ORDEN DE COMPRA

ESTE DOCUMENTO
FUE DISTRIBUIDO
EL DIA 27 MAY
ORIGINAL

Señores:

ASOCIACIÓN PARA LA ORGANIZACIÓN Y EDUCACIÓN EMPRESARIAL FEMENINA EL SALVADOR (OEF DE EL SALVADOR)

Dirección: Centro Pablito Tesak, Blvd. Dr. Jacinto Castellanos, N°25, Lot. Vaquerano, Calle Amapulapa,

San Vicente.

Tel. 2393-0112

Email: rosaelena valencia@yahoo.com

NIT: 0614-131288-101-7

Presente

Orden de Compra Nº 131/2016

Proceso de Compra: FSSPSV-295-LPN-S "SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, LOCAL Y ALOJAMIENTO PARA DIVERSAS CAPACITACIONES".

Fondos Contrato de Préstamo BIRF 8076-SV.

Fecha: 16 de mayo del 2016

Solicito a ustedes se sirvan prestar los servicios objeto de la presente Orden de Compra, según cronogramas de capacitaciones, contados a partir de la fecha de distribución de la Orden de Compra al proveedor, con un plazo de 15 meses o hasta agotar el presupuesto aprobado bajo la vigencia del contrato de préstamo

Dependencia solicitante: Dirección del Primer Nivel de Atención DPNA

Forma de pago: no mayor 30 días posteriores a la presentación de la factura.

LOTE N°4 Servicios de alimentación y uso de instalacion	ones en zona	Paracentra	al de El Salvad	lor
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO (IVA incluido)	PRECIO TOTAL (IVA incluido)
REFRIGERIOS	\$4.00	C/U	1076	\$4,304.00
ALMUERZO	\$7.00	C/U	1076	\$7,532.00
REFRIGERIO	\$4.00	C/U	1076	\$4,304.00
ALOJAMIENTO	\$28.50	C/U	432	\$12,312.00
MONTO TOTAL DE LA ORDEN DE COMPRA CON IVA				
El representante de la Unidad Solicitante de la presente Orden de Compra es: Dra. Ruth Bengoa, Colaboradora técnica de la Unidad de Gestión de los Servicios de Salud. DPNA				
MONTO TOTAL ORDEN DE COMPRA CON IVA				US \$28,452.00

Son: Veintiocho Mil Cuatrocientos Cincuenta y Dos 00/100 dólares.

Cifrado presupuestario o línea presupuestaria: Componente I, DPNA: Categoría de Inversión: 1.1.1.5. Fortalecimiento de las capacidades de los promotores de salud. Cifrado presupuestario 2016-3200-3-09-01-22-3-54314. Proyecto 5209.

El pago en virtud de la Orden de Compra será efectuado en un período no mayor a treinta (30) días posterior a la fecha determinada y mencionada anteriormente.

Para el pago de los bienes el Proveedor contratado, presentará a la Tesorería de la Unidad Financiera Institucional, factura de consumidor final en duplicado cliente a nombre del "PROYECTO FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA DE SALUD PÚBLICA", Préstamo BIRF 8076-SV, adjuntando acta de recepción a satisfacción por parte de la Unidad Solicitante: Dirección del Primer Nivel de Atención o a la que ésta delegue. En la factura correspondiente, en el apartado de la descripción del suministro, deberá hacer referencia al número y concepto de la Orden de Compra suscrito con el Ministerio de Salud, cifrado presupuestario, Componentes, Categoría de Inversión, detalle del pago menos las retenciones correspondientes según la ley y líquido a pagar. Si El Contratante, no efectuará cualquiera de los pagos al proveedor en el periodo establecido, el Contratante pagará al proveedor un interés de cero punto cero dieciséis por ciento (0.016%) del monto del pago atrasado por día de atraso

Destino: Centro Pablito Tesak, Blvd. Dr. Jacinto Castellanos, N°25, Lot. Vaquerano, Calle Amapulapa, San Vicente.

Nota 1: En caso de no realizar esta negociación, se le solicita devolver esta orden a nuestras oficinas con las indicaciones pertinentes. Favor leer las condiciones generales de la compra en hoja anexa.

Elaborado por

F

Lic. Isela de los Angeles Melia do Jefe UACI

Autoriza por contratante MINSAL

Por Contratista Suministrante

Dra Elvia Violeta Menjivar Escalante MINISTRA DE SALUD Nombre: DUI: 00 936978-0

Syministrante OF de

O.E.F. /ES

OBLIGACIONES DEL SUMINISTRANTE

1-Someterse a las disposiciones legales del convenio de préstamo, 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 las especificaciones técnicas de los productos 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 esta Orden de Compra, así como en los Documentos Contractuales, y supletoriamente se aplicará la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Publica y su Reglamento.

OBLIGACIONES DEL GOBIERNO

1-Pagar el valor del bien o servicio, previo los trámites legales, después que la Unidad Solicitante haya recibido los bienes o el servicio, contratado a entera satisfacción y de acuerdo con las especificaciones convenidas.

