



MINISTERIO
DE SALUD

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

SEÑORES:
MANA EMPRESARIAL S.A. DE C.V.
(CENTRO DE CAPACITACION, RESTAURANTE Y
POSADA DON PABLITO TESAK)
NIT: 0614-080917-105-0
PEQUEÑA EMPRESA
BLVD. DR. JACINTO CASTELLANOS No. 25
LOT. VAQUERANO, CALLE A AMAPULAPA
SAN VICENTE.
TEL.: 2393-0112
PRESENTE

ORDEN NUMERO: 105/2021

SOLICITUD No: 123/2021

FECHA: 4 DE MAYO DE 2021

FECHA DE DISTRIBUCION:

17 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
2	81213014	SERVICIO DE ALIMENTACION Y USO DE INSTALACIONES EN LA ZONA PARACENTRAL DE EL SALVADOR INCLUYE REFRIGERIO AM Y ALMUERZO ACOMPAÑADO CON BEBIDA, ESTACION DE CAFÉ Y AGUA PERMANENTE A UN PRECIO UNITARIO DE \$14.00 DOLARES. SE REALIZARÁN 9 TALLERES DURANTE LOS MESES DE MAYO Y JUNIO, CON UN TOTAL DE 256 PARTICIPANTES SE ANEXA CUADRO DE EVENTOS, MENU, ASI COMO LAS CONDICIONES OFERTADAS POR LA EMPRESA.	C/U	1	\$3,584.00	\$3,584.00
MONTO TOTAL ADJUDICADO: TRES MIL QUINIENTOS OCHENTA Y CUATRO 00/100 DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA CON IVA INCLUIDO.....						\$3,584.00
UNIDAD SOLICITANTE: DIRECCION NACIONAL DEL PRIMER NIVEL DE ATENCION						
UFI: 706						
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 CENTRO DE CAPACITACION, RESTAURANTE Y POSADA DON PABLITO TESAK, BLVD. DR. JACINTO CASTELLANOS No. 25 LOT. VAQUERANO, CALLE A AMAPULAPA, SAN VICENTE. TEL: 2393-0112						

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 LICDA. YANIRA ELIZABETH AYALA DE PEREZ, COLABORADORA TECNICA NUTRICIONAL**, A QUIEN PODRÁ SER CONTACTADO/A AL TELÉFONO: 6118-7972, AL **CORREO ELECTRÓNICO** yayala@salud.gob.sv



MINISTERIO DE SALUD

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)
  DRA. KARLA MARINA DIAZ DE NAVES VICEMINISTRA DE OPERACIONES EN SALUD AD-HONOREM	 FIRMA, NOMBRE DE LA PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA Y SELLO DE LA EMPRESA 

**MINISTERIO DE SALUD
DIRECCION NACIONAL DE PRIMER NIVEL DE ATENCION
SOLICITUD DE COTIZACION PARA LA ADQUISICION
SERVICIO DE ALIMENTACION Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA
PARACENTRAL DE EL SALVADOR.**

DETALLE ZONA PARACENTRAL DE EL SALVADOR

Mes	Actividad	No de Talleres	No de Días por taller	No de Personas/día o Taller	Total del servicio solicitado/ Taller
Mayo	1	1	1	15	Local, 15 refrigerios y 15 almuerzos
	2	1	2	22	Local, 44 refrigerios y 44 almuerzos
	3	1	1	20	Local, 20 refrigerios y 20 almuerzos
	4	1	1	16	Local, 16 refrigerios y 16 almuerzos
Junio	5	1	2	22	Local, 44 refrigerios y 44 almuerzos
	6	1	1	24	Local, 24 refrigerios y 24 almuerzos
	7	1	3	20	Local, 60 refrigerios y 60 almuerzos
	8	1	1	18	Local, 18 refrigerios y 18 almuerzos
	9	1	1	15	Local, 15 refrigerios y 15 almuerzos
TOTAL					Local 256 refrigerios y 256 almuerzos.

