

TIPO: ENTREGA A PLAZO		RUEDA No.: 3237		OPERACION: 002	
FECHA: 30 de abril 2014					
PRODUCTO: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO					
CANTIDAD: 120		UNIDAD: SERVICIO		ORIGEN: Nacional	
COSECHA: N/A					
CALIDAD:		Según Anexo			
PRECIO POR UNIDAD: \$		17.000000		MONTO DEL CONTRATO: \$	
				2,040.00	
FORMA DE PAGO: CREDITO			VENCIMIENTO: 30 DIAS HABLES.		
GARANTIA:					
LUGAR DE ENTREGA :					
INSTITUCION :		MINISTERIO DE SALUD			
DIRECCION :		Según anexo de contrato			
FECHA DE ENTREGA :		DEL 30/04/2014 AL 31/12/2014			
FORMA DE ENTREGA :					
VOLUMEN DE ENTREGA :					
LIQUIDACION PREVIA					
CONCEPTO	PUESTO COMPRADOR	PUESTO VENDEDOR			
VALOR NEGOCIADO	\$	2,040.00			
COMISION BOLSA	\$	10.20	\$	10.20	
IVA COMISION	\$	0.00	\$	0.00	
IVA S/VALOR NEG.	\$	0.00			
TOTAL	\$	2,050.20	\$	10.20	
OBSERVACIONES: Item 12, SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO EN CENTROS PENALES DE ZONA PARACENTRAL DE EL SALVADOR (ALMUERZO Y REFRIGERIO A.M. Y P.M.) (FACTURACION DIRECTA)					

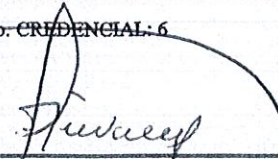
Precios y Montos en US\$

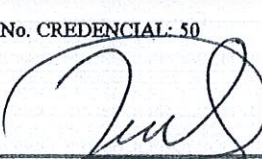
PUESTO COMPRADOR No. 00006
NEAGRO, S.A.
AGTE.BOLSA: Francisco Olivares Palacios
No. CREDENCIAL: 6

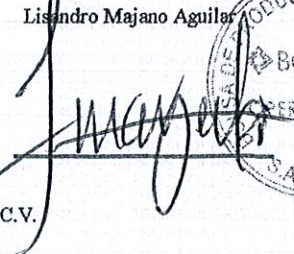
PUESTO VENDEDOR No. 00011
ASEBURSA, S.A.
AGTE.BOLSA: Nuria María Imbers Gámez
No. CREDENCIAL: 50

DIRECTOR DE CORRO
Bolsa de Productos de El Salvador, S.A. de C.V.
Lisandro Majano Aguilar









LOS FIRMANTES SE COMPROMETEN A CUMPLIR CON: LA LEY DE BOLSAS DE PRODUCTOS Y CON EL REGLAMENTO E INSTRUCTIVO DE BOLSA DE PRODUCTOS DE EL SALVADOR, S.A. DE C.V.