- 2- La **Dra. Ruth Bengoa** vigilará el cumplimiento de la presente Orden de Compra y será quien deberá 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 UACI 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 o las órdenes de compra a la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones. 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
- 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 o servicios, distribuyendo copias a las Unidades correspondientes.
- g) Informar oportunamente a la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones, la devolución de garantías en caso que aplique, inmediatamente después de comprobarse el cumplimiento de las cláusulas contractuales
- h) Gestionar ante la autoridad competente, las modificaciones a la o las órdenes de compra, una vez identificada tal necesidad, anexando documentos que amparen dichos cambios.
- i) Ser responsable de emitir la orden de inicio para las órdenes de bienes o servicios contratados
- j) En caso de incumplimiento en el plazo establecido en esta Orden de Compra por parte del Contratista, EL MINSAL aplicará una multa de 0.5% por cada semana de atraso en la entrega del suministro, hasta un máximo del 10% del monto del contrato. Si hay una justificación debidamente soportada y aceptable para el contratante, se excluirá la multa.

Cualquier otra responsabilidad que establezca el Convenio de Préstamo, la Normativa del Banco y los Documentos Contractuales.

OTRAS CONDICIONES DEL SUMINISTRO

- 1. La fecha de entrega del suministro, está estipulada en la presente Orden de Compra, que reciba el suministrante debidamente legalizada.
- 2. El suministro, al que la presente Orden se refiere será recibido a entera satisfacción de la Unidad Solicitante, quien firmará, sellará y fechará el acta de recepción de los servicios.

W.

- 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.
- 4- 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.

RPB

ANEXO MENÚS

CENTRO DE CAPACITACION, RESTAURANTE Y POSADA

DON PABLITO TESÁK SAN VICENTE

Bivd. Dr. Jacinto Castellanos, No. 25, Lot. Vaquerano, Calle a Amapulapa, San Vicente. Telefono: 2393-0112 Y 2393-4450

www.oefes.org www.posadadonpablito.com



CARTA DE MENU DE ALIMENTACION PARA ALMUERZOS.- ANE XO 1

CARNES ROJAS	CARNES BLA	NCAS	PASTAS
	AVES	MARISCOS	
Menú No. 1 6 onzas de Carne asada, arroz negrito, escabeche y chirimol Menú No. 2	Menú No. 1 6 onzas de pechuga deshuesada con salsa blanca, arroz con vegetales, ensalada fresca y vegetales al vapor Menú No. 2 6 Onzas de pollo horneado	Menú No. 1 Lonja empanizada, arroz con maíz, ensalada de vegetales y ensalada fresca Menú No. 2	Me nú No. 1 Lasaña de pollo con en salada de frijoles, ensalada fresca y tostadas de pan con ajo.
6 onzas de filete de carne encebollado, arroz con vegetales, papa al vapor y ensalada fresca.	ensalada de papas, porción de aguacate ensalada de vegetales. Menú No. 3 6 onzas pollo en piña, arroz a	Pescado frito, ensalada fresca, arroz con verduras y salsa ranchera.	Menú No. 2 La saña de vegetales con queso con
Menú No. 3 2 Pinchos mixtos- carne y pollo-, arroz con maíz, ensalada de fresca con salsa rosada, 1 chorizo argentino.	la jardinera, ensalada rusa, y1 porción de queso gratinado. Menú No. 4 6 onzas de Pollo a la naranja, arroz con vegetales,	Menú No. 3 Filete de pescado en salsa menier, vegetales volteados, arroz con maíz y salsa ranchera.	ens alada de frijoles, ensalada fresca y aguacate Menú No. 3 Chaomeín de poll con aguacate,
Menú No. 4 6 Onzas Carne a la plancha, arroz con	vegetales salteados y ensalada de pepino. Menú No. 5		queso y frijoles refritos
vegetales, chirimol, porción de queso gratinado. Menú No. 5 6 Onzas filete de res en salsa navideña, arroz con maíz, vegetales salteadas y porción de aguacate.	6 Onzas Pollo empanizado, arroz con maiz, ensalada campero y papas en lascas. Menú No. 6 ¼ de pollo (porción de pollo asado al carbón, arroz, ensalada fresca y salsa ranchera Menú No. 7 6 Onzas Pechugas rellenas de		
	queso y jamón, arroz tradicional, ensalada rusa y vegetales salteados. Menú No. 8 Pollo en salsa de hongos, arroz, ensalada de papas con manzana verde y ensalada fresca		

PARA LA ORGANIZACIÓN Y EDUCACIÓN EMPRESARIAL FEMENINA DE EL SALVADOR PROYECTO: CENTRO DE CAPACITACION, RESTAURANTE Y POSADA DON PABLITO TESAK



Blvd. Dr. Jacinto Castellanos, No. 25, Lot. Vaquerano, Calle a Amapulapa, San Vicente.

