**DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, EL ARTÍCULO 107 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE COLIMA Y LOS ARTÍCULOS 1º, FRACCIÓN VI, 3º FRACCIÓN I, 24, 25, 26 FRACCIÓN I, 26 BIS FRACCIÓN I, 28, FRACCIÓN I, 32, 33, 34, 35, 36, 37 Y DEMAS RELATIVOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SE EMITE LA SIGUIENTE:**

**C O N V O C A T O R I A**

**PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

CON CARÁCTER DE **PRESENCIAL**

**No. 36111002-002-2021**

**PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA**

**JUNTA DE ACLARACIÓN** DE BASES (OPTATIVA PARA LOS LICITANTES)

EL DÍA **24 DE JUNIO DE 2021**

**12:00** HORAS

ACTO DE **PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES** Y APERTURA

DE PROPUESTAS TÉCNICAS

Y ECONÓMICAS

EL DÍA **1 DE JULIO DE 2021**

**12:00** HORAS

**FALLO** DE LA LICITACIÓN

**EL DÍA 5 DE JULIO DE 2021**

**11:00** HORAS

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**No. 36111002-002-2021**

**Í N D l C E**

|  |  |
| --- | --- |
| **No.** | **DESCRIPCIÓN de las bases** |
| **1.** | **INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIOS A ADQUIRIR.** |
| **1.1** | Objeto, Descripción y Cantidad. **(Anexo Número 1 Técnico)** |
| **1.2** | Fecha, lugar y condiciones de entrega de los Bienes, Arrendamientos o Servicios. |
| **1.3**  **1.4**  **1.5**  **1.6** | Transporte y Empaque.  Devoluciones y Reposiciones.  Seguros.  Periodo de garantía de los Bienes, Arrendamientos o Servicios. |
| **1.7** | Vigencia de la oferta. |
| **1.8** | Descripción de los Bienes, Arrendamientos o Servicios. |
| **1.9** | Opciones de cotización de los Bienes, Arrendamientos o Servicios. |
| **1.10** | Idioma. |
| **1.11** | Incremento en la cantidad de los Bienes, Arrendamientos o Servicios solicitados. |
| **1.12**  **1.13** | Moneda.  Condiciones de pago. |
| **2.** | **INFORMACIÓN ESPECÍFICA SOBRE LAS BASES Y ACTOS DE LA LICITACIÓN.** |
| **2.1** | Adquisición y costo de las bases. |
| **2.2** | Junta de aclaraciones. |
| **2.3**  **2.4** | Registro de participantes.  Acto de presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas |
| **2.4.1** | Evaluación de las propuestas. |
| **2.5** | Fallo. |
| **2.6** | Notificaciones a los licitantes participantes. |
| **2.7** | Forma de presentación de proposiciones, de manera física, a través de servicio postal, mensajería o medios electrónicos. |
| **2.8** | Indicaciones Generales. |
|  |  |
| **3.**  **3.1** | **Requisitos que deberÀn cumplir Y PRESENTAR los licitantes en el ACTO DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS y económicas DE la Licitación.**  De la persona que solo entregue las propuestas. |
|  |  |
| **3.2**  **3.2.1**  **3.2.2** | Forma en que se acredita la existencia y personalidad jurídica del licitante.  **(Anexo 3)**.  **Forma de acreditación de las Personas Físicas.**  **Forma de acreditación de las Personas Morales.** |
| **3.3**  **3.4** | Carta de aceptación de bases. **(Anexo 4).**  Carta de declaración de integridad. **(Anexo 5)** |
| **3.5**  **3.6** | Carta del Artículo 50 y 60 de la LAASSP. (**Anexo** **6**)  Carta de Garantía de los Bienes, Arrendamientos o Servicios. **(Anexo 7)** |
| **3.7**  **3.8** | Documento emitido por el Sistema de Administración Tributaria (SAT), denominado "Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales". En opinión positiva.  Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales del Gobierno del Estado de Colima. |
| **3.9**  **3.10**  **3.11**  **3.12**  **3.13**  **3.14**  **3.15**  **3.16**  **3.17**  **3.18**  **3.19**  **3,20**  **3.21** | Acreditación de solvencia económica.  Licencia de giro expedida por la autoridad competente.  Infraestructura, capacidad técnica, administrativa y económica. **(Anexo 8)**  Subcontrataciónes **(Anexo 9).**  Escrito que faculte al participante a intervenir en la licitación **(Anexo 10).**  Escrito de propuestas independientes **(Anexo 11)**  Escrito para propuestas conjuntas **(Anexo 12)**  Carta Compromiso **(Anexo 13)**  Transparencia y Datos Personales **(Anexo 14)**  Manifiesto de Nacionalidad Mexicana **(Anexo15**)  Formato de aclaración de dudas **(Anexo16**)  Modelo de Contrato **(Anexo 17)**  Propuesta Técnica y económica. |
|  |  |
| **4.** | **PROPOSICIONES.** |
| **4.1** | Propuesta Técnica y Económica. |
| **4.2** | Proposiciones Conjuntas. |
| **5** | FIRMA DEL CONTRATO. |
| **5.1**  **5.2**  **6.0**  **7.0** | INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.  GARANTIA DE VICIOS OCULTOS.  ANTICIPO  GARANTIAS DE ANTICIPO |
| **8.0** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN, DICTAMEN Y ADJUDICACIÓN.** |
| **9.0** | **DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.** |
| **10.** | CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN. |
| **11.** | **LICITACIÓN DESIERTA.** |
| **12.** | **RESCISIÓN DEL CONTRATO.** |
| **13.** | **INCONFORMIDADES.** |
| **14.**  **15.** | **REGISTRO DE DERECHOS U OTROS DERECHOS EXCLUSIVOS.**  **IMPUESTOS.** |
| **16.** | **SANCIONES**. |
| **17.** | PENAS CONVENCIONALES. |
| **18.** | PROHIBICIÓN DE NEGOCIACIÓN DE LAS BASES Y PROPUESTAS. |
| **19.** | **CONTROVERSIAS.** |
| **20.** | **RECOMENDACIONES.** |
| **21.** | **ASISTENCIA A LOS ACTOS PÚBLICOS DE LA LICITACIÓN.** |
| **22.** | **VISITAS A LAS INSTALACIONES DEL PARTICIPANTE** |
|  |  |

|  |
| --- |
| **ANEXO 1** ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO.  **ANEXO 2** ANEXO NÚMERO 2 ECONÓMICO.  **ANEXO 3** FORMA EN QUE SE ACREDITA LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL LICITANTE.  **ANEXO 4** CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES.  **ANEXO 5** CARTADECLARACIÓN DE INTEGRIDAD.  **ANEXO 6** CARTA DEL ARTÍCULO 50 Y 60 DE LA LAASSP.  **ANEXO 7** CARTA DE GARANTIA DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIOS.  **ANEXO 8** INFRAESTRUCTURA, CAPACIDAD TÉCNICA, ADMINISTRATIVA Y ECONÓMICA.  **ANEXO 9** SUBCONTRATACIÓNES  **ANEXO 10** ESCRITO QUE FACULTE AL PARTICIPANTE A INTERVENIR EN LA LICITACIÓN.  **ANEXO 11** ESCRITO PARA PRESENTAR PROPUESTAS INDEPENDIENTES.  **ANEXO 12** ESCRITO PARA PROPUESTAS CONJUNTAS.  **ANEXO 13** CARTA COMPROMISO  **ANEXO 14** TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES  **ANEXO 15** MANIFESTACION NACIONALIDAD MEXICANA  **ANEXO 16** FORMATO DE ACLARACION DE DUDAS  **ANEXO 17** FORMATO DE CONTRATO |

BASES PARA LA **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. 36111002-002-2021 PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 300000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA**

Los Servicios de Salud del Estado de Colima a través de la Dirección Administrativa y la Subdirección de Adquisiciones y Servicios Generales, en cumplimiento de las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos artículo 134, y el artículo 107 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Colima y los artículos 1º, fracción VI, 3º fracción I, 24, 25, 26 fracción I, 26 BIS fracción I, 28, fracción I, 32, 33, 34, 35, 36, 37 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, para celebrar la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. 36111002-002-2021, que tendráCARÁCTER DE **PRESENCIAL, PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 300000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA,** Emiten de conformidad las siguientes:

**B A S E S**

**1. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIOS A ADQUIRIR.**

**1.1 OBJETO, DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD. (ANEXO NUMERO 1 TÉCNICO)**

El objeto de la presente licitación es **PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 300000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA**

El presente procedimiento de **Licitación Pública Nacional** se adjudicará por **PARTIDA** para la adquisición de los Bienes, Arrendamientos o Servicios objeto de las presentes bases, cuyas características, requerimientos, especificaciones y condiciones, se establecen en el ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO.