Anexo de Contrato 19151 – Oferta No. 34

PRODUCTO	ADQUISICIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS DE CAPACITACIÓN QUE INCLUYE USO DE INSTALACIONES, SERVICIO A DOMICILIO Y ALOJAMIENTO
Cantidad	Según Anexos
Especificaciones Técnicas	Según anexo
Calidad del producto	Según lo estipulado en el numeral 8 de esta oferta de compra.
Origen	Nacional.
Fecha, volumen, horario y lugar de entrega	Según lo detallado en numeral 4 de la presente oferta de compra.
Documentación requerida al momento de la entrega	<p>Para entrega: presentar en original.</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Nota de remisión emitida por el proveedor, en columna de ventas exentas (SIN IVA) a nombre del Proyecto Fondo Global Componente Tuberculosis Ronda 9. b) Al momento de la entrega del servicio se proporcionará al suministrante el Acta de Recepción del Servicio debidamente firmada y sellada por el Técnico Coordinador del Evento y el Suministrante. c) Después de haber brindado el servicio, el Puesto de Bolsa Vendedor solicitará la orden de entrega a BOLPROS. El vendedor llevará dicha orden de entrega al Encargado de Recepción y/o Administrador de Contrato para ser firmada y sellada. <p>Las Órdenes de Entrega serán solicitadas al final de cada semana. Para realizar la solicitud de las órdenes es necesario presentar ya sea escaneado o impresa la documentación de entrega firmada y sellada por parte de la Institución Compradora.</p>
Garantías	<ol style="list-style-type: none"> 1. Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato por el 10% + IVA, del Monto del Contrato, a favor de la Bolsa de Productos de El Salvador, SA de CV.
Documentación para tramitar cobro y fecha de pago	<p>Facturación Directa:</p> <p>Los pagos se irán realizando parcialmente, según se vayan adquiriendo los servicios y se tendrán que facturar y se pagarán solamente los platos servidos y consumidos por cada evento. Así mismo se debe considerar que el comprador posee el beneficio fiscal del NO PAGO del Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios (IVA), por lo que todas las transacciones que se realicen no deberán de incluir el pago de dicho impuesto.</p> <p>Para la documentación de trámite de pago deberá presentar dos juegos de cada documentación (original y fotocopia) debidamente firmada y sellada:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Orden de entrega emitida por BOLPROS, S.A. de C.V. Firmada, fechada y sellada. b) Nota de remisión del suministrante Firmada, fechada y sellada. c) Acta de Recepción del servicio firmada y sellada por el suministrante, técnico responsable del evento y Administrador de



Anexo de Contrato 19151 – Oferta No. 34

	<p>Contrato.</p> <p>d) Factura Consumidor Final en columna de ventas exentas (SIN IVA) a nombre del Proyecto Fondo Global Componente Tuberculosis Ronda 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Factura deberá contener: <ul style="list-style-type: none"> - Numero de Contrato - Código de Actividad (Linea Presupuestaria) - Descripción del servicio según contrato. - Precio Unitario y precio total según contrato - Numero de Orden de Entrega - Fecha de Evento <p>e) Para cada pago anexar Fotocopia de contrato y sus anexos que emite la Bolsa.</p> <p>La facturación del servicio será entregada en las oficinas de NEAGRO, S.A. ubicadas en 21 Av. Norte, Condominio Residencial Tequendama, Edif. N° 4 Apto. N° 2, San Salvador, a más tardar tres (3) días hábiles después de entregado el servicio.</p> <p>El pago se hará efectivo un plazo no mayor de treinta (30) días hábiles, contados a partir de la fecha en que se reciban los documentos a satisfacción totalmente legalizados, en las oficinas designadas por el comprador para el Trámite de Pago. El comprador efectuará los pagos por cada evento realizado y raciones alimenticias entregadas, no se aceptarán órdenes de entrega con 2 o más eventos.</p> <p>El Puesto de Bolsa Comprador entregará los respectivos pagos en las oficinas de BOLPROS.</p>
Otras condiciones	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posterior al cierre del contrato se notificará la información del administrador del contrato, encargado de recepción y la dirección del lugar de entrega. 2. Los Catálogos, Oferta Técnica y Formulario de Oferta forman parte integral del contrato. 3. Se podrá incrementar el contrato hasta un 30%. 4. El incumplimiento a lo contratado por parte del suministrante será sancionado conforme a lo establecido en el Reglamento e Instructivos especiales de BOLPROS, S.A. DE C.V.
Fondos	FONDO GLOBAL COMPONENTE DE TUBERCULOSIS RONDA 9

"ADQUISICIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS DE CAPACITACIÓN QUE INCLUYE USO DE INSTALACIONES, SERVICIO A DOMICILIO Y ALOJAMIENTO"

FUENTE DE FINANCIAMIENTO:



Anexo de Contrato 19151 – Oferta No. 34

FONDO GLOBAL COMPONENTE DE TUBERCULOSIS RONDA 9

1. OBJETO DE LA COMPRA

El Contratante requiere adquirir por medio del Mercado Bursátil bajo la gestión de compra denominada MB No. 01/2014 “ADQUISICION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS DE CAPACITACIÓN QUE INCLUYE USO DE INSTALACIONES, SERVICIO A DOMICILIO Y ALOJAMIENTO”, con el objeto de realizar eventos de capacitación de vital importancia para el comprador.

2. CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

El servicio solicitado consiste en contratar una o varias empresas o personas naturales idóneas para que brinden servicios que incluyen local, alimentación y alojamiento.

LOS INTERESADOS EN PARTICIPAR DEBERÁN CONSIDERAR QUE EL COMPRADOR POSEE EL BENEFICIO FISCAL DEL NO PAGO DEL IMPUESTO A LA TRANSFERENCIA DE BIENES MUEBLES Y A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS (IVA), POR LO QUE TODAS LAS TRANSACCIONES QUE SE REALICEN NO DEBERÁN DE INCLUIR EL PAGO DE DICHO IMPUESTO.

2.1. LOS SERVICIOS DE LOCAL, SERVICIO A DOMICILIO Y ALOJAMIENTO PARA EL DESARROLLO DE LOS EVENTOS DE CAPACITACIÓN, será coordinado con cada una de las personas designadas por el comprador, quienes serán los responsables del desarrollo del proceso de capacitación; así mismo se deberá notificar las fechas de realización de las actividades al ADMINISTRADOR DE CONTRATO designado por el MINSAL.

2.2. PARA TODOS LOS EVENTOS SE REQUIERE:

Los ofertantes deberán considerar en su oferta, el costo unitario EXENTO DE IVA por el servicio de alimentación con uso de instalaciones, a domicilio y alojamiento para cada uno de los participantes en cada evento de capacitación, según sea requerido en ANEXO No. 1, ANEXO No. 2 y ANEXO No. 3

2.3. HORARIO DE CAPACITACIÓN.

Durante el evento de capacitación se deberán considerar los siguientes horarios para proporcionar la alimentación y refrigerios.

HORA	ACTIVIDAD
7:00 – 8:00 AM	Desayuno
9:00 - 10:00 AM	Refrigerio AM
12:00 – 12:30 MD	Almuerzo
2:00 - 3:00 PM	Refrigerio PM
6:00 – 7:00 PM	Cena



Anexo de Contrato 19151 – Oferta No. 34

2.4. CONSIDERACIÓN ESPECIAL:

Con el propósito de que el comprador tenga una mejor apreciación de los lugares que propone la o las empresas interesadas en brindar el servicio solicitado en las presentes condiciones de compra, los interesados deberán de presentar **obligatoriamente** fotografías, brochures o videos (opcional) de las instalaciones con las que cuenta la empresa ofertante y que pondrá a disposición del comprador en un plazo de 8 días hábiles posterior a la publicación de ofertas. Para que el comprador pueda hacer una pre evaluación de los mismos. Además debe darse la disponibilidad real de la cantidad de salones con los que cuenta la empresa para la realización simultánea de varias actividades, así como de disponibilidad de parqueo con capacidad mínima para 30 vehículos y que cuente con vigilancia.

Para los servicios a domicilio deberán presentar **obligatoriamente** fotografías y brochures de las áreas de producción de alimentos, que pondrán a disposición del comprador en un plazo de 8 días hábiles posterior a la publicación de la oferta. Para que el comprador pueda hacer una pre evaluación de los mismos.

El comprador se reserva el derecho de realizar supervisiones a las instalaciones, así como también a las áreas de producción de alimentos de la empresa ofertante.

2.5. FORMAS DE OFERTAR LOS SERVICIOS SOLICITADOS POR EL COMPRADOR:

Se requiere que los participantes puedan ofertar los servicios completos de:

- Local para el desarrollo de los eventos (según aplique),
- Servicio de Alimentación a Domicilio (según aplique), que incluya transporte, preparación, acomodación, temperatura de los alimentos, utensilios y personal que brinde los servicios de alimentación en el lugar requerido.
- Servicio de alojamiento y alimentación (según aplique), que incluya preparación, acomodación y personal que brinde los servicios de alimentación.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO REQUERIDO POR EL COMPRADOR.

