



## ***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)**



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



**CUENTA: DONACIÓN- PROYECTO FONDO GOBAL COMPONENTE MALARIA**

SUMINISTRANTE: <b>CIRCULO MILITAR</b>			ORDEN DE COMPRA N°	<b>3215-200-2018</b>	
			SOLICITUD N°	<b>94-2018</b>	
PLAZO DE ENTREGA: <b>Según programación</b>			FECHA	<b>24-may-18</b>	
UNIDAD SOLICITANTE: <b>Programa Nacional de Malaria</b>			FORMA DE PAGO		
ADMN. DE ORDEN: <b>Lic. Pablo Alberto Ramírez Álvarez</b>			CRÉDITO		
RGN.	DESCRIPCIÓN	U/M	CANTIDAD	PRECIO U. \$	TOTAL \$
1	Servicios para realizar 2 talleres de un día de duración. 30 participantes por taller (almuerzo + refrigerio AM y PM)	C/U	60	17.26	1,035.60
2	Servicios para realizar 2 talleres de un día de duración 45 participantes por taller (almuerzo + refrigerio AM)	C/U	90	16.37	1,473.30
3	Servicios para realizar 1 taller de un día de duración 20 participantes por taller (almuerzo + refrigerio AM)	C/U	20	16.37	327.40

PARA LOS EVENTOS SE OFRECE SEGÚN REQUERIMIENTO: ALMUERZOS: Plato fuerte variados; carne, pescado, pollo, pastas, en porción de 6 onzas, C/U (previa coordinación c/día), arroz 1/2 taza, 2 guarnición de 1/2 taza c/u ( 1 ensalada y 1 carbohidrato), soda o refresco natural (seleccionado previa coordinación c/día), postre de 6 onzas y café, 2 panes o 2 tortillas (previa coordinación con administrador de contrato), REFRIGERIO DE LA MAÑANA Y TARDE: porción salada y/o dulce de 6 onzas c/u, 1 vaso de soda o refresco natural, café o té, (seleccionado según coordinaciones previas), DURANTE TODA LA JORNADA SE OFRECE AGUA PURIFICADA Y ESTACIÓN DE CAFÉ PERMANENTE, PERSONAL PARA ATENDER EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y CAPACIDAD PARA SERVIR DIVERSIDAD DE MENÚS, los alimentos serán servidos en otra área, fuera del salón de la capacitación, se ofrece glorietas en ambiente agradable y saludable con zona verde a su alrededor o restaurante en orilla de piscina, para el servicio de los alimentos se montará el mobiliario adecuado para la comodidad de los comensales: mesas con su respectiva mantelería, cubiertos, cristalería y loza debidamente higienicos, sillas cómodas, servicio tipo buffet o plato servido, según requerimiento previo, personal que estará a cargo de brindar el servicio en general, está capacitado, calificado y de excelente presentación, con todos los implementos necesarios para brindar el servicio de excelente calidad, la empresa asigna un mesero por cada 15 participantes para la debida prestación del servicio, ESPECIFICACIONES DE NUESTRO SALONES: salón amplio con excelente presentación, comodo e higienico, libre de interferencias olores y ruidos o cualquier otro que interfieran en la actividad, salón con aire acondicionado en excelentes condiciones, iluminación adecuada para la actividad, con luz suficiente sin dificultad visual, se cuenta con planta eléctrica de emergencia con capacidad para cubrir todos los salones, energía eléctrica y toma corriente respectiva, servicios sanitarios higiénicos y suficientes para cada cantidad de participantes, equipados con papel higienico, lavamanos jabón y su respectivo secador de manos. En buen funcionamiento, montaje de mesas y sillas en buen estado y suficientes, según requerimiento del capacitador: tipo escuela, tipo espiga, "U", auditorium, mesas de trabajo redondas o rectangulares. De acuerdo al numero de participantes por evento en los salones y lugares para la toma de alimentos, estacionamiento disponible, suficiente y seguro para los participantes, internet en cada uno de los salones con conexión WIFI, para 1 PC de cortesía, CADA SALÓN ES EQUIPADO CON: mesa de inscripción con 2 sillas en la entrada del salón, mesa de apoyo para materiales, mesa para ubicar cañon proyector y laptop, extensión para conectar, pantalla de proyección, sonido con 1 micrófono inalámbrico y su respectivo amplificador, técnico operador del sonido (cada mesero está capacitado para dicha función), pizarra con plumón y borrador si es requerido, rotafolio con 5 folios de papel y plumón si es requerido, pódium si es requerido

VER PROGRAMACIÓN DE CAPACITACIONES EN HOJA ANEXO, SE ELABORARÁ UNICA ORDEN DE COMPRA EN ORIGINAL, para el pago de los sevicios, la empresa contratada presentará a la oficina de fondos externos del Ministerio de Salud, factura de consumidor final en duplicado cliente a nombre del proyecto **DONACIÓN-PROYECTO FONDO GLOBAL COMPONENTE MALARIA**, adjuntando orden de compra debidamente firmada, el acta de realización del evento y listado de asistencia (coordinar con el administrador de la orden de compra previamente), La presentación de los documentos para el pago será de 30 dias como máximo después de realizado el evento. En la factura correspondiente, en el apartado de la descripción del servicio prestado, deberá hacer referencia al número y concepto de la orden de compra suscrito con el Ministerio de Salud, cifrado presupuestario y detalle del pago. **LAS FACTURAS EXENTAS DE IVA**



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



**CUENTA: DONACIÓN- PROYECTO FONDO GOBAL COMPONENTE MALARIA**

<b>MONTO TOTAL EN LETRAS: DOS MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y SEIS 30/100 DOLARES</b>						<b>\$ 2,836.30</b>
<b>Código del producto</b>	<b>81213013</b>					<b>Codificación de Catalogo de Naciones Unidas</b>
<b>Valor US \$</b>	<b>\$ 2,836.30</b>					<b>90101601</b>
<b>GESTIONÓ (UACI)</b>	<b>AUTORIZÓ (DIRECTOR)</b>				<b>PROVEEDOR: Nombre, firma, fecha y sello</b>	