



MINISTERIO
DE SALUD

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

SEÑORES:
HOTELES SALVADOREÑOS, S.A. DE C.V.
NIT: 0614-290596-104-8
AUTOPISTA SUR, BOULEVARD LA SULTANA PASAJE
MONELCA, ANTIGUO CUSCATLÁN
TELÉFONO: 2487-1000, 7603-0395
MEDIANA EMPRESA

ORDEN NÚMERO: 164/2022

SOLICITUD N.º 162/2022

FECHA: 17/8/2022

FECHA DE DISTRIBUCIÓN:

24 AGO 2022

NÚMERO DE RENGLÓN	CÓDIGO DEL PRODUCTO (SEGÚN CUADRO BÁSICO)	DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO O SERVICIO (SEGÚN OFERTA)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (\$)	VALOR TOTAL (\$)
1	81213011	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA OCCIDENTAL DE EL SALVADOR COMPRENDE 160 SERVICIOS QUE INCLUYE BREAK AM, ALMUERZO Y ESTACIÓN DE CAFÉ PERMANENTE, A UN PRECIO UNITARIO DE \$19.25. BREAK AM -PORCIÓN SALADO Y/O DULCE (SELECCIONADO SEGÚN COORDINACIONES PREVIAS CON LA ADMINISTRADORA DE LA ORDEN DE COMPRA) ALMUERZO PLATO FUERTE (SELECCIONADO SEGÚN COORDINACIONES PREVIAS CON LA ADMINISTRADORA DE LA ORDEN DE COMPRA) EL SERVICIO INCLUYE: PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD LOCAL CON AIRE ACONDICIONADO. MESA DE REGISTRO, BANDERA DE EL SALVADOR, MANTELERÍA. SILLAS Y MESAS SEGÚN LA ACTIVIDAD -EQUIPO DE SONIDO, MICROFONOS INALÁMBRICOS, PANTALLA DE PROYECCIÓN. -AREAS DE PARQUEO DENTRO DE LAS INSTALACIONES. ANEXO: CUADRO DE EVENTOS, MENU, ASI COMO CONDICIONES OFERTADAS POR LA EMPRESA.	C/U	1	\$ 3,080.00	\$3,080.00



MINISTERIO
DE SALUD

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

NÚMERO DE RENGLÓN	CÓDIGO DEL PRODUCTO (SEGÚN CUADRO BÁSICO)	DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO O SERVICIO (SEGÚN OFERTA)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (\$)	VALOR TOTAL (\$)
TOTAL, IVA INCLUIDO						\$ 3,080.00

TOTAL, EN LETRAS: TRES MIL OCHENTA 00/100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

UNIDAD SOLICITANTE: OFICINA DE ATENCIÓN A VETERANOS DE GUERRA, EXCOMBATIENTES Y VÍCTIMAS DEL CONFLICTO ARMADO.

CIFRADO PRESUPUESTARIO: No. 2022-3200-3-04-01-21-1-54314; UFI No. 600.

FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FONDO GENERAL-ATENCIÓN A VETERANOS DE GUERRA, EXCOMBATIENTES Y VÍCTIMAS DEL CONFLICTO ARMADO

FECHA DE ENTREGA DEL SERVICIO.:

7 FECHAS A PARTIR DE LA DISTRIBUCIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022 O HASTA AGOTARSE EL MONTO CONTRATADO O LO QUE SUCEDA PRIMERO.

LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: EN LAS INSTALACIONES DEL HOTEL TOLTEKA UBICADO EN FINAL AVENIDA INDEPENDENCIA SUR, SANTA ANA.

FORMA, TRÁMITE Y PLAZO DE PAGO

Para los contratistas Nacionales y Asocios

El pago se efectuará a través de la Dirección General de Tesorería del Ministerio de Hacienda mediante la modalidad de Abono a Cuenta (**Deberá proporcionar: Nombre del Banco, Número de Cuenta, Nombre de la cuenta Bancaria, Tipo de Cuenta, mediante Declaración Jurada**) en un plazo de 60 días calendario posterior a que el Contratista presente en la Tesorería del Ministerio de Salud (ubicada en Calle Arce No. 827, San Salvador), para trámite de Quedan respectivo la documentación de pago siguiente: factura duplicado cliente a nombre del Ministerio de Salud, incluyendo en la facturación Número de Contrato u Orden de Compra, Número de Renglón, precio unitario, precio total y la retención del 1% del Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios (IVA), firmada por el administrador del contrato, Original y copia del Acta de recepción firmada y sellada por el administrador de la Orden de Compra, representante de la contratista de conformidad a lo establecido en el (Art. 77 RELACAP), además LA CONTRATISTA entregará copia de la factura en la UACI del MINSAL para efecto de seguimiento y control.

