

DIRECCIÓN REGIÓN DE SALUD METROPOLITANA
ORDEN DE COMPRA.

<p style="text-align: center;">ORDEN DE COMPRA</p> <p>SEÑORES: HOTELES Y DESAROLLOS TURISTICOS, S.A. DE C.V.</p> <p>NIT: REG. No. TEL: 22634640 Ext.:53 PRESENTE.</p>		<p style="text-align: center;">ORDEN NÚMERO. <u>07 /2011</u></p> <p style="text-align: center;">SOLICITUD No. <u>47 /2011</u></p> <p style="text-align: center;">9 mayo de 2011.</p>			
<p>SOLICITO A USTEDES SE SIRVAN REALIZAR ENTREGAS SEGÚN DETALLE, DESPUES DE RECIBIR LA PRESENTE ORDEN DE COMPRA.</p>					
DEPENDENCIA SOLICITANTE: REGION DE SALUD METROPOLITANA (Provisión de Servicios). Referente Dr. Oscar Napoleón Serpas. Colaborador Médico. Encargado de Centro Penales.			FORMA DE PAGO: <u>CRÉDITO A 30 DÍAS.</u> FONDOS: Proyecto Fondo Global Componente de VIH-SIDA. RCC. LIBRE GESTION. ENTREGA: Según programación.		
RENGLON	DESCRIPCION DEL SUMINISTRO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO (\$)	PRECIO TOTAL (\$)
3	Servicio de alimentación en local para realizarse con 25 personas, los días 12 y 15 de abril con personal del equipo técnico de nivel Regional, SIBASI y unidades de salud con Penales y Centro de Intermedio e ISNA. 50 almuerzos y 50 refrigerios: Objetivo validar las guías de trabajo que se estén implementando para formación de promotores integrales.	50	C/U	\$9.00	\$450.00
	TOTAL	50			\$450.00
4	Servicio de alimentación en local para realización con 35 personas, jornadas con gerentes de los centros penales y unidades de salud para consolidar y evaluar las jornadas de intervención. Total 35 almuerzos y un refrigerio por la mañana y uno por la tarde. Para el día 21 de junio de 2011.	35	C/U	\$12.00	\$420.00
	TOTAL				\$420.00
	MONTO TOTAL				\$870.00

REGLON	DESCRIPCION DEL SUMINISTRO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO (\$)	PRECIO TOTAL (\$)
	<p>Servicio</p> <p>Los alimentos deben servirse de preferencia en un área diferente a la que se utilizará para las reuniones o cursos de formación, en mesas idóneas para tal fin, por personal calificado y de buena presentación.</p> <p>Los alimentos servidos deben de presentar las características organolépticas de buen sabor, olor, consistencia adecuada y buena presentación, además deberán servirse cumpliendo con los horarios establecidos; además de realizar los procesos de producción y de distribución de acuerdo a las normas de manipulación de alimentos.</p> <p>Los productos a utilizar deberán reunir las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Estar etiquetados especificando fecha de vencimiento. Con el registro de salud (R. D. G. S.) b) Almacenados adecuadamente c) Los vegetales deberán desinfectarse con yodo o cloro según dilución. d) Los Empleados de la Empresa que manipulen alimentos, no deberán portar anillos, pulseras y cualquier otra alhaja, las uñas deben de mantenerlas limpias, cortas y sin pintura. e) Mantener el área y los equipos de elaboración y distribución de alimentos limpios y desinfectados según normas de los manipuladores de alimentos proporcionados por el Ministerio de Salud. f) Asegurar la calidad de los alimentos en todas las áreas de distribución; además de realizar los procesos de producción y de distribución de acuerdo a las normas de manipulación de alimentos. <p><u>Productos esperados:</u></p> <p><i>Paquetes de Refrigerios y almuerzos.</i></p> <p>El oferente presentará en su oferta como mínimo seis menús; a efecto de verificar si dichos menús cumplen con lo requerido por el Proyecto.</p>				
	<p>En cada evento el responsable de cada actividad, avisará al responsable del servicio cuanta alimentación se necesitará, y <u>se cancelará únicamente de acuerdo al número de personas que estén en la planilla de asistencia</u>, independientemente del número que se haya asignado en la reservación.</p>				

<p>Instalaciones. Se asignara un salón con montaje según sea requerimiento dado por reunión y capacidad de personas que solicite y equipado con lo siguiente:</p> <p>Pantalla de proyección. Pizarra de plumón, 2 plumones y borrador. 1 Rotafolio con 6 folios de papel. Mesa auxiliar para materiales Mesa auxiliar para laptop y cañón o equipo Uso de salón para reunión hasta por 8 horas. Conexiones eléctricas para conectar equipo. Aire acondicionado en salones cerrados. Parqueo interno hasta para 100 vehículos.</p> <p><u>Programación de eventos:</u> La programación de reuniones o talleres de formación se enviará de forma escrita o vía telefónica a la empresa con la descripción de lo necesario según taller a realizar, con una semana como mínimo de anticipación, previo a la fecha de realización de cada evento, y por cualquier eventualidad si se llegará a modificar o suspender la reservación se avisará con un período no menor a las 72 horas. El o la responsable del envío de la programación mensual será el Referente Regional responsable. La empresa seleccionada designará una persona encargada de la logística del evento, con quien el Referente Regional asignado, tendrá que coordinar todo lo relacionado a cada uno de éstos.</p> <p>Forma y trámite de pago. La forma de pago será el 100% contra entrega de informes de la capacitación realizada, debidamente avalado por la jefatura del Departamento de Provisión de Servicios, el informe será enviado en soporte físico (dos copias) y electrónico (dos CD), en documento Word y fotografías de los eventos y los listados de asistencia correspondiente a los participantes de la misma.</p> <p><u>LAS FACTURAS</u> La factura será emitida de consumidor final exenta de IVA a nombre de la Región de Salud Metropolitana MINSAL Proyecto Fondo Global Componente de VIH-SIDA. RCC o carta de Autorización del Ministerio de Hacienda, de no ser sujeto de retención. Deben especificar los refrigerios y almuerzos, cantidad y fecha en que se sirvieron. Es de suma importancia que la factura este elaborada correctamente, sin errores, enmendaduras ni manchones, así se evitará atrasos en los pagos.</p> <p>NOTA: Las actividades que estaban programadas para el mes de abril y primeros días de mayo serán reprogramadas por la Unidad Solicitante.</p>				
---	--	--	--	--

