Se compromete a darle cumplimiento al menú seleccionado, al montaje y servicio de alimentos coordinado con dicha anticipación.

5. FACULTADES DEL MINSAL.

5.1 COORDINACION PARA LA EJECUCION DE LOS EVENTOS

- El nivel central delegara a un responsable de la logística, quienes tendrán la responsabilidad de apoyar en la coordinación para cada uno de los eventos, así como de efectuar todas las actividades de coordinación pertinentes con los sus ministrantes del servicio.



CIRCULO MILITAR
Carretera a Santa Tecla, Km. 5 ½ y Av. Las Mercedes, San Salvador, El Salvador

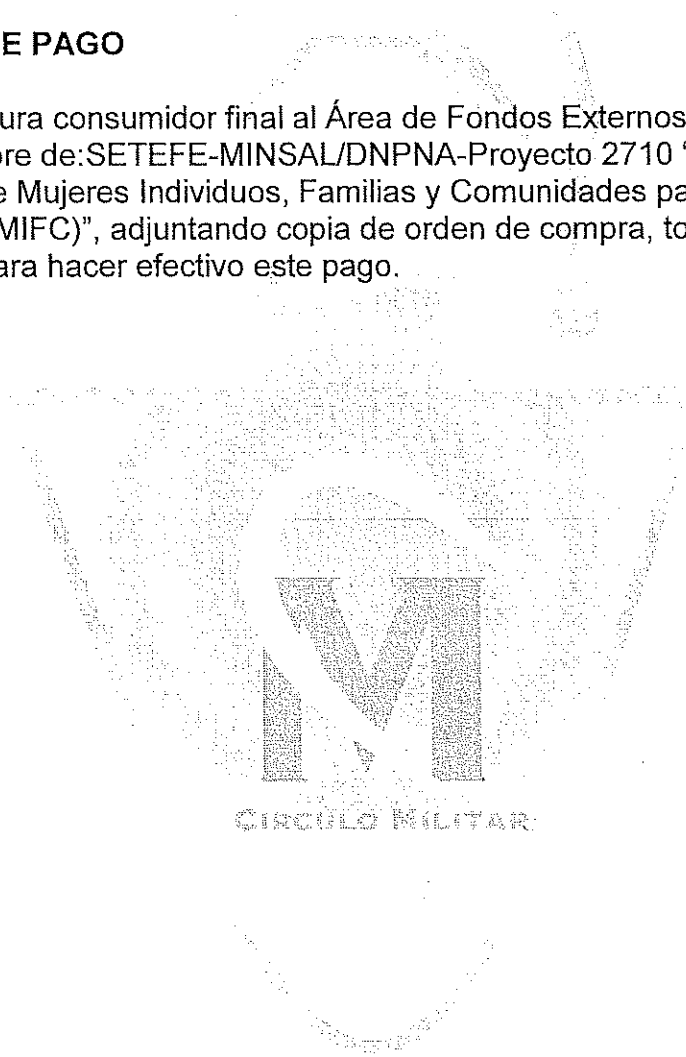
MINISTERIO DE SALUD
DIRECCION NACIONAL DEL PRIMER NIVEL DE ATENCION

5.2 SUSPENSION DE LOS EVENTOS

- Ante caso fortuito o de fuerza mayor u otros imprevistos, el MINSAL, se reserva el derecho de suspender y/o reprogramar los eventos de capacitación, notificando a la empresa contratada, con al menos 24 horas de anticipación.

6. FORMA DE PAGO

Se presentará factura consumidor final al Área de Fondos Externos de la Unidad Financiera Institucional a nombre de:SETEFE-MINSAL/DNPNA-Proyecto 2710 "Programa de Empoderamiento de Mujeres Individuos, Familias y Comunidades para Mejorar la Salud Materno Neonatal (MIFC)", adjuntando copia de orden de compra, toda la documentación que MINSAL requiera para hacer efectivo este pago.