Por Resolución Número 12301-NEX-2045-2007, pronunciada por la Dirección General de Impuestos internos del Ministerio de Hacienda, el día 4 de diciembre del año 2007, El Ministerio de Salud, ha sido designado Agente de Retención del Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios, por lo que se retendrá el 1% como anticipo al pago de este Impuesto, en toda factura igual o mayor a \$100.00 que se presente a cobro. En cumplimiento a lo que dispone el artículo ciento sesenta y dos del Código Tributario, dicha retención deberá detallarse en la factura respectiva.

LA ADMINISTRADORA DE LA PRESENTE ORDEN DE COMPRA SERÁ LA: **DRA. TANIA CAROLINA CARDONA BURGOS, COLABORADOR TÉCNICO MÉDICO; QUIEN PODRÁ SER CONTACTADA AL TELÉFONO: 2591-7830, 2591-7833; CORREO ELECTRÓNICO: tania.cardona@salud.gob.sv**

CONDICIONES GENERALES.

OBLIGACIONES DEL SUMINISTRANTE

1. En caso de no realizar la negociación, rogamosle devolver esta Orden de Compra a nuestra oficina con las indicaciones pertinentes.

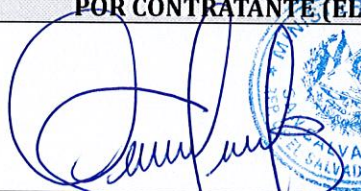
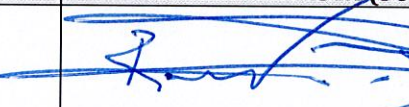


MINISTERIO DE SALUD
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
ORDEN DE COMPRA DE BIENES Y SERVICIO

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)

5. Pagar el valor de los: **"SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES PARA LAS ZONAS OCCIDENTAL Y ORIENTAL DE EL SALVADOR", CON FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FONDO GENERAL-ATENCIÓN A VETERANOS DE GUERRA, EXCOMBATIENTES Y VÍCTIMAS DEL CONFLICTO ARMADO**, previo los trámites legales, después que **LA ADMINISTRADORA 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.
6. 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.
7. 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 (EE MINSAL)	POR CONTRATISTA (SUMINISTRANTE)
 	 
DRA. KARLA MARINA DÍAZ DE NAVES VICEMINISTRA DE OPERACIONES DE SALUD ADHONOREM	NOMBRE DE LA PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA Y SELLO DE LA EMPRESA

MENU SEMINARIO CORPORATIVO 2021

PLATO FUERTE	GUARNICIONES	BREAK SALADO	BREAK DULCE
Cuarto de pollo asado con cebolla asada Cuarto de pollo en salsa criolla Pechuga de pollo con salsa (jalapeña, vino blanco o queso) Lasaña de queso a la boloñesa Chaomein (pollo o camarones) Steak con salsa (al vino, jalapeña o champiñones) Filete de pescado al meniere	Arroz a la jardinera Arroz con calamares Arroz con hongos Papa al horno Papa a la mantequilla Ensalada de papa Puré de papa Vegetales salteados Zucchini y Zanahoria Ensalada fresca	Pan con pollo Pan con carne Quesadilla mexicana (pollo/jamón) Hot dog Canoa de carne Enchilada (pollo /carne)	Budín de coco Pie de higo Empanada de leche Canoa de leche Volteado (piña/guineo) Quesadilla de arroz Coctel de fruta Tartaleta de fruta Flan de queso

Precio de seminario completo \$20.00

Le incluye: Almuerzo, break salado, dulce y uso de salón por 8 horas.