TOTAL EN LETRAS

SON: OCHOCIENTOS SETENTA DOLARES 00/100\$870.00

CIFRADO PRESUPUESTARIO

Proyecto Fondo Global Componente de VIH-SIDA. RCC

DESTINO :

GERENTES DE CENTROS PENALES Y PERSONAL DE LA REGION DE SALUD METROPOLITANA.

Se deberá hacer la entrega de los servicio de acuerdo a programación proporcionada por Dr. Oscar Napoleón Serpas del Programa de Centros Penales (Departamento Provisión de Servicios) Región de Salud Metropolitana, en la siguiente dirección: Calle Padres Aguilar. No. 11, Col. Escalón. San Salvador. (Contiguo a veterinaria Los Peludos).

Presentar factura de consumidor final exenta de IVA y 2 fotocopias a nombre de la Región de Salud Metropolitana, MINSAL "Proyecto Fondo Global Componente de VIH-SIDA. RCC" al Departamento Provisión de Servicios y este entregará al Departamento de Abastecimiento Factura Duplicado cliente con 2 fotocopias debidamente firmadas y selladas con su respectiva acta de recepción, para el trámite de pago y verificar su cumplimiento en la entrega.

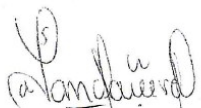
CONTRATANTE


DRA. MILAGRO DEL CARMEN SEGOVIA DE CORNEJO
DIRECTORA REGIONAL DE SALUD
METROPOLITANA

EL CONTRATISTA


NOMBRE, FIRMA Y DUI DEL REPRESENTANTE
Y SELLO DE LA EMPRESA.

ELABORADO:





TECNICO DE ADQUISICIONES REGIONAL EN FUNCIONES

NOTA: en caso de no realizarse esta negociación, solicitamos devolver esta orden a nuestra oficina con las indicaciones pertinentes, favor leer las condiciones generales de la compra en hoja anexa.

ORIGINAL:

COPIA 1:

COPIA 2:

COPIA 3:

COPIA 4:

SUMINISTRANTE

ALMACEN Y/O SITIO DE RECEPCION

DEPARTAMENTO FINANCIERO

UNIDAD SOLICITANTE.

DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTO

CONDICIONES DEL SUMINISTRO

OBLIGACIONES DEL SUMINISTRANTE

1. 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.
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 (MINSAL), procederá a la aplicación de las sanciones previstas en la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública.

OBLIGACIONES DEL GOBIERNO

1. Pagar el valor del **Servicio de Alimentación en local**, previo a los trámites legales, después que el **Referente Regional**, haya recibido los Servicios descritos en esta Orden de Compra, contratados a entera satisfacción y de acuerdo con las especificaciones convenidas.
2. La Región de Salud Metropolitana vigilará el cumplimiento de la presente Orden de Compra, hasta haberse recibido el Servicio de Alimentación en su totalidad y a entera satisfacción, previa aceptación del sitio de Recepción e informará al Departamento de Abastecimiento Regional para efectos de control y seguimiento de la adquisición.

OTRAS CONDICIONES DEL SUMINISTRO

1. La fecha de entrega del servicio será de acuerdo a programación proporcionada por el referente del programa según lo contratado, la cual está estipulada en la presente Orden de Compra, que reciba el suministrante debidamente legalizada.
2. El SERVICIO DE ALIMENTACION EN LOCAL, al que la presente Orden se refiere será **recibido POR LA UNIDAD SOLICITANTE (Departamento Provisión de Servicios)** a entera satisfacción el cual deberá elaborar Acta de recepción según lo contratado, esta será firmada y sellada al igual que la factura correspondiente de recepción de los Servicio é inmediatamente deberán hacer llegar dicha documentación al Departamento de Abastecimiento y este a su vez revisara y enviará al Departamento Financiero Regional para su respectivo tramite de pago.
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.

VERSIÓN PÚBLICA

“Este documento es una versión pública, en el cual únicamente se ha omitido la información que la Ley de Acceso a la Información Pública (LAIP), define como confidencial entre ello los datos personales de las personas naturales firmantes”. (Artículos 24 y 30 de la LAIP y artículo 6 del lineamiento No. 1 para la publicación de la información oficiosa)

“También se ha incorporado al documento la página escaneada con las firmas y sellos de las personas naturales firmantes para la legalidad del documento”