El comprador requiere contratar los servicios con las especificaciones técnicas siguientes:

“CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS DE CAPACITACIÓN QUE INCLUYE USO DE INSTALACIONES, SERVICIO A DOMICILIO Y ALOJAMIENTO”

N°	CODIGO	DESCRIPCION	PRESENT.	CANTIDAD SOLICITADA
12	81213035	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO EN CENTROS PENALES DE ZONA PARACENTRAL DE EL SALVADOR (ALMUERZO Y REFRIGERIO A.M. Y P.M.)	C/U	120 ✓

PARA TODOS LOS ÍTEMS EN EL ANEXO No. 1, ANEXO No. 2 Y ANEXO No. 3 SE DETALLAN EL SERVICIO Y UBICACIÓN DE LO QUE REQUIERE EL COMPRADOR.



Anexo de Contrato 19151 – Oferta No. 34

4. LUGAR, PLAZO, FORMA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS REQUERIDOS POR EL COMPRADOR.

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 realizaran de acuerdo a calendarización según anexo No. 1, 2 y 3, hasta completar la cantidad contratada, dentro del período estipulado.

Al momento de la entrega del servicio se proporcionará al suministrante el Acta de Recepción del Servicio debidamente firmada y sellada por el Técnico Coordinador del Evento y el Suministrante.

Nota de remisión emitida por el proveedor, en columna de ventas exentas (SIN IVA) a nombre del Proyecto Fondo Global Componente Tuberculosis Ronda 9.

PARA EL CASO QUE EXISTA UN DESFASE EN LA FECHAS PROGRAMADAS SEGÚN ANEXO NO. 1, ANEXO No. 2 y ANEXO NO. 3, ESTAS SERÁN REPROGRAMADAS PREVIA COORDINACIÓN CON EL TÉCNICO ENCARGADO DE LA ACTIVIDAD, ADMINISTRADOR DE CONTRATO Y EL PROVEEDOR CONTRATADO.

5. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA RESPONSABLE DEL SERVICIO CONTRATADO.

5.1. REQUISITOS MÍNIMOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SOLICITADO.

5.1.1. 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, a excepción de los servicios de alimentación a domicilio en centros penales)

5.1.2. 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 cárnicos (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) Para los servicios de alimentación a domicilio debe incluir montaje y desmontaje, (mesa, mantelería, cubiertos y vasos desechables, servilletas, personal para el servicio de los alimentos, alimentos servidos a su adecuada temperatura en bandejas térmicas desechables).
- f) Nunca dejar los alimentos a nivel del suelo mientras se está preparando el servicio de estos



Anexo de Contrato 19151 – Oferta No. 34

- g) Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados.
- h) Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados.
- i) 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.
- j) Limpiar y desinfectar bien las superficies, mesas de trabajos, pantries o alacenas de las cocinas.
- k) Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales.
- l) 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.
- m) Utilizar agua “purificada”.
- n) Deberá contar con una persona que sirva los alimentos y una para la bebida, las cuales deberán llevar redcilla en el cabello y guantes desechables.

5.2. MENÚS REQUERIDOS (básicos)

a) DESAYUNO

- Huevo.
- Salchicha o queso o jamón, etc. (2 onzas).
- 1 porción de frijoles de 4 onzas.
- 1 porción de crema de 1 ½ onza.
- 1 porción de cereal de 4 onzas.
- 1 taza de fruta = 8 onzas.
- Bebida (10 onzas) leche entera, jugo, chocolate o sustituto.
- 3 Panes.

b) ALMUERZOS (básicos)

La oferta que se presente deberá comprender.

- Ensalada de ½ taza o de 4 onzas.
- 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.
- Soda o jugo, una unidad de 355 ml.
- Té, o Café americano.