Precio de seminario media jornada \$18.00

Le incluye: Almuerzo, break salado o dulce y uso de salón por 5 horas.

CONSIDERANDOS:

La reservación formal es con un anticipo del 50% del total del evento.

El menú ha elegir debe ser confirmado con 8 días de anticipación.

El aire acondicionado del salón será encendido durante las horas del evento.

TOMAR EN CUENTA POR COVID-19:

Se tomara temperatura al ingreso del hotel.

Uso permanente de mascarilla dentro de las instalaciones del hotel.

No sobrepasar el número de personas autorizadas para el evento.

Licenciada. Olga Velásquez

PBX. 2487-1000

CEL7603-0365

Correo: toltekaventa@gmail.com






TOLTEKA PLAZA
SUITES & CENTRO DE CONVENCIONES
SANTA ANA

Santa Ana del 2022.

Señores: Ministerio de Salud
Presente.

Reciba un cordial saludo de HOTEL TOLTEKA PLAZA deseándole éxitos. Aprovecho por este medio para agradecerle por la oportunidad que nos brinda de poner a sus apreciables órdenes nuestros servicios para su próximo evento. A continuación, el detalle de este:

**Capacitaciones para zona occidental –
Reglón uno.
Código 81213011**

Tipo de evento: Capacitacion
Número de participantes: 160.
Fecha: 7 fechas a diciembre.
Hora: 8:00am a 4:00pm

Actividad 1

Cantidad	Precio Descripción de servicio	Precio unitario	Precio
20	Servicios de seminario media jornada (incluye break am y almuerzo) incluye estación de café permanente	\$19.25	\$385.00
		total	\$385.00

Cantidad	Precio Descripción de servicio	Precio unitario	Precio
20	Servicios de seminario media jornada (incluye break am y almuerzo) incluye estación de café permanente	\$19.25	\$385.00
		total	\$385.00

Cantidad	Precio Descripción de servicio	Precio unitario	Precio
24	Servicios de seminario media jornada (incluye break am y almuerzo) incluye estación de café permanente	\$19.25	\$462.00
		total	\$462.00



<i>Cantidad</i>	<i>Precio Descripción de servicio</i>	<i>Precio unitario</i>	<i>Precio</i>
24	Servicios de seminario media jornada (incluye break am y almuerzo) incluye estación de café permanente	\$19.25	\$462.00
	total		\$462.00

<i>Cantidad</i>	<i>Precio Descripción de servicio</i>	<i>Precio unitario</i>	<i>Precio</i>
24	Servicios de seminario media jornada (incluye break am y almuerzo) incluye estación de café permanente	\$19.25	\$462.00
	total		\$462.00

<i>Cantidad</i>	<i>Precio Descripción de servicio</i>	<i>Precio unitario</i>	<i>Precio</i>
24	Servicios de seminario media jornada (incluye break am y almuerzo) incluye estación de café permanente	\$19.25	\$462.00
	total		\$462.00

<i>Cantidad</i>	<i>Precio Descripción de servicio</i>	<i>Precio unitario</i>	<i>Precio</i>
24	Servicios de seminario media jornada (incluye break am y almuerzo) incluye estación de café permanente	\$19.25	\$462.00
	total		\$462.00

PRECIO TOTAL \$3,080.00

Nuestros servicios le incluyen: local para capacitaciones, con aire acondicionado, adecuado para desarrollar las capacitaciones con iluminación adecuada para poder trabajar sin dificultades visuales y sin interferencias como ruidos, olores y cualquier otro distractor, sillas y mesas suficientes según actividad, distribuidos de acuerdo a lo solicitado para cada evento, equipo de sonido en buen estado, micrófonos inalámbricos, servicios sanitarios limpios, suficientes y en buen funcionamiento, área de parqueo disponible dentro de las mismas instalaciones, pantalla para proyección, mesa de registro, bandera de El Salvador, Mantelería y estación de agua y café.

PRECIOS LE INCLUYEN IVA
 TERMINO DE LA OFERTA:
 Plazo de vigencia de la cotización
 Tiempo de crédito
 Lugar de entrega

90 días calendario
 60 días calendario
 instalaciones de HOTEL TOLTEKA