**RESUMEN DEL ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PARTIDAS** | **Descripción** | **Cantidad** | **Unidad de Medida** | **Especificaciones** |
| **De acuerdo al anexo 1 Técnico.** | **PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 300000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA** | **De acuerdo al anexo 1 Técnico.** | **PAQUETE, PIEZA, EQUIPO.** | **De acuerdo al anexo 1 Técnico.** |

**En el ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO se establece la descripción pormenorizada, especificaciones, características y cantidades de los Bienes, Arrendamientos o Servicios objeto de la presente licitación.**

1.2 FECHA, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIOS.

**Fecha:**

El licitante adjudicado deberá entregar los servicios que se le soliciten relacionados en el ANEXO NUMERO 1 TECNICO, el día y en el horario requerido.

**Lugar de entrega:**

Todos los Servicios objeto del presente proceso licitatorio, serán proporcionados en los lugares y domicilios señalados por el área requirente**.**

Condiciones de Entrega:

20 días después de emitido el pedido formal de la institución.

**1.3 TRANSPORTE Y EMPAQUE.**

El tipo de Transporte a utilizar para el envío de los bienes, arrendamientos o servicios será a criterio del licitante adjudicado, por su cuenta y riesgo, **sin costo adicional para la Convocante**, incluyendo la descarga del producto solicitado en las direcciones indicadas en el punto 1.2.

**1.4 DEVOLUCIONES Y REPOSICIONES.**

En caso de que se detecten defectos o incumplimientos en las especificaciones establecidas en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO**, la dependencia procederá al rechazo de los bienes, arrendamientos o servicios entregados, el cual el licitante adjudicado deberá sustituirlo en un plazo no mayor de 3 dias contados a partir de la fecha de la devolución del producto o servicio defectuoso.

**1.5 SEGUROS**

Los Seguros a que haya lugar correrán por cuenta del licitante adjudicado hasta la entrega de los bienes arrendamientos o servicios en los domicilios señalados en el punto 1.2

* 1. PERIODO DE GARANTÍA DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIOS.

Los licitantes deberán garantizar cada uno de los bienes, arrendamientos o servicios ofertados.

**1.7 VIGENCIA DE LA OFERTA**

La oferta deberá estar vigente desde que se emita el fallo y hasta la entrega de los Servicios.

**1.8 DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIOS.**

La presente licitación consta de **VARIAS PARTIDAS** y se refiere a la **CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 300000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA,** cuyas características técnicas se describen en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO** de las presentes bases.

**1.9 OPCIONES DE COTIZACIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIOS.**

Los concursantes deberán presentar una sola opción, absteniéndose de presentar más de una propuesta en la inteligencia de que aquel que presente más de una opción será descalificado al interpretarse este hecho como un intento claro de especulación y generar para sí, condiciones ventajosas por encima de los otros participantes. Es requisito indispensable que lo ofertado cumpla en su totalidad con las especificaciones técnicas solicitadas en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO** de las presentes bases.

1.10 IDIOMA.

El Idioma en que deberán presentarse las proposiciones será en español.

1.11 INCREMENTO EN LA CANTIDAD DE BIENES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIOS SOLICITADOS.

De conformidad con el artículo 52 de la LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO,

Las dependencias, entidades y unidades administrativas podrán, dentro de su presupuesto aprobado y disponible, bajo su responsabilidad y por razones fundadas, acordar el incremento del monto del contrato o de la cantidad de bienes, arrendamientos o servicios solicitados mediante modificaciones a sus contratos vigentes, siempre que las modificaciones no rebasen, en conjunto, el veinte por ciento del monto o cantidad de los conceptos o volúmenes establecidos originalmente en los mismos y el precio de los bienes, arrendamientos o servicios sea igual al pactado originalmente

**1.12 MONEDA.**

Los licitantes deberán presentar sus proposiciones en moneda nacional.

**1.13 CONDICIONES DE PAGO.**

**No se otorgará ninguna clase de anticipo.**

Es la dependencia requirente quien validará y tramitará las facturas correspondientesante la Subdirección de Recursos Financieros, para que tramite el pago de las facturas, de acuerdo al artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

La fecha de pago al licitante adjudicado, quedará sujeta a las condiciones que se establezcan en el contrato; sin embargo, no podrá exceder de veinte días naturales posteriores a la presentación de las facturas respectivas, previa entrega de los bienes o prestación de los servicios en los términos del contrato.

Los pagos de los Bienes, Arrendamientos o Servicios se realizarán en moneda nacional.

**2. Información especÍfica sobre LAs bases y ACtos de la licitación.**

* 1. ENTREGA DE LAS BASES.

**Es requisito indispensable obtener las bases para participar en esta licitación (las cuales no tendrán costo alguno).**

Las bases estarán a disposición en COMPRANET y para su consulta en medio impreso en la Subdirección de Adquisiciones y Servicios Generales de Los Servicios de Salud del Estado de Colima, ubicado en calle Carlos Salazar Preciado No 249, Colonia Burócratas, CP. 28040, La Estancia, Colima,  **a partir del día 17 de JUNIO de 2021,** con horario de 9:00 a las 14:00 horas.

* 1. JUNTA DE ACLARACIONES.

Con objeto de evitar errores en la interpretación del contenido de las presentes bases y sus anexos, los Servicios de Salud en el Estado celebrará al menos una junta de aclaraciones a las mismas, en la sala de juntas de la Subdirección de Adquisiciones y Servicios Generales, ubicada en calle Carlos Salazar Preciado No 249, Colonia Burócratas, CP. 28040, La Estancia, Colima Col, el día **24 DE JUNIO DE 2021** a las **12:00** HORAS. En caso de determinarse que habrá una o más juntas de aclaraciones adicionales, se hará constar en el acta respectiva especificando hora, lugar y fecha de su celebración.

El procedimiento de la junta de aclaraciones se llevará en estricto apego a lo establecido en los artículos 33 bis de la LEY y 44, 45 y 46 de su REGLAMENTO.

Únicamente podrán participar los licitantes que hayan manifestado su intereses en participar en la licitación, por si o en representación de un tercero, manifestando en todos los casos los datos generales del interesado y en su caso del representante.

Las solicitudes de aclaración deben plantearse de manera concisa y estar directamente relacionadas con los puntos contenidos en la convocatoria a la licitación pública, indicando el numeral o punto específico con el cual se relaciona. Las solicitudes que no cumplan con los requisitos señalados, podrán ser desechadas por la convocante.

La asistencia a la junta de aclaración a las bases es optativa, se les cita con treinta minutos de anticipación a este evento, se informa a todos los licitantes que es importante que recojan la copia del acta, ya que las modificaciones que se hagan, serán parte integrante de estas bases.

1. El registro de los licitantes se realizará durante los 30 minutos previos al inicio al acto.
2. La asistencia al evento de aclaración, es de un solo representante por licitante participante.
3. Los licitantes presentarán sus preguntas por escrito a máquina o computadora, en papel membretado del licitante y firmado por la persona que asista al acto, conforme al anexo 14 y 14-A, así como el escrito de manifestación de interés, en la Subdirección de Adquisiciones y Servicios Generales, en el horario comprendido de las 8.00 a las 15.00 horas, en días hábiles y hasta el día **23 de JUNIO de 2021** antes de las **12:00 horas**.

Informes al teléfono (312) 1612899, a partir de la publicación de la convocatoria.

1. Se deberán presentar las preguntas a la junta de aclaración por escrito y en versión electrónica, en los días y horas establecidos en el inciso C) de este numeral, a efecto de dar respuesta a estas durante dicho evento y además deberán de ser enviadas vía correo electrónico a la dirección “licitacionesyconcursos\_saludcol@hotmail.com”, para agilizar la captura, teniendo que adjuntarse en formato office Word.
2. Se levantará acta circunstanciada en la que se señalen en su caso los cambios que sufran las bases, aclaraciones o interpretación que se dará a los puntos de las mismas, debiendo presentarse los licitantes participantes en la licitación a recoger copia de la misma, al término de la junta, en la Subdirección de Adquisiciones y Servicios Generales, ubicada en calle Carlos Salazar Preciado Numero 249, en la Colonia Burócratas Municipales, CP. 28040, LA ESTANCIA, COLIMA, COLIMA.
3. Las respuestas a todos los cuestionamientos y las aclaraciones que se realicen, serán leídas en voz alta, por servidores públicos de la convocante, mismas que formarán parte integrante del acta del evento.

El Subcomité de Adquisiciones **por conducto del área técnica de la unidad requirente** dará respuesta por escrito a las preguntas formuladas por los licitantes y en su caso hará las aclaraciones que considere necesarias, levantará el acta correspondiente, la cual será firmada por los licitantes y servidores públicos presentes, asimismo se les entregará copia de la misma y de los anexos que se deriven de ésta. La falta de firma de algún licitante no invalidará su contenido y efectos, poniéndose a partir de esa fecha a disposición de los que no hayan asistido, para efectos de su notificación.

