

RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN No. 49/2019 ACP/UGP

En el Ministerio de Salud, en San Salvador, a las quince horas del día siete de octubre de dos mil diecinueve.

CONSIDERANDO:

I. Que, de conformidad con las disposiciones establecidas en las Regulaciones de Adquisiciones para Prestatarios en Proyectos de Inversión emitidas por el Banco Mundial, julio 2016, revisadas noviembre 2017 y agosto 2018, se promovió el Proceso de Solicitud de Cotización (SDC) N° 2°ANCDP-15-RFQ-NC Denominado SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LOCAL PARA CAPACITACIÓN DE RRHH EN ENT-SEGUNDO PROCESO, financiado por el Banco Mundial, Donación-Abordaje de Enfermedades No Transmisibles PHGF Grant N°TF0A8267.

II. La Unidad Solicitante designó a los evaluadores de ofertas: 1. Dra. Nora Elizabeth Duarte de García, Colaboradora Técnica Médica; 2. Dr. Jorge Alberto Ramírez Díaz, Colaborador Técnico Médico Especialista y designada por la UGP Arq. Rebeca de Quezada, Consultora del Área de Adquisiciones y Contrataciones.

III. En fecha dieciocho de septiembre de dos mil diecinueve, se publicó el documento de Solicitud de Cotización en los sitio electrónicos de compras públicas habilitado para ello <http://www.comprasal.gob.sv> y www.salud.gob.sv. Además de enviaron invitaciones, a las siguientes empresas: Jardín de Celeste, Alicante, Albania Café y Entre Nubes.

IV. Señalándose el día veintisiete de septiembre de dos mil diecinueve, de 7:30 a.m. a 3:30 p.m. para la recepción de ofertas, habiéndose recibido la siguiente oferta: 1- JORGE ALBERTO GARZA HERNÁNDEZ-RESTAURANTE ENTRE NUBES CAFÉ, lo anterior consta en el cuadro de recepción de ofertas y que forma parte del expediente respectivo.

V. Que analizada y evaluada la oferta y de conformidad a las disposiciones establecidas en el Documento de Solicitud de Cotización y en las Regulaciones de Adquisiciones para Prestatarios en Proyectos de Inversión emitidas por el Banco Mundial, julio 2016, revisadas noviembre 2017 y agosto 2018, los designados para evaluar ofertas, emitieron el Informe de Recomendación para la Adjudicación de la presente contratación; recomendando la adjudicación de la siguiente manera: JORGE ALBERTO GARZA HERNÁNDEZ-RESTAURANTE ENTRE NUBES CAFÉ, ya que dicha oferta se ajusta a las condiciones y requisitos del documento de Solicitud de Cotización y el precio se encuentra presupuestado por la institución.

VI. Que de acuerdo a las Regulaciones de Adquisiciones para Prestatarios en Proyectos de Inversión emitidas por el Banco Mundial, julio 2016, revisadas noviembre 2017 y agosto 2018, con relación al Plazo Suspensivo, en el numeral 5.80 literal a) dice que no se exigirá plazo suspensivo cuando se hubiera presentado solo una oferta.

VII. Que estando de acuerdo con el Informe sobre la Evaluación de las Ofertas y Recomendaciones para la Adjudicación de la contratación, emitido por los designados para evaluar ofertas.

POR TANTO:

El Ministerio de Salud de conformidad con las disposiciones establecidas en las Regulaciones de Adquisiciones para Prestatarios en Proyectos de Inversión emitidas por el Banco Mundial, julio 2016, revisadas noviembre 2017 y agosto 2018, y conforme a lo establecido en el numeral 3.9 Adjudicación de la Orden de Compra del Documento de Solicitud de Cotización.