**HORARIOS DE ALIMENTACION DE LOS EVENTOS DE
CAPACITACION.-**

Hora	Actividad
09:30 am a 10:00 am	Refrigerio
12:30md	Almuerzo

ESPECIFICACIONES Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO

ESPECIFICACIONES TECNICAS SOLICITADAS	ESPECIFICACIONES TECNICAS OFERTADAS
<p>Equipos que deben estar incluidos en el servicio son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Horario de alimentación y refrigerios: 9:30am y 12:30md. 2. Almuerzo con bebida, se requiere enviar 3 propuestas mínimo de menú, anexa a su oferta. 3. Estación de agua y café para cada día. 4. Los alimentos deberán servirse de preferencia en un área diferente a la que se utilizará para desarrollar el curso de formación, en mesas idóneas para tal fin el cual deberá ser servido por el personal calificado y de buena presentación. 5. Instalaciones y otras facilidades, El su ministrante deberá de contar con las instalaciones adecuadas que ofrezcan: <ul style="list-style-type: none"> • Servicio 08:00 am a 4:00pm para jornadas de 8 horas y de 08:00 am a 1:00pm para actividades de media jornada. • Disponibilidad de local para capacitaciones, con aire acondicionado.- • Local adecuado para desarrollar actividades de capacitaciones según número de personas, con iluminación adecuada (Luz eléctrica o luz natural) suficiente para poder trabajar sin dificultad visuales.- • Libre de interferencia como ruidos, olores y cualquier otro distractor.- • Sillas y mesas, cantidad según actividad distribuidos de acuerdo a lo solicitado para cada evento, • Equipo de sonido en buen estado, • Micrófonos inalámbricos, • Pantalla para proyección, • Servicios sanitarios limpio, suficientes(Para el número de participantes) y en buen funcionamiento, • Instalaciones accesibles es decir, contar con rampasy/o ascensores, baños adaptados para personas con discapacidad, entre otros. • Área de parqueo disponible dentro de las mismas instalaciones. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. El Centro de Servicio se compromete a tener listo el Salón y la alimentación disponible según coordinación.- 2. Se brinda Oferta Económica de la Solicitud de Cotización de acuerdo a lo solicitado. Así mismo se brinda Carta de Alimentación, para la selección de los menús que se facilitará por jornada. 3. Se mantendrá una Estación de Agua y Café permanente, durante la ejecución de las jornadas de capacitación. 4. Se cuenta con el personal para la atención de los eventos, así mismo el Centro de servicio tiene 2 áreas de Restaurante, para facilitar la alimentación, previa coordinación con el encargando del evento. 5. El Centro de Servicio cuenta con 4 Auditorium para poder atender simultáneamente a otros eventos, así mismo se compromete a tener listo el salón a partir de las 07:00am, hasta la hora indicada según oferta. <ul style="list-style-type: none"> • Todos los salones cuentan con aire acondicionado en buen estado. • Los Salón habilitados de acuerdo al número de participantes y respetando las medidas de bioseguridad, con iluminación; así mismo se cuenta con planta eléctrica y cisterna. • El local está libre de interferencia, ruidos, mal olor o cualquier otro distractor. • Se facilita equipo de sonido en buenas condiciones • Microfonos en buen estado, adaptado el sonido a la persona que lo utilizada • Se cuenta con tres área de baños para la atención de nuestros clientes. • Se cuenta con área de parqueo interno y externo.

**CENTRO DE CAPACITACION, RESTAURANTE Y POSADA
DON PABLITO TESÁK SAN VICENTE**

Blvd. Dr. Jacinto Castellanos, No. 25, Lot. Vaquerano,

Calle a Amapulapa, San Vicente.

Teléfono: 2393-0112 Y 2393-4450

www.oefes.org www.posadadonpablito.com



MENU EJECUTIVOS PARA EVENTO EN EL CENTRO DE CAPACITACION.