El acta así como los anexos a la misma, que se deriven de la celebración del acto, se podrán consultar en la dirección electrónica https://compranet.funcionpublica.gob.mx/web/login.html, así como en <http://www.saludcolima.gob.mx/adquisiciones/licitaciones.php>, donde estará a su disposición a más tardar el día hábil siguiente a aquel en que se hubiera celebrado.

* 1. **REGISTRO DE PARTICIPANTES**

Previo al acto de presentación y apertura de proposiciones, la Convocante efectuará el registro de participantes.

**El registro para participar en esta licitación** se hará el día **1 DE JULIO de 2021 de 11:45 a 12:00 hrs.** en la Subdirección de Adquisiciones y Servicios Generales, ubicada en calle Carlos Salazar Preciado No 249, Colonia Burócratas, CP. 28040, La Estancia, Colima Col**. A partir de las 12:00 hrs. se cerrará el registro de participantes** y **no se registrará a concursante alguno, posterior a la hora señalada**, **no se recibirán sobres, ni se permitirá presentar documentación adicional alguna**. Al acto deberá asistir el representante legal de la empresa o bien persona autorizada con **carta poder notariada**, para que asista en su nombre y representación a las diferentes etapas de la licitación en donde se le autorice a ello y para firmar los documentos que se deriven.

Durante el transcurso del registro los participantes entregaran, sus propuestas en sobre cerrado conforme al punto 4 de las presentes bases de licitación.

**La documentación distinta a las proposiciones del punto 3 de las presentes bases podrá entregarse DENTRO o FUERA del sobre de Presentación de Proposiciones, excepto los puntos 3.1 el cual es opcional. Además, el 3.14 y el 3.15, cuando aplique uno u otro.**

2.4 ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

A celebrarse el **1 DE JULIO de 2021 a las 12:00** hrs. en la sala de juntas de la Subdirección de Adquisiciones y Servicios Generales, ubicada en calle Carlos Salazar Preciado No 249, Colonia Burócratas, CP. 28040, La Estancia, Colima Col**. Los licitantes entregarán sus proposiciones técnicas y económicas en sobre cerrado.**

En este acto, el Subcomité de Adquisiciones, realizará la revisión de la documentación en forma cuantitativa, sin entrar al análisis detallado de su contenido, el cual se efectuará posteriormente durante el proceso de evaluación cualitativa de las propuestas por el área requirente a través de un **ASESOR TÉCNICO** nombrado por el área requirente.

De entre los licitantes que hayan asistido, éstos elegirán a uno, que en forma conjunta con el servidor público que el presidente del comité designe, rubricarán las partes de las propuestas presentadas por los licitantes participantes. con fundamento en el artículo 35 fracción II, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Se levantará acta que servirá de constancia de la celebración del acto de presentación y apertura de las propuestas, en la que se hará constar los documentos de participación técnicos y económicos de manera de cuantitativa, en donde queda plasmado el importe de cada una de ellas.

La información correspondiente a esta etapa, se podrá consultar en la dirección electrónica https://compranet.funcionpublica.gob.mx/web/login.html, así como en <http://www.saludcolima.gob.mx/adquisiciones/licitaciones.php>, donde estará a su disposición a más tardar el día hábil siguiente a aquel en que se hubiera celebrado.

**2.4.1 EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS.**

Para la evaluación de las propuestas, se utilizará el Método de **Evaluación Binario**, de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público., utilizando los criterios señalados en el punto 8.0 de las presentes bases.

**2.5 FALLO.**

A celebrarse el día **5 DE JULIO DE 2021 a las 11:00 HORAS**, en la sala de juntas de la Subdirección de Adquisiciones y Servicios Generales, ubicada en calle Carlos Salazar Preciado No 249, Colonia Burócratas, CP. 28040, La Estancia, Colima Col. en el acto se dará a conocer el fallo de la licitación a la que libremente podrán asistir los licitantes que hubieren participado en la presentación de proposiciones y apertura de propuestas técnicas y económicas.

La dependencia, entidad o unidad convocante emitirá un fallo, el cual deberá contener lo siguiente:

La relación de licitantes cuyas propuestas se desecharon, expresando todas las razones legales, técnicas o económicas que sustentan tal determinación e indicando los puntos de la convocatoria que en cada caso se incumpla, conforme al dictamen técnico del área requirente.

La relación de licitantes cuyas propuestas resultaron solventes, describiendo en lo general dichas propuestas. Se presumirá la solvencia de las propuestas cuando no se señale expresamente incumplimiento alguno, conforme al dictamen técnico del área requirente.

En caso de que se determine que el precio de una proposición no es aceptable o no es conveniente, se deberá anexar copia de la investigación de precios realizada o del cálculo correspondiente por el área requirente;

Nombre del o los licitantes a quien se adjudica el contrato, indicando las razones que motivaron la adjudicación de acuerdo a los criterios previstos en la convocatoria, así como la indicación de la o las **PARTIDAS,** los conceptos y montos asignados a cada licitante;

Fecha y lugar para la firma del contrato, deberá realizarse dentro de los 15 días naturales siguientes a la fecha del fallo correspondiente, en la Subdirección de Adquisiciones y Servicios Generales, ubicada en calle Carlos Salazar Preciado No 249, Colonia Burócratas, CP. 28040, La Estancia, Colima Col. con la Subdirectora de Recursos Materiales

La presentación de garantías conforme al punto 5.1 y, en su caso, la entrega de anticipos.

Nombre, cargo y firma del servidor público que lo emite, señalando sus facultades de acuerdo con los ordenamientos jurídicos que rijan a la unidad convocante. Indicará también el nombre y cargo de los responsables de la evaluación de las propuestas.

La información correspondiente al fallo, se podrá consultar en la dirección electrónica <https://compranet.hacienda.gob.mx/web/login.html?_ncp=1566412456818.876-1>, así como en <http://www.saludcolima.gob.mx/adquisiciones/licitaciones.php>, donde estará a su disposición el mismo dia en que se hubiera celebrado.

**2.6 NOTIFICACIONES A LOS LICITANTES PARTICIPANTES.**

Para los licitantes que no hubieran asistido a los diversos actos de la licitación y que hubieran adquirido las bases, se les tendrá por notificados en forma personal, una vez que se fijen las actas y sus anexos derivadas de la celebración de dichos actos en lugar visible de la Subdirección de Adquisiciones y Servicios Generales, ubicada en calle Carlos Salazar Preciado No 249, Colonia Burócratas, CP. 28040, La Estancia, Colima Col., así como en la dirección electrónica <https://compranet.hacienda.gob.mx/web/login.html?_ncp=1566412456818.876-1>, así como en <http://www.saludcolima.gob.mx/adquisiciones/licitaciones.php>, sin prejuicio de proporcionarse en fotocopia a su solicitud, donde estarán a su disposición a más tardar el día hábil siguiente a aquel en que se hubiera celebrado y hasta el término de cinco días hábiles contados a partir del día de la celebración de cualquiera de dichos actos.

* 1. **FORMA DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES, DE MANERA FÍSICA, A TRAVÉS DE SERVICIO POSTAL, MENSAJERÍA O MEDIOS ELECTRÓNICOS.**

Conforme a lo dispuesto por el artículo 27 de la LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO**,** a elección del licitante, la entrega de propuestas a través de los medios señalados en este punto se realizará de la siguiente forma:

1. **De manera física**, el licitante podrá presentar sus propuestas de manera personal en forma documental y por escrito, por sí o a través de interpósita persona.
2. **Servicio postal o mensajería:** Los licitantes deberán remitir el sobre debidamente cerrado que contenga las propuestas técnica y económica, así como los requisitos solicitados en el punto 3., para tal efecto el sobre deberá entregarse en:

Subdirección de Adquisiciones y Servicios Generales, ubicada en calle Carlos Salazar Preciado No 249, Colonia Burócratas, CP. 28040, La Estancia, Colima Col, **como mínimo treinta minutos antes de la señalada para la realización del acto de presentación de proposiciones y apertura de propuestas técnicas y económicas, toda vez que si el sello de la Subdirección de Adquisiciones y Servicios Generales refleja la recepción de los documentos con fecha posterior al día u hora señalada no se permitirá la participación del licitante**. Dicho sobre deberá estar identificado. **En caso de no estar identificado respecto del número y tipo de procedimiento, así como con los datos del licitante, no se permitirá su participación.**

1. **Medios remotos o comunicación electrónica:** Los Servicios de Salud del Estado de Colima ***no aceptará propuestas a través de estos medios****.*
   1. **INDICACIONES GENERALES.**

Una vez iniciado el acto de presentación de proposiciones y apertura de propuestas técnicas y económicas en presencia de los servidores públicos de los Servicios de Salud del Estado de Colima, y los licitantes que asistan al mismo, **no se permitirá la entrada a ningún participante, ni que introduzcan documento alguno.**

De igual manera, no se permitirá la salida de los licitantes que se encuentren dentro de la sala, salvo causas de extrema urgencia y siempre y cuando el Subcomité ya hubiera recibido el sobre que contenga sus propuestas técnica y económica.