CIRCULO MILITAR
Carretera a Santa Tecla, Km. 5 ½ y Av. Las Mercedes, San Salvador, El Salvador

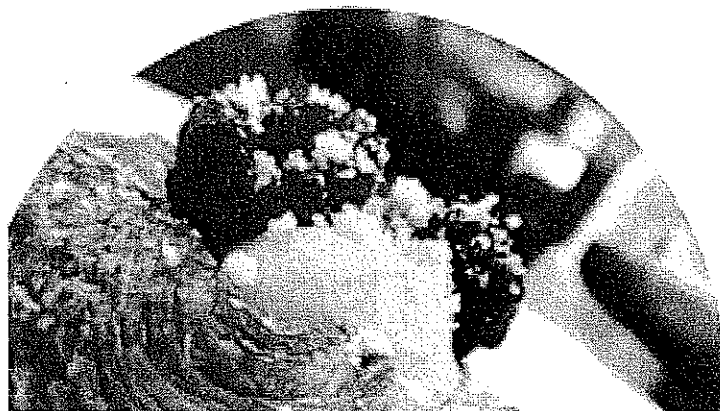
MINISTERIO DE SALUD

DIRECCION NACIONAL DEL PRIMER NIVEL DE ATENCION

NUESTRA VARIEDAD DE MENÚ

BREAK AM

- 1 Tamal de gallina acompañado de 2 panes.
- 1 Tamal de elote con crema.
- Tostada rellena con champiñones y queso mozzarella
- Sándwich de jamón y queso.
- Sincronizada de frijol y queso.
- Crepa de espinaca y queso mozzarella.
- Burrito de pollo con salsa verde.
- Sándwich de pepino con queso crema y alcaparras.
- 2 pupusas, revueltas o de queso.
- Pan pita caprese (queso, tomate, lechuga y albahaca)
- Pancito con pavo
- Sándwich de jamón de pavo con champiñones y queso
- Crostini de Roast Beef gratinado.
- Crepa de Pollo en Salsa Verde
- Croissant de Pavo y Gouda
- Sándwich de pollo
- ½ sándwich cubano (carne, chile, cebolla y queso)
- Quiché Lorain (huevo, papa y queso crema)
- Soufflé de Vegetales (papa y queso crema), o de espinaca.
- Empanadas de pollo o de Carne.
- Empanada de queso crema



CIRCULO MILITAR



BREAK PM

- Canoa de plátano.
- Torta de manzana, banano ó frutas confitada.
- Strudell de manzana.
- Cinnamonroll.
- Muffin variedad (vainilla, chocolate, coco, blue berry, fresa, banano, chocolate con café, manzana y canela).
- Brazo Gitano (relleno de chantilly, fresa, caramelo, chocolate ó café)
- Mil frutas (base de hojaldre rellena de crema pastelera decorada con manzana, fresa y melocotón).
- Profiterol (Pasta chouxrellena de crema pastelera,, crema de chocola ó crema de moca).
- Cardenal de fresas.
- Tartaleta de frutas (fresa ó melocotón).
- Relámpago.
- Napoleón (mil hojas de hojaldre rellena de crema pastelera)
- Croissant de Chocolate.
- Bollos de ron (borracho relleno de crema pastelera y reposado en ron)
- PetitFour (repostería variedad de vainilla, chocolate con menta, caramelo y café, Amareto y fresas, tiramisú, chocolate con café, supremo de chocolate)
- Genovés(remojada en almibar cubierta de crema pastelera y frutas).
- Tropezienne(pan brioche relleno de crema muselina, espolvoreado con azúcar glas)
- Tres Leches
- Bayonesa de dulce de leche (Mil hojas rellena de dulce de leche).
- Pie(de manzana, higo, banano ó limón).



