

NOMBRE DE LA EMPRESA: COMPAÑÍA INDUSTRIAL ALIMENTICIA, S.A. DE C.V.(NIT 0614-221277-003-2)

UNIDAD SOLICITANTE: **RECURSOS HUMANOS**

Solicito a usted(es) entregar a La Caja Mutual de los Empleados del Ministerio de Educación, lo requerido en esta orden.

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN					PRECIO UNITARIO	TOTAL
	<b>SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, PARA EL PERSONAL QUE PARTICIPARÁ EN EL DIPLOMADO EN SEGURIDAD SOCIAL, SEGÚN EL DETALLE SIGUIENTE:</b>						
125	Almuerzos					\$ 3.00	\$ 375.00
250	Refrigerios					1.80	450.00
Se servirán 25 almuerzos y 50 refrigerios cada día en los que se impartirá el diplomado, siendo los días: martes 23 de agosto, 27 de septiembre, 25 de octubre, 22 de noviembre y 13 de diciembre del presente año, en las instalaciones del Hospital General del Seguro Social, aula de docencia 2do. Nivel, alameda Juan Pablo II y 25 av. Norte, San Salvador.							
<b>Menú propuesto:</b>							
	<b>Descripción</b>	<b>23/08/16</b>	<b>27/09/16</b>	<b>25/10/16</b>	<b>22/11/16</b>	<b>13/12/16</b>	
	Refrigerio matutino, Hora: 9:30 am.	1 Delaware de jamón de pavo con queso tipo americano, soda de 355 ml. (variedad de sabores)	1 tamal de chipilín con queso y un pan francés tipo bolillo, chocolate	1 enrollado de espinaca, soda de 355 ml. (variedad de sabores)	Sandwich de pollo, soda de 355 ml. (variedad de sabores)	Empanada chilena de jamón de pavo con queso tipo americano, soda de 355 ml. (variedad de sabores)	
	Almuerzo Hora: 12:00 pm.	Pollo horneado con salsa de loroco. Arroz tipo jardinera. Ensalada de vegetales al vapor. 2 panes. 1 refresco natural.	Carne a la plancha con chirmol. Arroz Blanco. Vegetales al vapor. 2 panes. 1 refresco natural.	Lasaña de pollo. Ensalada mediterránea (lechuga mixta, aceitunas, tomates, alcachofas, cebolla, queso, croton). 2 panes. 1 refresco natural.	Filete de res en crema de champiñones. Arroz a la jardinera. Ensalada de tomate con albahaca y queso mozzarella. 2 panes. 1 refresco natur.	Pechuga rellena. Arroz cantones. Ensalada César. 2 panes. 1 refresco natural.	
	Refrigerio vespertino 3:00 pm.	1 porción de postre de tres leches, café.	1 tartaleta grande de sabores variados que incluyan, melocotón, fresas y tutifrutí, café.	1 quesadilla redonda, café.	1 dona rellena, café.	Budín, café.	
Se requiere Además: puntualidad en la entrega del servicio; una estación para el servicio de los alimentos. Los alimentos deberán ser preparados con ingredientes frescos, en perfecto estado de cocción y con las medidas higiénicas necesarias; el servicio deberá de ser de alta calidad, cubriendo las normas de salubridad y buena presentación; los alimentos dependiendo su forma de consumo, deberán ser entregados a la temperatura correspondiente. Los almuerzos deberán ser entregados en recipiente desechable, con separador de alimentos. Los refrigerios, deberán entregarse en depósito desechable idóneo. El número de platos requeridos por cada día, se hará saber mediante correo electrónico, por parte de la Administradora de la Orden de Compra, con una anticipación de 2 días hábiles, a la persona designada por el contratista. En caso de cambios en las fechas, la administradora de la orden de compra comunicará por escrito a través de correo electrónico, al contacto definido por el contratista, con una anticipación de 2 días hábiles. Administradora de la orden de compra: Sonia Daysi Mena Durán, Jefe de Recursos Humanos.							
<b>**SON OCHOCIENTOS VEINTICINCO 00/100 DOLARES**</b>							<b>\$ 825.00</b>

**FORMA DE PAGO: CON CREDITO HASTA UN MÁXIMO DE 8 DÍAS**

NOTA: Se retendrá en concepto de anticipo del Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la prestación de Servicios, el 1% por ciento, de conformidad al artículo 162 del Código Tributario, por lo que deberá emitir la factura indicando el valor de la retención.

Realizado  
UACI




ADJUDICADO  
Gerente