**3. Requisitos que deberÀn cumplir Y PRESENTAR los licitantes en el ACTO DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS y económicas DE la Licitación.**

Todos los documentos solicitados deberán estar vigentes, no presentar tachaduras ni enmendaduras y ser legibles, la falta de uno de los siguientes requisitos, **será motivo de descalificación.** Excepto el punto 3.1 el cual es opcional. Además, el **3.14** y el **3.15**, cuando aplique uno u otro.

* 1. DE LA PERSONA QUE SOLO ENTREGUE LAS PROPUESTAS

No será motivo de descalificación la falta de identificación o de acreditamiento de la representación de la persona que solamente entregue las propuestas, pero solo podrá participar durante el desarrollo del acto con el carácter de observador.

* 1. **FORMA EN QUE SE ACREDITA LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD JURÍDICA DEL LICITANTE. (ANEXO 3)**

El licitante acreditará su existencia y personalidad jurídica en el acto de presentación de propuestas técnicas y económicas, adjuntando la siguiente documentación:

**3.2.1 Forma de Acreditación de las Personas físicas**

**a)**.- Original o copia certificada y copia simple para su cotejo de Identificación oficial vigente, con fotografía. (Pasaporte y/o Credencial de Elector)

**b)**.- Constancia de Situación Fiscal expedida por el SAT, con una antigüedad no mayor a 15 días.

**c).-** En su caso original o copia certificada y copia simple para su cotejo, mediante el cual se otorgue al representante, poder general para actos de administración o poder especial para suscribir pedidos, contratos, o convenios o bien para realizar todos los trámites derivados de procedimientos de licitación o adjudicación con los Servicios de Salud del Estado de Colima. **SEÑALANDO CON TINTA FLUORESCENTE SOBRE LA COPIA EL PUNTO ESPECÍFICO DONDE SE MENCIONA DICHO PODER**.

**d)** Copia del comprobante de domicilio fiscal con antigüedad no mayor a 3 meses, el cual deberá ser recibo de agua, luz o teléfono fijo.

**3.2.2 Forma de Acreditación de las Personas Morales.**

**a)**.- Original o copia certificada y copia simple para cotejo del Acta Constitutiva y sus últimas modificaciones ante Fedatario Público y previamente inscritas en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio.

**b)**.- Constancia de Situación Fiscal expedido por el SAT, con una antigüedad no mayor a 15 días.

**c).-** Original o copia certificada y copia simple para su cotejo, en el cual se otorgue al Representante Legal Poder General para Actos de Administración o Poder Especial para suscribir Pedidos, Contratos o Convenios o bien para realizar todos los trámites derivados de procedimientos de licitación o adjudicación**. SEÑALANDO CON TINTA FLUORESCENTE SOBRE LA COPIA EL PUNTO ESPECÍFICO DONDE SE MENCIONA DICHO PODER.**

**d).-** Original o copia certificada y copia simple para su cotejo de Identificación Oficial vigente, con fotografía. (Pasaporte y/o Credencial de Elector) del Apoderado.

**e)** Copia del comprobante de domicilio fiscal con antigüedad no mayor a 3 meses, el cual deberá ser recibo de agua, luz o teléfono fijo.

**3.3 CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES. (ANEXO 4)**

Carta en papel membretado del licitante firmada por el representante o apoderado legal, **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, de aceptación de las bases de la licitación**.**

**3.4 CARTA DE DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD (ANEXO 5)**

Declaración de integridad, mediante carta en papel membretado del oferente, firmado **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, por el representante o apoderado legal, en la que manifiesta que por sí mismo o a través de interpósita persona, se abstendrá de adoptar conductas para que los Servidores Públicos de la dependencia, entidad o unidad administrativa induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones ventajosas con relación a los demás participantes.

**3.5 CARTA DEL ARTÍCULO 50 Y 60 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO**. **(ANEXO 6).**

Carta en papel membretado del licitante firmada por el representante o apoderado legal, en la que declare **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que el licitante no se encuentra en ninguno de los supuestos de los **ARTÍCULOS 50 y 60 último párrafo DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.**

**3.6 CARTA DE GARANTÍA DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIOS. (ANEXO 7)**

Carta en papel membretado firmada por el Licitante o Apoderado Legal (Persona Moral) o por el Licitante o su Representante (Persona Física), en la que firme **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD,** que se compromete a garantizar los bienes, arrendamientos o servicios, objeto de esta licitación, los cuales deberán ser nuevos y de marca registrada.

**3.7 DOCUMENTO EMITIDO POR EL SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (SAT), DENOMINADO "OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES" EN OPINIÓN POSITIVA).**

El licitante deberá presentar el documento que emite el Sistema de Administración Tributaria (SAT), denominado OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES, **en opinión positiva.** Con vigencia de 30 días naturales a partir de su emisión, El no presentarlo en opinión positiva será motivo para desestimar su propuesta.

**3.8 OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE COLIMA.**

El licitante deberá presentar el documento de Opinión de Cumplimiento obligaciones fiscales del Estado de Colima en **OPINIÓN POSITIVA** donde se manifieste que el concursante no cuenta con adeudos fiscales en el Estado, de conformidad al art. 37 Bis del Código Fiscal del Estado de Colima, emitida por la Dirección de Recaudación, dependiente de la Dirección General de Ingresos de la Secretaría de Planeación y Finanzas, (el trámite es sin costo en la página de internet http://www.constancia-noadeudo-sfya.col.gob.mx/ ) la opción tiene una vigencia de 30 días naturales a partir de su emisión**.**

En el supuesto de que el licitante no tenga relación fiscal en estado de Colima, será suficiente presentar la **pantalla que señala cargando información,** misma que se obtiene al ingresar en la liga señalada en el párrafo anterior, proporcionando su registro federal de contribuyentes y dándole clic en imprimir constancia

* 1. **ACREDITACIÓN DE SOLVENCIA ECONÓMICA**

Presentar Original y copia simple para su cotejodela última **declaración anual** correspondiente al ejercicio próximo anterior con sus anexos y acuse de recibido**.**

* 1. **LICENCIA DE GIRO EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.**

Copia simple de la Licencia de Giro y/o Aviso de Funcionamiento a nombre del licitante, expedida por autoridad competente, la cual deberá corresponder al domicilio del local en el cual funciona u opera la empresa.

**3.11 INFRAESTRUCTURA, CAPACIDAD TÉCNICA, ADMINISTRATIVA Y ECONÓMICA. (ANEXO 8)**

Escrito original, en papel membretado del licitante, firmada por el representante o apoderado legal, **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que cuenta con la infraestructura y la capacidad técnica, administrativa y económica para proporcionar el servicio objeto de la presente licitación en tiempo y forma**.**

* 1. **SUBCONTRATACIÓNES. (ANEXO 9)**

**Presentar escrito, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, donde el licitante justifique que tiene contemplado o no** **subcontratar**, en la que fundamente la posibilidad o imposibilidad de solventar una propuesta sin realizar una subcontratación.

* 1. **ESCRITO QUE FACULTE AL PARTICIPANTE A INTERVENIR EN LA LICITACIÓN. (ANEXO 10)**

Escritoen el que su firmante manifieste, **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que **cuenta con facultades suficientes para comprometerse** por sí o por la persona que representa.

* 1. **ESCRITO PARA PRESENTAR PROPUESTAS INDEPENDIENTES. (ANEXO 11)**

Carta en papel membretado del licitante firmada por el representante o apoderado legal, en la que declare, **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD,** **que su propuesta será o no de manera independiente**, sin consultar, comunicar o acordar con ningún otro participante. Además, deberán manifestar que conocen las infracciones y sanciones aplicables en caso de cometer alguna práctica prohibida por la Ley Federal de Competencia.

* 1. **ESCRITO PARA PROPUESTAS CONJUNTAS (ANEXO 12)**

Carta en papel membretado de la licitante firmada por el representante o apoderado legal, en la que declare **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** la posibilidad o imposibilidad de presentar propuestas de manera individual.

**3.16 CARTA COMPROMISO (ANEXO 13)**

El licitante deberá presentar ésta carta en papel membretado **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** firmada por el representante o apoderado legal, en la que se compromete a garantizar los bienes contra defectos de calidad y de fabricación por un período de **UN AÑO** a partir de la entrega del bien o servicio.

