



MINISTERIO  
DE SALUD

**Hospital Nacional**  
“Dr. Juan José Fernández”  
**Zacamil, Mejicanos, S.S.**



---

## *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 ellos 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)**



MINISTERIO  
DE SALUD

Hospital Nacional  
"Dr. Juan José Fernández"  
Zacamil, Mejicanos, S.S



**CUENTA:**

**DONACION-PROYECTO FONDO GLOBAL COMPONENTE VI/SIDA - SSF/NMF - F2**

SUMINISTRANTE: <b>CIRCULO MILITAR</b>			ORDEN DE COMPRA N°	3215-451-2019	
NIT:			SOLICITUD N°	329 / 2019	
PLAZO DE ENTREGA: <b>SEGÚN CALENDARIZACION EN COORDINACION CON EL ADMINISTRADOR DE CONTRATO</b>			FECHA	14-nov-19	
LUGAR DE ENTREGA: <b>INSTALACIONES DE CIRCULO MILITAR</b>					
UNIDAD SOLICITANTE: <b>PROGRAMA NACIONAL ITS/VIH/SIDA</b>			FORMA DE PAGO		
ADMÓN. DE ORDEN: <b>LICDA. MARÍA ELENA MARTÍNEZ DE HERNÁNDEZ</b>			CRÉDITO 60 DÍAS		
RGN.	DESCRIPCIÓN	U/M	CANTIDAD	PRECIO U. \$	TOTAL \$
1	81213013 Servicio de Alimentación y Uso de Instalaciones en la zona Metropolitana de San Salvador. Calendario lo dará a conocer Administrador de Contrato con 1 semana de anticipación al evento	c/u	1623	\$ 19.49	\$ 31,632.27
<b>MONTO EN LETRAS: TREINTA Y UN MIL SEISCIENTOS TREINTA Y DOS.27/100 DOLARES</b>					<b>\$ 31,632.27</b>
Específico	54310				Línea de Trabajo: LP 15
Valor US \$	\$ 31,632.27				Fondo: Donación-Proyecto Fondo Global Componente ITS/VIH/SIDA - SSF/NMF - F2

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

Los establecimientos deberán contar con los permisos sanitarios vigentes del MINSAL, para la manipulación y preparación de los alimentos.

**3.1 REQUISITOS MÍNIMOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SOLICITADO**

3.1.1 Los productos a utilizar deberán reunir las siguientes características:

- 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) Las bebidas deberán proporcionarse en presentación (latas o botellas no menores a 355 ml)

3.1.2 En relación con la higiene en la preparación de los alimentos, la empresa contratada deberá cumplir con las reglas siguientes:

- a) Elegir alimentos tratados higiénicamente (por ejemplo leche pasteurizada)
- b) Cocinar bien los alimentos.
- c) Con los productos cármicos (aves, carnes –bovinas o porcinas) deberán de ir muy bien cocinadas al igual que los productos del mar que se pudiesen servir.
- d) Tener una buena presentación y manejo de los alimentos.
- e) Nunca dejar los alimentos a nivel del suelo mientras se está preparando
- f) Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados.
- g) Evitar el contacto entre los alimentos crudos con los cocinados.
- h) Lavarse las manos a menudo, cada vez que sea necesario; por ejemplo:
  - Al estar en contacto con alimentos crudos o cocidos.
  - Después de ir al servicio sanitario.
  - Después de toser, estornudar, tocarse el cabello, rasgarse con las uñas
  - Protegerse heridas al manipular alimentos.

## **CUENTA:**

### **DONACION-PROYECTO FONDO GLOBAL COMPONENTE VI/SIDA - SSF/NMF - F2**

- i) Limpiar y desinfectar bien las superficies, mesas de trabajos, pantries o alacenas de las cocinas.
- j) Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales.
- k) 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.
- l) Deberá contar con una persona que sirva los alimentos y una para la bebida, las cuales deberán llevar redecilla en el cabello y guantes desechables.