CARNE ROJA	AVES	MARISCOS	PASTAS
<p align="center">Menú No. 1</p> <p align="center">Churrasco Tesák 6 onzas de carne de res, 1 taza casamiento, chirimol, escabeche, queso, chorizo</p> <p align="center">Menú No. 2</p> <p align="center">Lomo Frio 6 onzas de carne de res, 1 taza de arroz vegetales al vapor</p> <p align="center">Menú No. 3</p> <p align="center">Filete de Carne en Salsa roja 6 onzas de carne de res, 1 taza de arroz con maíz y vegetales.</p> <p align="center">Menú No. 4</p> <p align="center">Filete de Carne en Salsa de Hongos 6 onzas de filete de carne de res, 4 onzas de puré de papas y ensalada de vegetales.</p> <p align="center">Menú No. 5</p> <p align="center">Costilla a la BBQ, (Cerdo) 6 onzas de costilla (cerdo), tortilla frita, casamiento, ensalada vegetales y queso.</p>	<p align="center">Menú No. 1</p> <p align="center">Pechuga rellena de queso con loroco 6 onzas de pollo, 1 taza de arroz con maíz, vegetales al vapor</p> <p align="center">Menú No. 2</p> <p align="center">Pollo horneado, ¼ de pollo, 4 onzas de puré de papa, vegetales salteados.</p> <p align="center">Menú No. 3</p> <p align="center">Filete de pollo a la plancha 6 onzas de pechuga de pollo, 1 taza de arroz vegetales al vapor salsa bechamel</p> <p align="center">Menú No. 4</p> <p align="center">Pollo en Salsa de Hongos ¼ de pollo 1 taza de arroz, ensalada de papa.</p>	<p align="center">Menú No. 1</p> <p align="center">Pescado frito un pescado de ½ libra, 1 taza de arroz con maíz Salsa ranchera y queso</p> <p align="center">Menú No. 2</p> <p align="center">Lonja a la plancha 6 onzas de porción de lonja de pescado, 4 onzas de papas pequeñas salteada en ajo, vegetales al vapor</p> <p align="center">Menú No. 3</p> <p align="center">Camarones en Salsa Criolla 6 onzas de camarones 1 taza de arroz con maíz, ensalada fresca.</p>	<p align="center">Menú No. 1</p> <p align="center">Lasaña de Pollo o Carne porción de lasaña de 6 onzas, vegetales salteados y ensalada fresca.</p> <p align="center">Menú No. 2</p> <p align="center">Espaguetí en Pasta Alfredo 6 onzas de pasta alfredo, ensalada fresca, aguacate queso duro</p> <p align="center">Menú No. 3</p> <p align="center">Canelones de Pollo 3 canelones rellenos de queso y pollo, ensalada fresca, queso y aguacate.-</p>



**CENTRO DE CAPACITACION, RESTAURANTE Y POSADA
DON PABLITO TESÁK SAN VICENTE**

Bld. Dr. Jacinto Castellanos, No. 25, Lot. Vaquerano,
Calle a Amapulapa, San Vicente.
Teléfono: 2393-0112 Y 2393-4450
www.oefes.org www.posadadonpablito.com



MENU EJECUTIVOS PARA EVENTO EN EL CENTRO DE CAPACITACION.

CARTA DE MENÚ DE REFRIGERIOS	
REFRIGERIOS DULCES	REFRIGERIOS SALADOS
<p>Menú No. 1 1 Porción de postre tres leches.</p> <p>Menú No. 2 Fruta en raja.- (Según temporada)</p> <p>Menú No. 3 Budín de plátano horneado.-</p> <p>Menú No. 4 Canoa de plátano de leche</p> <p>Menú No. 5 1 Copa de gelatina con crema chantilly</p> <p>Menú No. 6 Flan horneado.-</p> <p>Menú No. 7 Brazo gitano.-</p>	<p>Menú No. 8 2 panes medianos con pollo acompañado de salsa de tomate.-</p> <p>Menú No. 9 1 sándwich de pollo o de jamón.</p> <p>Menú No. 10 Crepa de pollo acompañado de Salsa Rosada.-</p> <p>Menú No. 11 1 tamal de gallina, ½ porción de pan dulce y 1 pan francés pequeño.</p> <p>Menú No. 12 2 Quesadillas mexicanas acompañada con salsa picante.-</p> <p>Menú No. 13 1 Flauta de jamón con queso.-</p> <p>Menú No. 14 1 Hamburguesa de pollo o res acompañada de salsa dulce.-</p> <p>Menú No. 15 2 pupusas revueltas, con curtido y salsa.</p> <p>Menú No. 16 1 Torta de pollo.</p>

Por favor selección entre un refrigerio Salado o un refrigerio Dulce, ya que lo cotizado en su oferta es uno solo...

Centro de Servicio Pablito Tesák, Mana Empresarial, San Vicente.-



**CENTRO DE CAPACITACION, RESTAURANTE Y POSADA
DON PABLITO TESÁK SAN VICENTE**

Blvd. Dr. Jacinto Castellanos, No. 25, Lot. Vaquerano,

Calle a Amapulapa, San Vicente.

Teléfono: 2393-0112 Y 2393-4450

www.oefes.org www.posadadonpablito.com



CARTA DE BEBIDAS.

FRIAS

Refresco natural de mora. (Según temporada)
Refresco natural de flor de Jamaica.
Refresco natural de sandía.
Refresco de piña.
Refresco natural de Piña con maracuyá. (Según temporada)
Refresco natural de melón con sandía.
Refresco natural de tamarindo.
Refresco de melón.-(Según temporada)
Refresco natural de ensalada de frutas
Refresco de jocote (según temporada)
Refresco de arrayan (Según temporada)
Refresco de Sandía con Piña
Refresco de Naranja con maracuyá
Refresco de piña con maracuyá
Soda en Lata variedad
Jugo en Lata.-

CALIENTES

-Café con canela
-Chocolate.-