**3.17 TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES (ANEXO 14).**

Los licitantes deberán presentar carta en papel membretado **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** firmada por el representante o apoderado legal, en la que manifieste su conformidad en el tratamiento público de lo los datos personales y/o de su representada que Los Servicios de Salud del Estado de Colima como sujeto obligado y cumpliendo las leyes, reglamentos y disposiciones legales realice de todos los actos de la presente Licitación, así como de los actos jurídicos que de ella se deriven.

**3.18 MANIFESTACIÓN DE NACIONALIDAD MEXICANA (ANEXO 15).**

Formato para la manifestación que deberá presentar el licitante para acreditar que es de nacionalidad mexicana, **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**.

**3.19 FORMATO DE ACLARACIÓN DE DUDAS (ANEXO 16).**

Deberá anexar el formatode la aclaración de dudas que se encuentra en las presentes bases.

**3.20 MODELO DE CONTRATO (ANEXO 17).**

Deberá anexar el modelo de contrato que se encuentra en las presentes bases.

**3.21 PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA**.

Sobre cerrado con propuesta técnica y económica conforme a lo establecido en el punto **4.1** de estas bases, **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**.

El cumplimiento de estos requisitos es indispensable, por lo que su omisión será motivo para desechar las propuestas presentadas.

**NOTA 1:**

**Los documentos señalados como requisitos en el punto 3 son obligatorios, excepto los puntos 3.1, 3.14 y 3.15 que son opcionales.** En caso **de no** presentar alguno, su propuesta será **DESECHADA. Todos** los Anexos **deberán presentarse** en formato adjunto**.** Asimismo**, todos** los documentos **solicitados en este punto deberán** presentarse escaneados **en formato PDF en un CD o cualquier otro medio magnético, dentro del sobre de la propuesta Técnica y Económica.**

NOTA 2:

1. El sobre cerrado deberá contener **necesariamente** la propuesta técnica y económica del licitante y el original del convenio en caso de proposiciones conjuntas.
2. Cada uno de los documentos que integren la proposición y aquéllos distintos a ésta, deberán estar foliados en todas y cada una de las hojas que los integren. Al efecto, se deberán numerar de manera individual las propuestas técnica y económica, así como el resto de los documentos que entregue el licitante.

d) Se agradecerá no incluir documentación que no fue solicitada en estas bases y/o sus anexos, de ser incluida y venir foliada ésta no será rubricada. Asimismo, se solicita no insertar las propuestas o documentos en protectores de plástico u otros materiales.

**La falta de alguno de estos documentos o requisitos será motivo de DESECHAMIENTO.**

4. PROPOSICIONES.

Los licitantes que hubieren adquirido las bases de la presente licitación, deberán entregar en el acto de presentación de proposiciones de propuestas técnicas y económicas, un sobre cerrado con los datos de identificación de la licitación y del licitante respectivo.

4.1 PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA.

El sobre cerrado contendrá la propuesta técnica y económica (según se describe en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO Y ANEXO NÚMERO 2 ECONÓMICO** de estas bases). La propuesta técnica y económica deberá presentarse conforme a lo siguiente:

1. Impresa en papel membretado del licitante, legible, sin tachaduras ni enmendaduras.
2. Deberá ser clara y precisa, detallando las características técnicas y físicas de los Bienes, Arrendamientos o Servicios ofertados, en concordancia con lo solicitado en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO Y ANEXO NÚMERO 2 ECONÓMICO** de estas bases, señalando tanto el precio unitario como el total de los mínimos y máximos, en moneda nacional, (pesos mexicanos) **antes de IVA**.
3. Deberá acreditar los requerimientos mínimos de calidad que el área requirente solicita, conforme al **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO.**
4. La proposición deberá ser firmada autógrafamente por la persona facultada para ello en la última hoja de cada uno de los documentos que forman parte de la misma, anexando a su firma la leyenda **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”.**
5. Se presentará en idioma español.
6. En caso de presentar proposiciones conjuntas (opcional)
7. Los precios ofertados deberán ser **fijos, sin escalatoria** durante la vigencia del proceso de licitación y durante la vigencia de acuerdo al punto 1.7 de las bases, para el caso del licitante que resulte adjudicado.
8. El licitante deberá presentar un CD o medio electrónico con la propuesta Técnica y Económica de la información relativa al ANEXO NÚMERO 1 TECNICO y ANEXO NÚMERO 2 ECONÓMICO, en formato WORD o EXCEL.
9. Si al momento de realizar la verificación de los importes de las propuestas económicas, en las operaciones finales, se detectan errores aritméticos, el comité procederá a realizar la corrección en el cuadro comparativo de cotizaciones. De lo anterior se dejará constancia en dicho cuadro y acta correspondiente. **En ningún caso se realizarán correcciones en precios unitarios**. En caso de que el licitante no acepte la(s) corrección(es), la propuesta será desestimada.

**La falta de alguno de estos documentos o requisitos será motivo de DESECHAMIENTO.**

4.2 PROPOSICIONES CONJUNTAS.

Dos o más personas podrán presentar conjuntamente una propuesta sin necesidad de constituir una sociedad, o una nueva sociedad en caso de personas morales. Para tales efectos, en la propuesta y en el contrato se establecerán con precisión las obligaciones de cada una de ellas, así como la manera en que se exigirá su cumplimiento

Los participantes que presentan propuestas conjuntas declararán por escrito, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, la imposibilidad de presentar propuestas de manera individual.

La propuesta conjunta contenida en el sobre cerrado deberá ser firmada autógrafamente por el representante común que para ese acto haya sido designado por las personas que la presenten. En caso de que se empleen medios electrónicos, deberá garantizarse la seguridad y confidencialidad de la propuesta y la firma se realizará por los medios de identificación electrónica autorizados por la legislación respectiva y en su defecto por el Subcomité de Adquisiciones.

Cuando la propuesta conjunta resulte adjudicada con un contrato, dicho instrumento deberá ser firmado por el representante legal de cada una de las personas participantes en la propuesta, a quienes se considerará, para efectos del procedimiento y del contrato, como responsables solidarios o mancomunados, según se establezca en el propio contrato.

Lo anterior, sin perjuicio de que las personas que integran la propuesta conjunta puedan constituirse en una nueva sociedad, para dar cumplimiento a las obligaciones previstas en el convenio de propuesta conjunta, siempre y cuando se mantengan en la nueva sociedad las responsabilidades de dicho convenio.

**5. FIRMA DEL CONTRATO.**

La firma del contrato es la formalización para el surtimiento de los bienes, arrendamientos o servicios, después de que se adjudica lo ofertado de la presente licitación y deberá realizarse dentro de los 15 días naturales siguientes a la fecha del fallo correspondiente, en horario de trabajo, en la Subdirección de Adquisiciones y Servicios Generales ubicada en el Calle Carlos Salazar Preciado Número 249, Colonia Burócratas, la Estancia Colima. Con la Subdirectora de Recursos Materiales**.**

**En el supuesto de que el licitante adjudicado** **no se presente a firmar el contrato por causas que le sean imputables**, **será sancionado en los términos del artículo 59 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público**.

La Unidad requirente será quien informe a la Subdirección de Adquisiciones y Servicios Generales de la **ejecución o de la entrega, así como el cumplimiento de los bienes y/o servicios ofrecidos** de acuerdo al **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO.**

El contrato estará sujeto a la disponibilidad presupuestaria del **AFASPE RAMO 12 2021,**  por lo que sus efectos estarán condicionados a la existencia de los recursos presupuestarios respectivos, sin que la no realización de la referida condición suspensiva origine responsabilidad alguna para las partes.

El presente contrato abarcara **UN EJERCICIO FISCAL.**

5.1 INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA GARANTÍA DE BUEN CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Las obligaciones derivadas de la suscripción del contrato respectivo, serán garantizadas por el licitante adjudicado mediante póliza de fianza expedida por institución autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, por un importe equivalente al **10% diez por ciento del monto total antes de I.V.A. del monto adjudicado**, como garantía del buen cumplimiento del contrato, a favor de los **Servicios de Salud del Estado de Colima**, y deberá ser entregada **dentro de los diez días naturales siguientes a la firma del contrato,** debiendo contener en su texto las siguientes manifestaciones:

**a)** **Que la fianza se otorga para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones y estipulaciones del contrato por parte del licitante adjudicado**, del procedimiento de licitación pública nacional número **36111002-002-2021**.

**b)** Que la fianza tendrá vigencia, hasta el cumplimiento del contrato, de acuerdo a lo solicitado en el ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO.

**c)** En el caso de que sea prorrogado el plazo establecido en el inciso anterior, por cualquier causa, deberá contener los endosos correspondientes y prorrogados su vigencia por el tiempo que sea necesario.

**d)** Acorde con lo establecido por la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, la compañía afianzadora se obliga a atender las reclamaciones por incumplimiento del licitante adjudicado.