Anexo de Contrato 19151 – Oferta No. 34

- Postre, de 6 onzas.
- 3 Tortillas o 3 panes.

c) REFRIGERIO (básicos)

- Salado ó Dulce, de 6 onzas.
- Soda o Jugo una unidad de 355 ml
- Té o Café americano.

d) CENA (básicos)

- Según menú del suministrante que brinde servicio de alojamiento.

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.

OTRAS ESPECIFICACIONES:

- Durante la jornada con uso de instalaciones se deberá poner a disposición agua purificada en oasis con cristalería (vasos y tazas), una estación de café (que incluya té, azúcar normal y de dieta, removedores y cremora).
- La adecuación de los salones a utilizar se realizará previa coordinación entre el Técnico Encargado de la Actividad y el suministrante.
- Para el caso del participante que no desea ingerir sus alimentos estos deberán ser preparados para llevar con su bebida respectiva.
- Para los ítems con servicio a domicilio para su traslado se requiere que estos sean servidos en bandejas térmicas que sean desechables, cubiertos, servilletas y vasos desechables (16 onzas), pajillas con empaque individual. **NO REFRESCOS NATURALES O ENLATADOS, NI REFRIGERIO QUE INCLUYAN FRUTAS.**

5.3. PERSONAL PARA ATENDER EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y CAPACIDAD PARA SERVIR DIVERSIDAD DE MENÚS.

- a) Los alimentos deben servirse de preferencia en un área diferente a la que se utilizará el curso de formación, en mesas idóneas para tal fin, por personal calificado y de buena presentación.
- b) El ofertante de los servicios de alimentación con uso de instalaciones, deberá contar como mínimo con dos recursos humanos por evento.
- c) Para la prestación del servicio de alimentación a domicilio, el ofertante deberá tener la capacidad de poder preparar por día una alimentación variada y poder presentar varias opciones de menús al mismo precio, acorde a lo definido en el numeral 5.2.

5.4. DE LAS INSTALACIONES Y OTRAS FACILIDADES

La empresa contratada deberá de contar con las instalaciones adecuadas que ofrezcan:



Anexo de Contrato 19151 – Oferta No. 34

- 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 (según Anexo No. 1, Anexo No. 2 y Anexo No. 3).
- 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) Estacionamiento privado con capacidad comprobable para cubrir la demanda de participantes por evento (según Anexo No. 1, Anexo No. 2 y Anexo No. 3), con vigilancia privada.
- h) Planta Eléctrica para casos fortuitos (opcional).
- i) Con pantalla y mesa para proyectar.
- j) Durante la jornada se deberá contar a disposición agua purificada y una estación de café
- k) Internet inalámbrico con buena señal.
- l) Mantelería en mesa con colores de acuerdo a la seriedad de los eventos
- m) Una mesa para uso del (los) facilitadores con sillas con forro, pizarra con plumones y rota folio,
- n) Equipo de sonido con micrófono, tres regletas y extensiones de acuerdo a la cantidad de personas.

5.5. FACULTADES DEL COMPRADOR

5.5.1. COORDINACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DE LOS EVENTOS.

- Cada uno de los técnicos encargado de la actividad, **tendrá la responsabilidad de la coordinación de la logística** de cada uno de los eventos, así como de efectuar todas las actividades de coordinación pertinentes con los suministrantes del servicio.
- Cualquier cambio de fecha y lugar deberán de ser notificados por escrito al administrador de contrato con una antelación de 4 días hábiles, para la autorización respectiva.
- **QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO QUE EL SUMINISTRANTE CONTRATADO AUMENTE EL NÚMERO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, CASO CONTRARIO LA RESPONSABILIDAD SERA DEL TÉCNICO ENCARGADO DE LA ACTIVIDAD Y EL SUMINISTRANTE.**

5.5.2. SUSPENSIÓN DE LOS EVENTOS.

Ante casos fortuitos o de fuerza mayor u otros imprevistos, el Comprador se reserva el derecho de suspender y/o reprogramar los eventos de capacitación notificados a la empresa contratada, con al menos 24 horas de anticipación.