#### 1- MENÚS REQUERIDOS (básicos)

##### a) ALMUERZOS (básicos)

La oferta que se presente deberá comprender.

- Carne, pescado, pollo u otro que sea considerado plato fuerte, de 8 onzas cocidas.
  - Arroz ½ taza o de 4 onzas.
  - Guarnición de ½ taza o de 4 onzas. ( puede ser ensalada o vegetales en diferentes presentaciones)
  - Soda o jugo, una unidad de 355 ml.
  - Té, o Café americano.
  - Postre, de 6 onzas.
  - 2 Tortillas o 3 panes.
- ##### b) REFRIGERIO A.M Y P.M. (básicos)
- Salado ó Dulce, de 6 onzas.
  - Soda o Jugo una unidad de 355 ml
  - Té o Café americano.

NOTA: Es importante considerar que el menú anterior es una propuesta del comprador; pero la empresa contratada deberá tener en consideración que sus menús tienen que ser variados, balanceados y en las cantidades y pesos establecidos.

#### 3.2 PERSONAL PARA ATENDER EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 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, y servido por personal calificado y de buena presentación.
- El ofertante de los servicios de alimentación con uso de instalaciones, deberá contar con al menos dos recursos humanos, por cada evento.

#### 3.3 DE LAS INSTALACIONES Y OTRAS FACILIDADES

El suministrante deberá de contar con las instalaciones adecuadas que ofrezcan:

- a) Contar con infraestructura para poder realizar simultáneamente varias capacitaciones, con salones que reúnan las condiciones adecuadas que permitan la confortabilidad de acuerdo al número participantes por evento. (con capacidad desde 25 hasta 150 participantes).
- b) Iluminación adecuada. (Luz eléctrica o luz natural suficiente para poder trabajar sin dificultades visuales)
- c) Aire acondicionado en buenas condiciones de funcionamiento.
- d) Libre de interferencias como ruidos, olores y cualquier otro distractor.
- e) Servicios sanitarios limpios, suficientes y en buen funcionamiento.
- f) Suficientes mesas, sillas confortables, de buena presentación de acuerdo a los eventos, en los salones y lugares para la toma de alimentos.
- g) La adecuación de los salones a utilizar se realizará previa coordinación entre el técnico encargado de la actividad y el suministrante.
- h) En relación al estacionamiento se requiere que sean parqueos privados con capacidad comprobable para cubrir la demanda de participantes por evento con una cantidad mínima para 25 vehículos con vigilancia privada la cual garantice la seguridad.
- i) Planta Eléctrica para casos fortuitos (opcional).

**CUENTA:**

**DONACION-PROYECTO FONDO GLOBAL COMPONENTE VI/SIDA - SSF/NMF - F2**

- j) Con pantalla y mesa para proyectar.
- k) Durante la jornada se deberá contar a disposición agua purificada y una estación de café
- l) Internet inalámbrico con buena señal.
- m) Mantelería en mesa con colores de acuerdo a la seriedad de los eventos
- n) Una mesa para uso del (los) facilitadores con sillas con forro, pizarra con plumones y rota folio,
- o) Equipo de sonido con 2 micrófono (inalámbrico de preferencia), tres regletas y extensiones de acuerdo a la cantidad de personas.

**4. PROGRAMACIÓN DE EVENTOS**

Las jornadas se programarán con anticipación, al menos una semana previa a cada evento. El responsable del evento confirmará con el proveedor la fecha de la actividad, número de participantes, el menú seleccionado y la disposición de sillas y mesas.

**5. FACULTADES DEL MINSAL.**

**5.1 COORDINACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DE LOS EVENTOS**

- Cada uno de los técnicos encargados de la actividad, tendrá la responsabilidad de la coordinación logística, de cada uno de los eventos, así como de efectuar todas las actividades de coordinación pertinentes con el suministrante del servicio, con al menos 5 días hábiles de anticipación a la realización del evento.
- Cualquier cambio de fecha y lugar deberán ser notificados al Administrador de Contrato con una antelación de 5 días hábiles, para la autorización respectiva.