**Deberán indicar expresamente lo siguiente**:

1. Deberán expedirse a favor de los Servicios de Salud del Estado de Colima.
2. La indicación del importe total garantizado con número y letra.
3. Referencia de que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato.
4. La información correspondiente al número del contrato, su fecha de firma así como la especificación de las obligaciones garantizadas.
5. El señalamiento de la denominación o nombre del contratista, proveedor o fiado.
6. La condición de que la vigencia de la fianza deberá quedar abierta (para permitir que cumpla con su objetivo, de forma tal que no podrá establecerse o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no debe confundirse con el plazo para el cumplimiento de las obligaciones previsto en los contratos y actos administrativos).

**Deberá contener además, expresamente, los siguientes textos:**

1. “Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acortarse en razón del plazo de ejecución del contrato o pedido principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que los Servicios de Salud del Estado de Colima otorgue prórrogas o esperas al proveedor, contratista o fiado para el cumplimiento de sus obligaciones.”
2. “La Institución de Fianzas acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida”.
3. “Para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito de los Servicios de Salud del Estado de Colima previa liberación por parte de la Unidad requirente de haber recibido satisfactoriamente los servicios solicitados en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO**.”

En caso de rescisión del pedido, la aplicación de la garantía de cumplimiento será proporcional al monto de las obligaciones incumplidas.

**5.2 GARANTÍA DE VICIOS OCULTOS (NO APLICA)**

Independientemente de las garantías que se expidan, el proveedor queda obligado a responder de los defectos o vicios ocultos de los bienes, mediante póliza de fianza expedida por institución autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, por un importe equivalente al **10% diez por ciento** del monto total del contrato antes de I.V.A. del pedido adjudicado, a favor de Los Servicios de Salud del Estado de Colima, por un año contado a partir del día de la entrega de los bienes y que deberá ser exhibida a más tardar al día siguiente de la fecha de entrega de los bienes, debiendo contener en su texto las siguientes manifestaciones:

a) Que la fianza se otorga para garantizar los defectos o vicios ocultos de los bienes por parte del proveedor adjudicado, del procedimiento de licitación pública nacional número **36111002-002-2021.**

b) Que la fianza tendrá vigencia, por un año contado a partir del día de la entrega de los bienes objeto del contrato.

d) Acorde con lo establecido por la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, la compañía afianzadora se obliga a atender las reclamaciones por defectos o vicios ocultos por parte del licitante adjudicado.

Deberán indicar expresamente lo siguiente:

1. Deberán expedirse a favor de los Servicios de Salud del Estado de Colima.
2. La indicación del importe total garantizado con número y letra.
3. Referencia de que la fianza se otorga atendiendo a todas las especificaciones contenidas en la ficha técnica de confección.
4. La información correspondiente a la ficha técnica de confección y la fecha de entrega de los bienes, la cual deberá ser constatada mediante escrito expedido por los Servicios de Salud del Estado de Colima.
5. El señalamiento de la denominación o nombre del contratista, proveedor o fiado.

Deberá contener, además, expresamente, el siguiente texto:

1. “La Institución de Fianzas acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida”.

Si durante el periodo de garantía se hubiese presentado algún defecto y el proveedor no hubiere sustituido los bienes, sin cargo o costo a la convocante, en un plazo no mayor de 15 días naturales a partir de la fecha de la devolución, se hará efectiva la garantía de manera proporcional al porcentaje de los bienes con defectos o vicios ocultos.

**6. ANTICIPO.**

**NO SE OTORGARÁ ANTICIPO**

**7. GARANTÍA DE ANTICIPOS.**

**NO SE SOLICITA GARANTIA DE ANTICIPO**

**8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN, DICTAMEN Y ADJUDICACIÓN.**

La Convocante:

1. Comprobará que las Propuestas Técnicas y Económicas contengan la información, documentación y requisitos de las presentes bases y sus anexos de manera cuantitativa.
2. Elaborará cuadros con la propuesta técnica y los precios y condiciones ofertadas, mismo que permitirá comparar éstas de manera equitativa.
3. Si al momento de realizar la verificación de los importes de las Propuestas Económicas, en las operaciones finales, se detectan errores aritméticos o de cálculo, la Convocante, procederá a realizar la corrección en el cuadro comparativo de cotizaciones. De lo anterior se dejará constancia en dicho cuadro, en el Dictamen de Adjudicación y en el Acta correspondiente. En ningún caso se realizarán correcciones en precios unitarios. En caso de que el licitante no acepte la(s) corrección(es), la propuesta será desestimada.
4. Una vez efectuado este procedimiento, se adjudicará **LAS PARTIDAS** a la persona física o moral que entre los licitantes reúna las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas y que garanticen satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones.
5. Si resultara que dos o más propuestas son solventes porque cumplen con las especificaciones y requisitos establecidos en las Bases de la Licitación, así como en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO**, **el contrato se adjudicará al licitante que presente la proposición cuyo precio sea el más bajo.**
6. Si derivado de la evaluación económica se obtuviera un empate en el precio de dos o más proposiciones, la adjudicación se efectuará en favor del licitante que resulte ganador del sorteo que se realice en términos del Reglamento de esta ley.

**La Requirente:**

1. Constatará que las características de los bienes, arrendamientos o servicios ofertados correspondan a las establecidas en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO** de estas bases.
2. Verificará que satisfagan las condiciones de entrega de los bienes, arrendamientos o servicios.
3. Verificará, en su caso, que el precio de los bienes, arrendamientos o servicios sea congruente con el Estudio de Mercado.
4. Se elaborará, un dictamen que servirá como base para el fallo, en el que se harán constar una reseña cronológica de los actos del procedimiento, el análisis de las proposiciones y las razones para admitirlas o desecharlas.

**9. DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.**

Se descalificará(n) al (los) licitante(s) que incurra(n) en una o varias de las siguientes situaciones:

**a)** Si no cumple(n) con todos los requisitos establecidos en las bases y los anexos de esta licitación. **(Punto 3)**

**b)** Si los bienes, arrendamientos o servicios ofertados no cumplen con las características establecidas en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO** de estas bases.

**c)** Si se comprueba que tiene(n) acuerdo con otro(s) licitante(s) para elevar los precios de los bienes, arrendamientos o servicios objeto de esta licitación, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.

**d)** Si se encuentra algún elemento que indique que el licitante tuvo acceso a información sobre la licitación, que lo pueda poner en ventaja sobre los otros licitantes, aún en el supuesto de que sea el único participante.

**e)** Si se comprueba que el licitante carece de la Infraestructura y la capacidad Técnica, Administrativa y Económica necesaria para otorgar el bien, arrendamiento o servicio.

1. Cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir o arrendar los bienes o contratar la prestación de los servicios, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a los Servicios de Salud del Estado.

La propuesta técnica y económica y/o sus respectivos anexos que por cualquier motivo omitan o no cumplan con algún requisito solicitado en estas bases y/o sus anexos o se encuentre que estén en alguna o varias de las situaciones que aquí se establecen, serán desestimadas o los licitantes descalificados, en el acto de fallo.

**10. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.**

Se podrá cancelar una licitación, PARTIDAS o conceptos incluidos en éstas, cuando se presente:

**a)** Por caso fortuito;

**b)** Por caso de fuerza mayor;

1. Cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir o arrendar los bienes o contratar la prestación de los servicios, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a los Servicios de Salud del Estado de Colima.

De acuerdo al artículo 38 cuarto párrafo. De la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

**11. LICITACIÓN DESIERTA.**

La licitación se declarará desierta en los siguientes casos:

**a)** Si no se registra cuando menos un licitante al acto de presentación de proposiciones y apertura de propuestas técnicas.

**b)** Si al abrir las propuestas, no se encuentra cuando menos una que cumpla con todos los requisitos establecidos en las bases de la licitación.

**c)** Si en cualquier momento del procedimiento no existe al menos un licitante que continúe en el mismo, por cualquier causa.

1. Si sus precios no fueran aceptables.
2. Cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir o arrendar los bienes o contratar la prestación de los servicios, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a los Servicios de Salud del Estado de Colima.
3. Cuando se presente **caso fortuito** **o** **fuerza mayor**

**12. RESCISIÓN DEL CONTRATO.**

Procederá la rescisión administrativa del contrato:

1. En caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del licitante adjudicado.
2. En caso de que el (los) licitante(es) adjudicado(s) ceda(n) en forma parcial o total los derechos u obligaciones derivadas de la licitación y/o del contrato.
3. Cuando las sumas de las penas por atraso alcancen el mismo monto que correspondería a la garantía de cumplimiento, en ningún caso excederán del 10% del monto adjudicado.
4. Cuando no coincidan las características del bien ofertado con el producto entregado, siendo menores que a las especificadas en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO** de estas bases.
5. Cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir o arrendar los bienes o contratar la prestación de los servicios, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a los Servicios de Salud del Estado de Colima.