Anexo de Contrato 19151 – Oferta No. 34

5.6. SUBCONTRATACIÓN.

Las empresas ofertantes podrán subcontratar alguno de los servicios solicitados en las presentes condiciones de compra, con el fin de poder brindar el servicio completo. Posterior a la contratación el Agente de Bolsa Vendedor deberá de entregar al Agente de Bolsa que representa al Comprador, el detalle de las empresas subcontratadas por parte de la empresa que prestara el servicio, si fuere el caso y cumpliendo con lo requerido.

6. GARANTÍA

Las Garantías serán conforme lo establecido en la Ley, el Reglamento e Instructivos especiales de BOLPROS, S.A. C.V., de la siguiente manera:

- Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, equivalente al 10% + IVA del Monto del Contrato.

La presentación, custodia, ejecución y devolución en relación al trámite de estas, será conformidad a a Ley, el Reglamento e Instructivos especiales de BOLPROS, S.A. C.V.

7. VIGENCIA DEL CONTRATO

El contrato tendrá vigencia hasta el 31 de diciembre de 2014 o hasta la entrega total de los servicios requeridos, lo que suceda primero.

El contrato podrá incrementarse hasta un porcentaje del 30% autorizado por BOLPROS y previo acuerdo entre las partes.

8. CONTROL DE CALIDAD Y SUPERVISIÓN DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS.

8.1. CONTROL DE CALIDAD.

- a) El Contratante a través de sus delegados será el encargado de practicar o gestionar todas las pruebas que considere necesarias para garantizar la calidad de los alimentos y servicios contratados.
- b) Si durante la inspección y pruebas de calidad se encontrare que los alimentos son defectuosos en cualquiera de sus componentes, el Suministrante estará obligado a retirar los productos defectuosos, simultáneamente efectuar la reposición del mismo en el lapso de tiempo estipulado en la notificación de rechazo. En caso que el Suministrante no reponga el producto en el plazo estipulado, el Suministrante estará sujeto a las sanciones correspondientes establecidas por BOLPROS.

8.2. SISTEMAS 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:

Los delegados para la supervisión designarán, si es necesario, personal idóneo para el cumplimiento de dicha responsabilidad.

Para el servicio de alimentación se supervisará:



Anexo de Contrato 19151 – Oferta No. 34

- a) Tamaño de la porción, acorde a lo solicitado al numeral 5.2
- b) Variedad de las preparaciones con cumplimiento de menús acorde a lo solicitado al numeral 5.2
- c) Características organolépticas de la alimentación entregada (contrastes, textura, color, olor, temperatura y sabor)
- d) Calidad higiénica de la presentación de la alimentación, acorde a lo solicitado al numeral 5.1
- e) Verificación del cumplimiento de los horarios de entrega de la alimentación por parte del personal responsable de la Capacitación acorde a lo solicitado al numeral 2.3

9. PLAZO, FORMA Y TRÁMITE DE PAGO (Facturación Directa, de acuerdo a la operatividad de la institución)

Los pagos se irán realizando parcialmente, según se vayan adquiriendo los servicios y se tendrán que facturar y se pagarán solamente los platos servidos y consumidos por cada evento. Así mismo se debe considerar que el comprador posee el beneficio fiscal del NO PAGO del Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios (IVA), por lo que todas las transacciones que se realicen no deberán de incluir el pago de dicho impuesto.

Para la documentación de trámite de pago deberá presentar dos juegos de cada documentación (original y fotocopia) debidamente firmada y sellada:

- f) Orden de entrega emitida por BOLPROS, S.A. de C.V. Firmada, fechada y sellada.
- g) Nota de remisión del suministrante Firmada, fechada y sellada.
- h) Acta de Recepción del servicio firmada y sellada por el suministrante, técnico responsable del evento y Administrador de Contrato.
- i) **Factura Consumidor Final** en columna de ventas exentas (SIN IVA) a nombre del Proyecto Fondo Global Componente Tuberculosis Ronda 9.
 - La Factura deberá contener:
 - Numero de Contrato
 - Código de Actividad (Linea Presupuestaria)
 - Descripción del servicio según contrato.
 - Precio Unitario y precio total según contrato
 - Numero de Orden de Entrega
 - Fecha de Evento
- j) Para cada pago anexar Fotocopia de contrato y sus anexos que emite la Bolsa.