SEMINARIOS

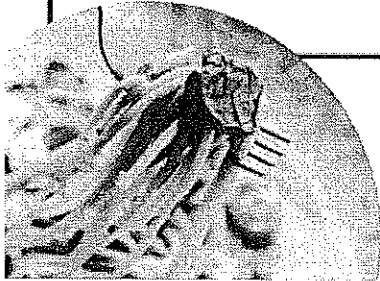
(Incluye 1 proteína , ensalada, guarnición, 2 panes, 1 vaso de soda o refresco natural y postre con café)

PLATO FUERTE

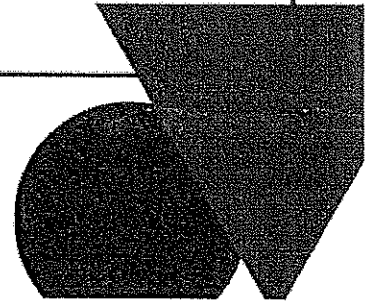
- FILETE DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES O 3 QUESO
- FILETE DE POLLO A LA PARILLA CON CEBOLLIN
- ¼ POLLO AL HORNO CON AJONJOLI
- PUNTAS DE POLLO EN SALSA JALAPEÑA
- ¼ POLLO EN SALSA CAMPESINA
- SUPREMA DE POLLO RELLENA CON CHIPILÍN Y QUESO MOZARELA O ZETAS O ESPINACAS O JAMON O TOCINO Y QUESO.
- LASAÑA 3 QUESOS, ÓBOLOÑESA, ÓDE POLLO, O A LA FLORENTINA
- MILANESA DE FILETE DE POLLO -
- STEAK DE RES CONCHIRIMIL
- MILANESA DE FILETE DE POLLO O RES O FILETE DE PESCADO
- FAJITAS DE POLLO CON VEGETALES Y SALSAD HONGOS
- FAJITAS DE RES CON VEGETALES Y SALSA DE HONGOS
- ESPAGUETIS ALFREDO O ESPAGUETIS A LA MARINERA
- FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA, A LA MENIERE O AL AJILLO

ENSALADA

- ENSALADA FLORENTINA
- ENSALADA LECHUGAS MIXTAS C/ TOMATE
- CHERRY Y CEBOLLA MORADA.
- ENSALADA DE FRIJOL SALCOCHADOS (tomate y cebolla).
- ENSALADA DE BROCOLI, COLIFLOR Y TOMATE CHERRY
- ENSALADA FRESCA con vinagreta ósalsa rosada
- ENSALADA de pepino, rábano y champiñones con vinagreta.
- ENSALADA DE PAPAS
- ENSALADA DE CODITOS con jamón y zanahoria
- ESCABECHE -ENSALADA RUSA.
- ENSALADA de ejote, tomate y Vinagreta
- ENSALADA DE VEGETALES DE ESTACION
- ENSALADA MEXICANA
- ENSALADA DE VEGETALES CON ATUN



SI HAY PARTICIPANTES VEGANOS O VEGETARIANOS
CONFIRMAR CON ANTICIPACION



VEGETARIANOS:

- CREMA DE ESPARRAGOS, BROCOLI, TOMATE O CHAMPIÑONES.
- BERENJENA A LA ITALIANA
- PARRILLADA DE VEGETALES , (ACEITE DE OLIVA, VINAGRE BALSAMICO, BERENJENA, ZUQUINI, TOMATE, CEBOLLA EN AROS, CHILE VERDE Y CHILE ROJO)
- SOUFFLE DE VEGETALES
- ESPAGUETIS CON VEGETALES Y CREMA
- PAPA A LA FLORENTINA Y QUESO MOZARELA
- ENSALADA DE BERENJENA (QUESO MOZARELA, HONGOS, CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRI Y VINAGRETA)
- SALTEADO DE ZETAS Y BROCOLI EN ACEITE DE OLIVA Y QUESO PARMESANO
- HONGOS AL AJILLO (CEBOLLA, PIMIENTOS, CUBOS DE QUESO MOZARELA, LIMÓN, ACEITE Y SAL)