En el supuesto de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de penas convencionales por atraso, ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

En caso de rescisión del contrato se aplicará la garantía de cumplimiento del contrato de manera proporcional al incumplimiento.

El procedimiento de rescisión se llevará conforme a lo señalado en el artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Publico, realizando el procedimiento que corresponda el área requirente o receptora de los bienes, arrendamientos o servicios.

Cuando el incumplimiento de las obligaciones del proveedor no derive del atraso, sino por otras causas establecidas en el contrato, se iniciará en cualquier momento posterior al incumplimiento el procedimiento de rescisión del contrato.

**13. INCONFORMIDADES.**

Las inconformidades serán interpuestas, en forma personal por escrito o a través de medios remotos de comunicación electrónica que al efecto se establezcan, ante la Contraloría General del Estado de Colima ubicada en Calzada Pedro A. Galván Sur Número 454, Colonia Centro, Colima Col, dentro de los seis días hábiles contados a partir del día siguiente a aquel que hubiere surtido efecto la notificación de la resolución que se recurra. En los términos del artículo 65 de la Ley.

**14. REGISTRO DE DERECHOS DE AUTOR u OTROS DERECHOS EXCLUSIVOS**

En caso de violaciones en materia de derechos inherentes a la propiedad intelectual, la responsabilidad estará a cargo del participante o proveedor según sea el caso. Salvo que exista impedimento, la estipulación de que los derechos inherentes a la propiedad intelectual, que se deriven de los servicios de consultorías, asesorías, estudios e investigaciones contratados, invariablemente se constituirán a favor de la dependencia, entidad o unidad administrativa, según corresponda, en términos de las disposiciones legales aplicables.

**15. IMPUESTOS.**

Los Servicios de Salud del Estado de Colima pagará únicamente el importe correspondiente al Impuesto al Valor Agregado.

Los permisos, autorizaciones o licencias necesarias serán por cuenta del licitante adjudicado sin cargo adicional alguno para la dependencia.

**16. SANCIONES.**

La Secretaria de la Función Pública sancionará con multa equivalente a las cantidad de 50 a 1000 veces el salario mínimo general vigente en el distrito federal, al licitante o proveedor que infrinja las disposiciones de la Ley e inhabilitará temporalmente para participar en procedimientos de contrataciónn o celebrar contratos regulados por la Ley, al licitante o proveedor que se ubique en alguno de los supuestos siguiente:

I Cuando los proveedores no cumplan con las obligaciones del pedido por causas imputables a ellos y que como consecuencia causen daños o perjuicios graves a la convocante, así como aquellos que entreguen bienes con especificaciones distintas de las convenidas.

II Los licitantes o proveedores que presenten información falsa o que actúen con dolo o mala fe en alguna etapa del procedimiento de adjudicación del pedido, o bien, en la presentación o desahogo de una queja en una audiencia de conciliación o de una inconformidad.

III En el caso de que el proveedor incurra en atraso en la entrega de los bienes, queda obligado a pagar el 0.5% por cada día natural de demora, sobre el monto del bien no entregado en tiempo y forma, misma que se hará efectiva al efectuar el pago. Si en un término de 10 días naturales persiste el atraso, la convocante iniciará el procedimiento de rescisión de pedido y en su caso hará efectiva la fianza para el cumplimiento.

IV Independientemente de la aplicación de la pena a que haya lugar, se hará efectiva la garantía relativa al cumplimiento del pedido, cuando el proveedor no cumpla cualquiera de sus obligaciones por causas a él imputables, teniendo la convocante la facultad potestativa de rescindir total o parcialmente el pedido.

V Omitir presentar las garantías.

El licitante adjudicado será responsable de los daños y perjuicios de cualquier tipo, en caso de incumplir en la entrega del bien, arrendamiento o servicios relacionados.

**17. PENAS CONVENCIONALES.**

Por no entregar los bienes en los tiempos estipulados.

Con base en el artículo 53 de la ley, las penas convencionales que se aplicarán por atraso o incumplimiento de los pedidos, será de 0.5% sobre el monto total de los bienes no entregados por cada día natural de retraso hasta por un máximo de 20 días naturales, la cual no excederá de la garantía de cumplimiento, contados a partir del momento en que sea exigible la entrega de los bienes. Si del mismo resultare grave perjuicio a los intereses de la convocante, se hará efectiva la fianza.

En caso de incumplimiento por parte del proveedor, la convocante podrá rescindir administrativamente; en su caso el procedimiento de rescisión deberá iniciarse dentro de los 15 días naturales siguientes a aquel en que se hubiere agotado el monto máximo de las penas convencionales.

Nota: las penas convencionales se harán efectivas mediante:

1. Pago voluntario.
2. En caso de que no exista pago voluntario, la convocante podrá deducir la sanción que se derive del incumplimiento al momento de realizar el pago al proveedor incumplido.
3. A través de efectividad de la fianza cuando se agoten las posibilidades de cobro por pago voluntario, mediante la facturación.

### Por incumplimiento al pedido.

Independientemente de la aplicación de la pena convencional, se hará efectiva la garantía relativa al cumplimiento del contrato, cuando el proveedor no cumpla cualquiera de sus obligaciones, por causas a él imputables, teniendo la convocante, la facultad potestativa de rescindir el pedido.

**18. PROHIBICIÓN DE NEGOCIACIÓN DE LAS BASES Y PROPUESTAS.**

Las condiciones contenidas en las presentes bases, así como en las proposiciones presentadas por los licitantes, no podrán ser negociadas, conforme a lo dispuesto en el artículo 26 de la LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

19. CONTROVERSIAS.

Cualquier situación que no haya sido prevista en las presentes bases será resuelta por la convocante, consultando la opinión de las autoridades competentes, con base en las atribuciones establecidas en las disposiciones legales aplicables.

Asimismo, para la interpretación o aplicación de estas bases o del pedido que se finque, en lo no previsto en tales documentos, se estará a lo dispuesto en la Ley, El Código Civil Federal, Ley Federal De Procedimiento Administrativo y el Código Federal De Procedimientos Civiles

**20. RECOMENDACIONES.**

Se sugiere a los licitantes, se presenten al acto de apertura de proposiciones **media hora antes a realizar su registro**.

**21. ASISTENCIA A LOS ACTOS PÚBLICOS DE LA LICITACIÓN.**

A los actos de carácter público de las licitaciones podrán asistir los licitantes cuyas propuestas hayan sido desestimadas durante el procedimiento de contratación, así como cualquier persona que sin haber adquirido las bases manifieste su interés de estar presente en dichos actos, bajo la condición de que deberán registrar su asistencia y abstenerse de intervenir de cualquier forma en los mismos. De la misma manera y a los mismos actos podrán asistir representantes de las cámaras, colegios o asociaciones profesionales u otras organizaciones no gubernamentales.

**22. VISITAS A LAS INSTALACIONES DEL PARTICIPANTE.**

Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, se podrán efectuar visitas en cualquier momento a las instalaciones de los **participantes** a efecto de verificar la información manifestada en su propuesta (infraestructura, capacidad, servicios, tiempos de respuesta, etc.), que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a calidad, y tiempos de respuesta solicitados.

Para la ejecución de las visitas, el asesor técnico asignado se presentará con un oficio de la “**convocante**”, solicitando que se le presten todas las facilidades para la misma, los “**participantes**” que nieguen el acceso a sus instalaciones podrán ser descalificados de la licitación si el comité así lo determinara bajo causas justificadas.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 36111002-002-2021**