La facturación del servicio será entregada en las oficinas de NEAGRO, S.A. ubicadas en 21 Av. Norte, Condominio Residencial Tequendama, Edif. N° 4 Apto. N° 2, San Salvador, a más tardar tres (3) días hábiles después de entregado el servicio.

El pago se hará efectivo un plazo no mayor de treinta (30) días hábiles, contados a partir de la fecha en que se reciban los documentos a satisfacción totalmente legalizados, en las oficinas designadas por el comprador para el Trámite de Pago. El comprador efectuará los pagos por cada evento realizado y raciones alimenticias entregadas, no se aceptarán órdenes de entrega con 2 o más eventos



Anexo de Contrato 19151 – Oferta No. 34

10. ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

La unidad solicitante o el que se designe para tal efecto, será el responsable de administrar el contrato y siendo además responsable de verificar la buena marcha y el cumplimiento de las obligaciones contractuales, es decir que se cumplan con todas las especificaciones técnicas y cláusulas de las presentes condiciones de compra, debiendo informar por escrito cualquier incumplimiento del suministrante, al Área de Seguimiento y Control de Contratos de la UACI para que se dé seguimiento a las sanciones respectivas.

Al contratar se les proporcionará el nombre, dirección correo, teléfono de la persona designada en este cargo.

11. SANCIONES:

El incumplimiento a lo contratado por parte del suministrante será sancionado conforme a lo establecido en el Reglamento e Instructivos especiales de BOLPROS, S.A. DE C.V.

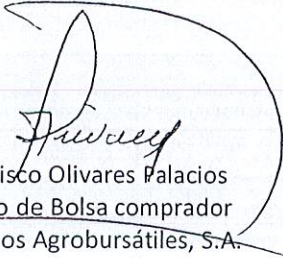
ANEXO No 2

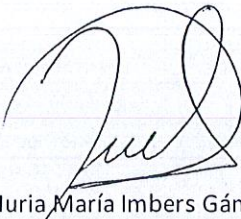
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO										
ITEM	Código y nombre de actividad	Municipio en donde se desarrollara el evento	Actividad	No. De eventos a desarrollar	N° de participantes por eventos	No. Total de participantes	Fecha de Calendarización	Detalle de requerimiento de alimentación	Responsable	Requerimientos
12	81213035 - SERVICIO DE ALIMENTACION A DOMICILIO EN CENTROS PENALES DE ZONA PARACENTRAL DE EL SALVADOR	Ilobasco (2 eventos), Sensuntepeque, Zacatecoluca, San Vicente, Cojutepeque	2.2.1.7	6	20	120	9, 20, 21(2 Eventos), 22 y 23 de Mayo.	REFRIGERIO AM Y PM Y ALMUERZO.	Lic. Daniel Castro	ALIMENTACIÓN A DOMICILIO EN CADA CENTRO PENAL.

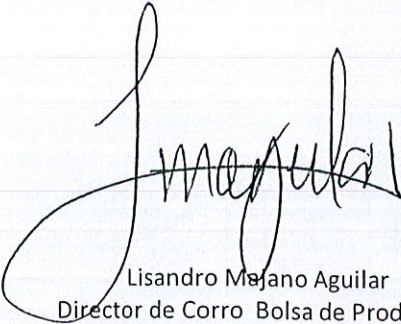


ITEM CERRADO

No. DE CONTRATO	#ITEM	PRODUCTO	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD	MONTO SIN IVA
19151	12	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO EN CENTROS PENALES DE ZONA PARACENTRAL DE EL SALVADOR (ALMUERZO Y REFRIGERIO A.M. Y P.M.)	\$ 17.00	120	\$ 2,040.00
TOTAL					\$ 2,040.00


Francisco Olivares Palacios
Puesto de Bolsa comprador
Negocios Agrobursátiles, S.A.


Nuria María Imbers Gámez
Puesto de Bolsa Vendedor
Asebursa, S.A.