GUARNICIÓN

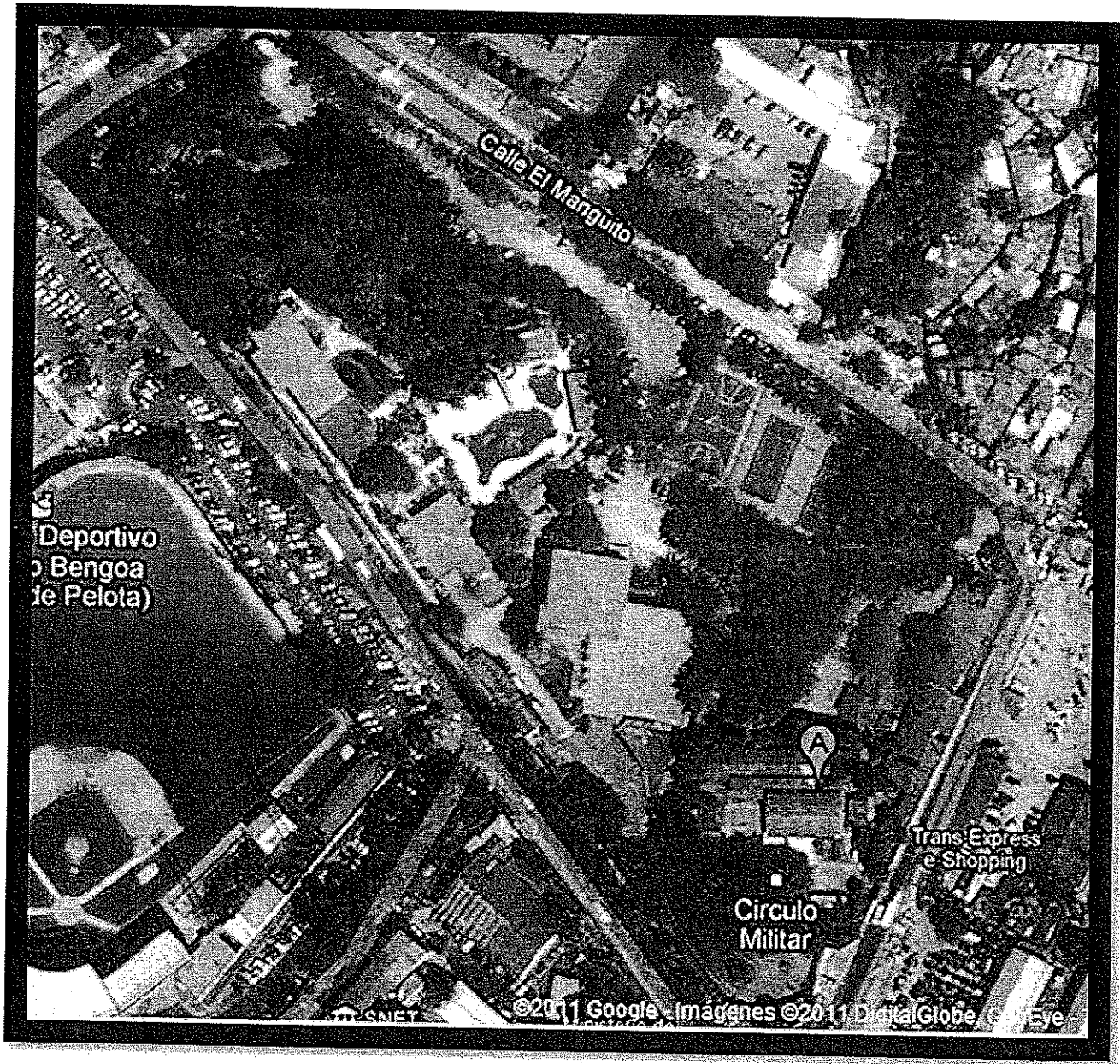
- VEGETALES SALTEADOS EN MANTEQUILLA
- ARROZ CON MAÍZ AMARILLO
- ARROZ CON VEGETALES
- ARROZ AL CILANTRO
- ARROZ CON CURRY
- AL VERJA CHINA CON ZANAHORIA
- PAPA AL HORNO
- CAPEADO DE PAPA A LA FLORENTINA
- CASAMIENTO
- PURE DE PAPAS CON ZANAHORIA Y JAMON
- PAPA PERA
- PAPITAS GAMBRY SALTEADAS AL PEREJIL
- GAJOS DE PAPA EMPANIZADOS