RESUELVE:

a) Adjudicar el proceso N° 2°ANCDP-15-RFQ-NC denominado SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LOCAL PARA CAPACITACIÓN DE RRHH EN ENT-SEGUNDO PROCESO, según el detalle siguiente: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA OCCIDENTAL DE EL SALVADOR al Sr. JORGE ALBERTO GARZA HERNÁNDEZ-RESTAURANTE ENTRE NUBES CAFÉ

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO (IVA incluido)	PRECIO TOTAL (IVA incluido)
ALMUERZO	270	C/U	\$12.25	\$3,307.50
REFRIGERIO	270	C/U	\$3.75	\$1,012.50
COSTO TOTAL DEL SERVICIO				\$4,320.00

b) Son \$4,320.00 -Cuatro Mil Trescientos Veinte 00/100 dólares de los Estados Unidos de América. Fondos externos: Donación Abordaje de Enfermedades No Transmisibles PHGF Grant N°TF0A8267, cifrado presupuestario: 2019-3200-3-48-01-22-5-54314, Categoría de Inversión 1 Subcategoría 1.1 Modelo de Prestación de Servicios de Salud para la Prevención, Detección temprana y Tratamiento de ENT, proyecto 91079. Forma de pago: se realizará mediante cheque o transferencia bancaria.


c) Plazo: Hasta la entrega total de los servicios requeridos o hasta el cierre de la Donación, lo que ocurra primero, contados a partir de la fecha de distribución de la Orden de Compra.

d) Lugar de entrega: RESTAURANTE ENTRE NUBES CAFÉ. Dirección: Km. 94 carretera Ataco-Apaneca, Ahuachapán

e) Elaborar la respectiva Orden de Compra, una vez esta Resolución esté en firme.

NOTIFÍQUESE




Dra. Ana Orellana Béndek
Ministra de Salud

ANEXO

OPCIONES DE MENÚ

REFRIGERIO AM

	OPCIONES
1	Tamal de pollo, frijoles, pan francés y porción de pan dulce. Vaso de jugo de naranja
2	2 pupusas de frijol y queso, taza de café
3	Mini panini con huevo, frijoles y jamón, porción de fruta Vaso de jugo de naranja
4	Desayuno económico: huevos revueltos y frijoles, Porción de pan dulce. Vaso de jugo de naranja
5	Canoa de plátano rellena de crema pastelera, porción de frijoles, taza de café.

OPCIONES DE MENÚ

ALMUERZO

OPCIONES	
1	Carne a la plancha, arroz y vegetales salteados, tortillas Vaso de soda o refresco de temporada.
2	Pechuga de pollo en salsa de Hongos o barbacoa, arroz y vegetales salteados, tortillas Vaso de soda o refresco de temporada.
3	Costilla de Cerdo, arroz y vegetales salteados, tortillas Vaso de soda o refresco de temporada.
4	Lasagna de pollo y queso, ensalada fresca, tortillas. Vaso de soda o refresco de temporada
5	Fajitas de carne con vegetales, arroz, tortillas. Vaso de soda o refresco de temporada

OPCIONES DE POSTRE PM	
	Porción de quesadilla y taza de café
	½ canoa de plátano y leche y taza de café
	Budín de banano y taza de café

CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OFERTADAS.

Almuerzos: Carne y Pollo plato fuerte de 6 onzas. Dos guarniciones, refresco natural, Tortilla o pan.

Postre y café

Refrigerio de la Mañana: porción salado o dulce (6 onzas), jugo, refresco natural y café.

Estación de agua y café para toda la jornada.

Al menos 5 opciones de menú al mismo precio

Se designa un área para servir los alimentos, diferente al salón de capacitaciones, suficiente personal de servicio, capacitado y con buena presentación.

El salón de capacitación cuenta con:

- pizarra acrílica
- pantalla para proyectar
- equipo de sonido y micrófono en buenas condiciones.
- Iluminación adecuada.
- Libre de interferencias de ruido y olores.
- Servicios sanitarios limpios y suficientes.
- Suficientes sillas y mesas para que tomen alimentos.
- Estacionamiento disponible y seguro.