Lisandro Mejano Aguilar
Director de Corro Bolsa de Productos
de El Salvador, S.A. de C.V.



BREACK

1-) Tamales de Elote:

2 Tamales de elote acompañados de crema, soda ó café.

2-) Pupusas Salvadoreñas:

2 Pupusas acompañadas de curtido, salsa de tomate, soda ó café.

3-) Pan dulce variado:

Delicioso pan dulce (2 porciones por persona) acompañado de café ó soda.

4-) Postre variado:

Deliciosos postres (1 porción por persona) acompañado de café ó soda.

5-) Tamales de Gallina :

2 tamales de gallina, soda y café.

6-) Medio sándwich de pollo y pan dulce ó papas fritas.....

Medio sándwich acompañado de papas fritas ó pan dulce y soda o café.

7-) Medio sándwich de jamón y queso y pan dulce ó papas fritas...

Medio sándwich acompañado de papas fritas ó pan dulce y soda o café.

8-) Tamal de Elote y pan dulce :

1 Tamal de elote acompañado de crema, pan dulce y soda ó café

ALMUERZOS

2-) Pollo a la parrilla.

Pollo a la parrilla con salsa jalapeña, ensalada de jamón, arroz primavera, tortilla, gaseosa, Entrada ensalada fresca

1-) Pollo en Salsa de Hongo.

Pollo en salsa de champiñones al vino tinto, ensalada de jamón, arroz primavera, tortilla, gaseosa, Entrada ensalada fresca y postre flan de caramelo

3-Pollo a la Bechamel.

½ libra de filete de pollo en salsa de bechamel, arroz con maíz dulce, ensalada tipo cesar, tortilla, gaseosa, Entrada ensalada fresca

4.-Pollo a la Florencia.

1/2Libra de filete de pollo bañado en salsa de naranja, arroz verde gratinado, vegetales al Ajo, tortilla, gaseosa, Entrada ensalada fresca .

5- Lomito a la Napolitana.

Steack de res a la parrilla c/salsa roja y queso parmesano, arroz a la jardinera, vegetales a la Mantequita, tortilla, gaseosa, Entrada ensalada fresca

6- Lomito en salsa de Hongo.

Steack de lomito de res en salsa de champiñones al vino tinto, arroz verde gratinado, Vegetales al ajo, tortilla, gaseosa, Entrada ensalada fresca

MENU DE CENA

- ❖ **1-Pollo a la gordon blue**, con arroz primavera y ensalada fresca, pan y refresco natural.
- ❖ **2-Carne deshilada.**
Carne deshilada con huevo, acompañado de frijoles refritos, plátanos, crema, pan y refresco natural.
- ❖ **3- Milanesa de pollo**
Milanesa de Pollo con vegetales, ensalada fresca, pan y refresco natural.

- ❖ **4- Pollo a la milanese**
Pollo a la plancha, con arroz primavera y ensalada fresca, pan y refresco natural
- ❖ **5- Pollo a la parrilla**
6 onzas de filete de pollo , acompañado de arroz, ensalada fresca, pan y refresco natural
- ❖ **6- Churrasco con salsa marcelo .**
6 onzas de lomito acompañado de arroz, vegetales, pan y refresco natural
- ❖ **7- Brocheta de pollo**
6 onzas de trosos de filete de pollo acompañado de arroz , pan y refresco natural
- ❖ **8- Lasaña de Vegetales.**
Acompañada de ensalada fresca, pan y refresco natural o soda
- ❖ **9- lasaña de pollo**
Acompañada de ensalada fresca, pan, gaseosa o refresco natural
- ❖ **10- Lasaña de Res**
Acompañada de ensalada fresca, pan, gaseosa o refresco natural
- ❖ **11- Fajitas de Pollo**
6 onzas de fajitas de pollo salteados con tiras de cebolla chile verde y rojo, arros, pan , gaseosa o refresco.
- ❖ **12- Tacos de Res**
4 tacos de res, acompañados de gaseosa o refresco natural

5
10