POSTRE

- PARFAT DE PINA COLADA O FRUTAS
- FLAN DE CAMELO
- PANACOTA DE COCO C/ SALSA FRESCA
- TORTA DE MANZANA CON CAMELA
- GELATINA DE SABORES
- 2 BOLAS DE SORBETE CON BARQUILLO
- TIRAMISU
- CREPA DE BANANO A LA MODA
- MELOCOTONES EN ALMIBAR A LA MODA
- COCTEL DE FRUTA



CIRCULO MILITAR
Carretera a Santa Tecla, Km. 5 ½ y Av. Las Mercedes, San Salvador, El Salvador
MINISTERIO DE SALUD
DIRECCION NACIONAL DEL PRIMER NIVEL DE ATENCION





CUADRO DE CANTIDAD DE SALONES QUE SE OFRECEN CON SU RESPECTIVAS MEDIDAS Y CAPACIDADES SEGÚN.

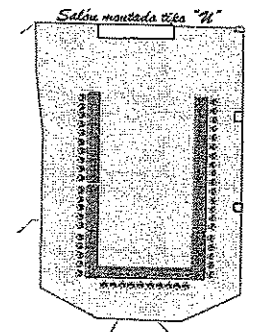
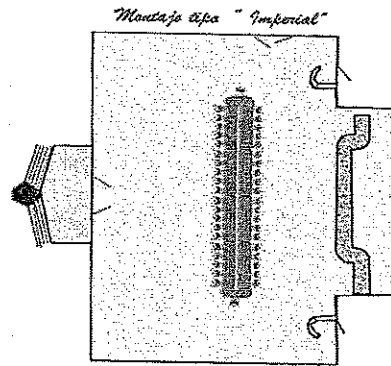
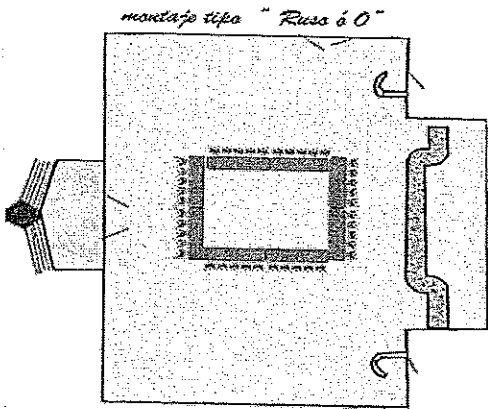
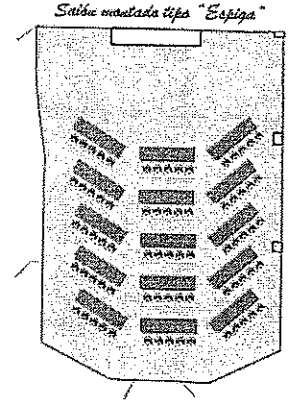
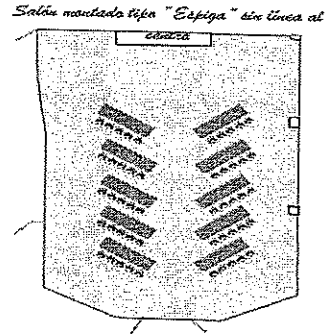
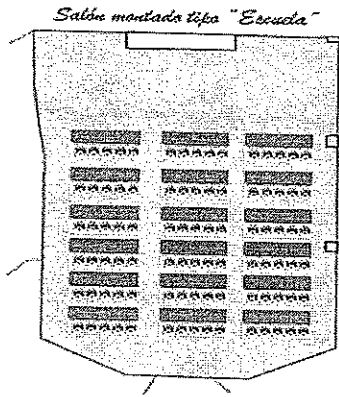
SALON	MEDIDAS	CAPACIDAD TIPO ESCUELA	CAPACIDAD TIPO AUDITORIUM	CAPACIDAD TIPO "U"	CAPACIDAD MESAS REDONDAS DE 8 O 10 PERSONAS	TIPO BINGO	TIPO IMPERIAL	EQUIPO CON EL QUE CUENTA Y SI CUENTA CON INTERNET
BARRIOS	Alto 6.60 Ancho 28.40 largo 26.15 (Metros)	350	900	140	200-500	800	N/A	Pantalla de proyección de 3 x 3, tarima, sonido se instala previo al evento, internet.
ARCE	Alto 3.35, ancho 9.20, largo 27.45 (metros).	150	330	100	230	250	50	Pantalla de proyección de 2 x 2, no tarima, sonido se instala previo al evento, internet, se puede proyectar en la pared.
MARTINEZ	Alto 3.21 Ancho 9.60, largo 20.70 (metros)	90	230	50	130-150	200	42	Pantalla de proyección de 2 x 2, no tarima, sonido se instala previo al evento, internet.