Teléfono: 2393-4450/ Telefax: 2393-0112

www.oefes.org www.posadadonpablito.com

OPCIONES DE MENU DESAYUNOS Y CENAS

DESAYUNOS

Menú 1

2 Huevos revuelto con jamón, 2 rajas de plátano frito, 4 onzas frijoles molidos, $1\,\%$ crema o queso.

Menú 2

Leche con cereal simple, 6 onzas de frutas, 2 rodajas de pan tostado con mantequilla.

Menú 3

2 Huevo estrellados a la ranchera, 2 plátano frito, 4 onzas de frijoles rancheros , y 1 ½ crema o queso

Menú 4

2 Tamales de pollo, 4 onzas de pan dulce, 4 onzas de plátano en gloria

Menú 5

Orden de 3 pan cakes acompañado de miel de maple, 4 onzas de Cóctel de frutas y una barra de granola.

Menú 6

2 tamales de elote frito, 1 ½ onza crema y queso, 4 onzas de frijoles molidos.

Menú 7

3 pupusas revueltas con salsa y curtido, arroz negrito pan dulce.

Menú 8

Omelette de 2 huevos con vegetales, salsa de queso, frijoles molidos y papas fritas en rodajas.

Menú 9

Salchicha con tomate, frijoles borrachos, canoa de plátano y 1 ½ onza de crema.

Menú 10

1 Club Sándwich, rodajas de papas fritas, 4 onzas de frijoles frito.

CENAS

Menú 1

Chiles rellenos con 4 onzas de carne molida con vegetales, arroz con maíz, ensalada de vegetales, 1 porción de queso gratinado.-

Menú 2

Lasaña de vegetales o de pollo, con en salada de frijoles, papa al vapor, 1 porción de aguacate.-

Menú 3

Chaomein de pollo y vegetales, ensalada de frijoles, queso y aguacate.

Menú 4

3 Pupusas revueltas, con 4 onzas de arroz negrito, curtido, tamal de pollo, porción de pan dulce

Menú 5

. 1 Pan rellenos de pollo, escabeche de vegetales y media canoa de plátano rellena de leche

Menú 6

6 Onzas Fajitas de carne o de pollo con 1 ½ de taza de arroz, ensalada fresca, chirimol, escabeche de verduras.-

Menú 7

6 Onzas de bistec encebollado, 1 ½ taza de arroz, ensalada de vegetales y ensalada rusa.

Menú 8

2 Tamales de elote, frijoles fritos, queso y crema

NOTA: Todas las cenas y desayunos incluyen bebidas ya sean frías o calientes y 3 panes por persona.

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

Blvd. Dr. Jacinto Castellanos, No. 25, Lot. Vaquerano, Calle a Amapulapa, San Vicente.
Telefono: 2393-0112 y 2393-4450
www.oefes.org www.posadaclonpablito.com

OET DE EL SALVADOR

ANEXO 2

OPCIONES DE MENU DE ALIMENTACION				
REFRIGERIOS DULCES	REFRIGERIOS SALADOS			
1 Porción de postre tres leches. 1 porción de volteado de Piña. 1 porción de tarta de naranja con pasas. Copa de 6 onzas de sorbete artesanal con mermelada de fresa. Cóctel de frutas en rajas con mermelada.	2 panes medianos con pollo. 1 sándwich de pollo o de jamón. 2 tamales de elote con crema. 1 tamal de gallina, ½ porción de pan dulce y 1 pan francés pequeño. 2 sincrónizados de pollo. 1 Hot dog.			
Coctel de frutas en copa con sorbete artesanal. 1 Porcion de budín de plátano. 1 Canoa de leche o frijol. 1. Copa de gelatina con crema chantilly 1 Copa de flan con caramelo 1 Copinol de leche	1 hamburguesas de res. 2 pupusas revueltas, con curtido y salsa. 1 Torta de pollo 2 Pasteles de verduras 2 Enchiladas nacionales 1 Flauta de jamón con queso			

NOTA: Todos los refrigerios incluyen bebida fría o caliente. (Ver Anexo 3).

ANEXO 3

OPCIONES DE MENU DE POSTRES Y BEBIDAS				
POSTRES	BEBIDAS			
-6 Onzas de tres leches6 onzas de volteado de Piña6 Onzas de Budín de plátano o pan1 copa de sorbete de 6 onzas de sorbete artesanal con mermelada de fresa6 Onzas de cakeCopa de 6 onzas de gelatina de diversos sabores y crema chantillyVaso de 6 onzas de Flan con caramelo	Refresco natural de mora. Refresco natural de flor de Jamaica. Refresco natural de sandía. Refresco natural de Piña con maracuyá. Refresco natural de melón con sandía. Refresco natural de tamarindo. Refresco natural de ensalada. Soda o jugo en lata. Jugo en lata. CALIENTES Café con canela. Café negro. Café tradicional. Chocolate Té de Jamaica o de manzanilla.			