Queda terminantemente prohibido que el suministrante contratado aumente el número de servicios de alimentación, caso contrario la responsabilidad será del encargado de la actividad y el suministrante.

**5.2 SISTEMA DE SUPERVISIÓN**

La Supervisión del servicio proporcionado por el contratista, será realizada por el personal designado por el comprador, el cual verificará el cumplimiento de los estándares de calidad y oportunidad exigidos en el servicio de alimentación para lo cual se tomarán los siguientes aspectos:

- a. Tamaño de la porción, acorde a lo solicitado
- b. Variedad de las preparaciones con cumplimiento de menús acorde a lo solicitado
- c. Calidad higiénica de la presentación de la alimentación, acorde a lo solicitado
- d. Verificación del cumplimiento de los horarios de entrega de la alimentación por parte del personal responsable de la Capacitación acorde a lo solicitado.

El comprador designará el personal idóneo para la supervisión y dar cumplimiento de la responsabilidad del proveedor.

**5.3 SUSPENSIÓN DE LOS EVENTOS**

Ante casos fortuitos, de fuerza mayor u otros imprevistos, el Ministerio de Salud 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 por escrito, ya sea para cambio de día en el mismo mes o cambio para otro mes diferente al programado.



MINISTERIO  
DE SALUD

Hospital Nacional  
"Dr. Juan José Fernández"  
Zacamil, Mejicanos, S.S



**CUENTA:**

**DONACION-PROYECTO FONDO GLOBAL COMPONENTE VIH/SIDA - SSF/NMF - F2**

**SE ELABORARA UNICA ORDEN DE COMPRA EN ORIGINAL.**

**6. LUGAR, PLAZO, FORMA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS REQUERIDOS.**

El total de servicios contratados según su modalidad (Ítem), se distribuirán en la cantidad de número de eventos de acuerdo a lo solicitado y se realizarán de acuerdo a programación por el personal técnico ejecutor de la actividad de manera conjunta con el proveedor del servicio, hasta completar la cantidad contratada o al vencimiento del período estipulado, lo que se cumpla primero.

Al momento de la entrega del servicio se proporcionará al suministrante el acta de recepción del servicio debidamente firmada por el técnico coordinador del evento.

El suministrante deberá entregar al técnico encargado de la actividad una copia de la factura emitida, detallando los precios en columna de ventas exentas (SIN IVA) a nombre de PROYECTO FONDO GLOBAL COMPONENTE VIH/SIDA-SSF/NMF - F2

Para el caso que se presenten inconvenientes en el desarrollo de las fechas, estas podrán ser reprogramadas previa coordinación con el técnico encargado de la actividad, administrador de contrato y el proveedor contratado.

**7. FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO**

• El proveedor deberá emitir duplicado cliente de factura de consumidor final exenta de impuestos a nombre del PROYECTO FONDO GLOBAL COMPONENTE VIH/SIDA-SSF/NMF - F2

• Acta de recepción en original con nombre, firma y sello del técnico que recibe el servicio, nombre, firma y sello del administrador de la orden de compra o contrato, nombre firma y sello del proveedor que entrega los servicios de alimentación

• Copia de contratos u orden de compra.

• Se deberá emitir una factura por cada evento realizado

• La facturación y demás documentos de trámite de pago serán entregadas a más tardar 5 días calendarios posteriores a la entrega de los servicios, en las oficinas del Programa Nacional de VIH/Sida en el Ministerio de Salud.

El pago se hará efectivo en la Unidad Financiera Institucional del MINSAL área de Fondos Externos, ubicada en la Calle Arce N° 827 San Salvador, mediante cheque o abono en cuanta, a más tardar 30 días posterior a la entrega de facturas para cobro.

GESTIONÓ (UACI)	AUTORIZÓ (DIRECTOR)	PROVEEDOR: Nombre, firma, fecha y sello
-----------------	---------------------	---