ESPADA Y LA ROSA	Alto 3.20 Ancho 12.60 largo 17.80 (metros)	125	250	60	150	250	42	Pantalla de proyección de 2 x 2, no tarima, sonido se instala previo evento, internet, se puede proyectar en la pared.
SANCHEZ HERNANDEZ	Largo 10.69 ancho 8.45 (metros)	80	160	40	120	180	32	Pantalla de proyección de 2 x 2, no tarima, sonido se instala previo al evento, internet, se puede proyectar en la pared.
ATLACATL	ALTO 3.43 ANCHO 9.60 (metros)	90	160	50	60-80	190	40	Pantalla de proyección de 2 x 2, no tarima, sonido se instala previo al evento,



MINISTERIO DE SALUD

DIRECCION NACIONAL DEL PRIMER NIVEL DE ATENCION

								internet.
LA TABERNA		40	70	N/A	50-80	80	22	Pantalla de proyección de 2 x 2, no tarima, sonido se instala previo evento. No internet.
RAMON BELLOSO	8 Metros a la redonda, el salón es tipo rombo.	30	75	30	50	70	22	Pantalla de proyección de 2 x 2, no tarima, sonido se instala a la hora evento, internet.
GLORIETA 1	Largo 10.80 ancho 6 metros.	30	100	40	60	70	20	No es óptimo para proyectar, no tiene internet, sonido se instala previo al evento.
GLORIETA 2	Largo 13 ancho 6 metros.	35	110	40	70	80	20	No es óptimo para proyectar, no tiene internet, sonido se instala previo al evento.
GLORIETA 3	Largo 14 ancho 6 metros.	35	110	40	70	80	20	No es óptimo para proyectar, no tiene internet, sonido se instala previo al evento.
JARDINES					Hasta 800	Hasta 1000		No óptimo para proyectar.
USOS MULTIPLES C. PLAYA		70	150	54	120	120	40	Pantalla de proyección de 2 x 2, no tarima, sonido se instala previo al evento, no internet.





CIRCULO MILITAR
Carretera a Santa Tecla, Km. 5 ½ y Av. Las Mercedes, San Salvador, El Salvador
MINISTERIO DE SALUD
DIRECCION NACIONAL DEL PRIMER NIVEL DE ATENCION