**PROPUESTA TÉCNICA**

**ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO.**

**PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 300000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA**

**SE ADJUDICARÁ POR PARTIDA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **PROG** | **Part pptal** | **Insumo Descripción General** | **Descripción adicional** | **Unidad de medida** | **Cantidad** | **Ficha técnica** |
| 1 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 31501 | Servicio de telefonia celular | Para su uso en el Módulo de Tele Medicina de Planificación Familiar | Servicio | 1 | Plan de renta de telefonía celular durante 12 meses que incluya: Minutos incluidos Ilimitado. SMS incluidos Ilimitado. Capacidad de datos incluida 11 GB. Redes WhatsApp, Facebook, Twitter y Instagram ilimitados. Aparato celular inteligente (smartphone) incluido en el plan. |
| 2 | VIOLENCIA DE GÉNERO | 31501 | Servicio de telefonia celular | Telefonía móvil para las actividades de las intervenciones de prevención de la violencia | Servicio | 1 | Telefonía movil para las actividades de las intervenciones de prevención de la violencia, la cual deberá de contar con una línea telefonía de renta mensual por 12 meses, que incluya equipo en el cual se pueda utilizar redes sociales. Servicio de telefonía celular por renta mensual por 12 meses, que incluya minutos incluidos ilimitados (Aplicando para llamadas estando en México con destino a México, E.U.A y Canadá. Estando en E.U.A para llamadas con destino a México, E.U.A (incluye Puerto Rico e Islas Vírgenes Americanas) y Canadá. Estando en Canadá para llamadas con destino a México, E.U.A y Canadá. SMS incluidos: Aplican para enviar mensajes de texto (SMS) estando en México con destino a México, E.U.A. y Canadá. Estando en E.U.A. para enviar mensajes con destino a México, E.U.A. (incluye Puerto Rico e Islas Vírgenes Americanas) y Canadá. Estando en Canadá para enviar mensajes con destino a México, E.U.A. y Canadá; Capacidad de datos incluida 5 GB: La capacidad de datos incluida podrá ser utilizada estando en México, E.U.A. y Canadá, en caso de que realices algún consumo de datos fuera de México, E.U.A. y/o Canadá, el uso de datos se cobrará bajo demanda de acuerdo con las tarifas vigentes. Consulta Paquetes de Datos disponibles para Roaming Internacional; GB de promoción: 5 GB; WhatsApp, Facebook, Twitter, Snapchat, Instagram: Ilimitado por promoción, los Gigabytes (GB) incluidos aplican de forma conjunta y compartida para uso indistinto entre las aplicaciones Facebook, Messenger, Twitter, WhatsApp, Instagram, Snapchat y UBER. El uso de los MB para la aplicación WhatsApp aplican estando dentro de México, E.U.A. o Canadá. El uso de los MB para las aplicaciones Facebook, Messenger, Twitter, Instagram, Snapchat y UBER aplican únicamente dentro de México. 1 equipo celular, que permita el uso de redes sociales, mensajes WhatsApp, SMS, llamadas, de calidad. |
| 3 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 31701 | Servicios de acceso de Internet, redes y procesamiento de informacion | Para el uso en el Módulo de Tele Medicina de Planificación Familiar | Servicio | 1 | Servicio de internet ilimitado fijo durante 12 meses de 40 Mbps. |
| 4 | VIOLENCIA DE GÉNERO | 31901 | Servicios integrales de telecomunicacion | Internet, línea telefónica y plataforma de videoconferencias para las estrategias de reeducativas | Servicio | 1 | Servicio de telecomunicación, que deberá de incluír una línea telefónica fija, más el servicio de interne y acceso a una plataforma LMS, que permita videoconferencia para actividades eductativas. ESPECIFICACIONES: PAQUETE SERVICIO DE INTERNET, LÍNEA TELEFÓNICA Y PLATAFORMA DE VIDEOCONFERENCIA: Que tenga las siguientes características:  • 1 línea de telefonía ilimitada a números y fijos nacionales (renta mensual cubierta por 1 año) con posibilidad de cancelación por razón necesaria. • Internet de 50 Mbps (renta mensual cubierta por 1 año) con posibilidad de cancelación por razón necesaria. • Plataforma de videoconferencia que soporte 50 participantes (renta mensual cubierta por 1 año) con posibilidad de cancelación por razón necesaria: • Deberá de contar con una nube privada, para el resguardo de la privacidad de datos compartidos durante el uso de la plataforma. • El servicio se provee desde una instancia dedicada, con recursos totalmente separados (base de datos, software de control y recursos de medios). • Utiliza un método de autenticación y autorización propios, no utiliza componentes de redes sociales. • Se minimiza el uso de datos personales de las personas participantes de las reuniones. • Utiliza cifrado estándar (AES256) de extremo a extremo por omisión en todas las sesiones de videoconferencias incluyendo chats, por lo que no es necesario realizar alguna configuración para activarlo. • Ciberseguridad: Para que la información está segura y protegida. • Los recursos de video y audio se encuentran en una instancia privada, independiente de la instancia que maneja los recursos públicos en el Internet Global. • La plataforma deberá de permitir solicitar a las y los participantes que se identifiquen claramente al ingresar a la sesión. • El moderador puede: Bloquear la reunión para que no se conecte nadie más; Habilitar o deshabilitar la capacidad de grabar la sesión; Liberar participantes; Habilitar la función de espera del moderador; Silenciar a los participantes; Detener el video de un participante; Controlar quién comparte contenido. |
| 5 | VIOLENCIA DE GÉNERO | 31901 | Servicios integrales de telecomunicacion | Servicios de acceso a internet y renta de plataforma | Servicio | 1 | SERVICIOS INTEGRALES DE TELECOMUNICACIÓN: SERVICIOS DE ACCESO A INTERNET Y RENTA DE PLATAFORMA, OPCIÓN SEMINARIO 100 ASISTENTES, SALAS, ENLACE DE ENCUESTAS Y PIZARRA PARA TRABAJO VIRTUAL: Deberá de contar con la posibilidad de soporte de 100 participantes, salas, enlace de encuestas y pizarra para trabajo virtual durante un año, para la realización de talleres. ESPECIFICACIONES: SERVICIOS INTEGRALES DE TELECOMUNICACIÓN: SERVICIOS DE ACCESO A INTERNET Y RENTA DE PLATAFORMA, OPCIÓN SEMINARIO 100 ASISTENTES, SALAS, ENLACE DE ENCUESTAS Y PIZARRA PARA TRABAJO VIRTUAL, DEBERÁ DE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:  • SERVICIO DE ACCESO A INTERNET RENTA CUBIERTA POR 12 MESES (1 AÑO): Internet de 50 Mbps (ancho de banda) (renta mensual cubierta por 1 año) con posibilidad de cancelación por razón necesaria al término del año mencionado.  • PLATAFORMA: RENTA CUBIERTA POR 12 MESES (1 AÑO): Posibilidad de cancelación por razón necesaria al término del año mencionado.  • Seminario Web con vídeo.  • Con salas: Espacio de colaboración basado en la nube que permita conectar en tiempo real, a personas que no se encuentran en el mismo lugar geográfico.  • 100 participantes con vídeo interactivo.  • Posibilidad de grabar el seminario (evento) para posterior difusión.  • Contar con los enlaces de encuesta, a cuál podrá ser emitido a los 100 asistentes, con posibilidad de descarga de las encuesta tanto en formatos digitales (pdf, Excel, entre otros) y análisis de las respuestas (graficas, porcentajes, entre otros) las cuales podrán ser descargadas para su uso en pdf o Excel.  • Descarga de lista de participantes.  • Descarga de listas de asistencia.  • Descarga de calificaciones.  • Emisión de exámenes.  • Contar con pizzara virtual durante el seminario.  • Vídeo HD y audio para ponentes de vídeo en vivo para compartir vídeo e interactuar con la audiencia.  • Posibilidad de transmitir el seminario (evento) por redes sociales: Facebook Live y YouTube para aumentar el interés y la participación Integración con Marketo, Eloqua, Kaltura, Panopto y Salesforce para simplificar los flujos de trabajo.  • Audio ilimitado para VolP y acceso telefónico global.  • Deberá de generar informes y análisis: Informes sobre los inscritos, los asistentes, la encuesta, la participación de los asistentes y las preguntas y respuestas de seguimiento.  • Seguridad y privacidad: El cifrado AES de 256 bits de extremo a extremo protege toda la información de inicio de sesión y los datos de la sesión del seminario web.  • Uso compartido de pantalla HD con solo hacer un clic: Se podrá compartir clips de vídeo y audio fácilmente. Los participantes pueden ver los ponentes y la presentación al mismo tiempo.  • Accesibilidad para todos los participantes: Todos puedan participar de manera equitativa con subtítulos y accesos directos del teclado.  • Deberá tener controles de host (anfitrión) le permiten silenciar/ reactivar el audio de los panelistas y ascender a los asistentes a ponentes; dándoles capacidades de audio y vídeo para una mayor participación.  • Que tanto los facilitadores y asistentes pueden unirse desde cualquier dispositivo, incluidos los de escritorio, portátil, móvil, salas de conferencia y conectores de salas de conferencias.  • Funciones interactivas, como levantar la mano, encuestas en vivo y preguntas y respuestas.  • Seminarios web de alta demanda o recurrentes y grabaciones en nube (deberá de contar con nube para resguardo) o transcripciones automáticas.  • Eventos a gran escala con la ayuda de nuestro equipo, incluso planificaciones, ensayos y soporte en vivo.  • Chat interactivo proporciona opciones de chat grupales e individuales para asistentes y ponentes. |
| 6 | DETERMINANTES COLECTIVOS | 33603 | Servicio de impresion de documentos oficiales para la prestacion de serv. Pub. | Impresión de CNS Zona 3 (Colima, Jalisco, Nayarit, Sinaloa, Sonora, Baja California y Baja California Sur) Con impresión mínima de 329,500 cartillas | Servicio | 1 | Impresión de Cartillas Nacionales de Salud de acuerdo a las siguientes especificaciones técnicas:Tamaño extendido: 22x14 cm. / Tamaño final: 11x14 cm. Portada y Contra Portada: Cartulina sulfatada de 12 puntos a 4x1 tintas. Interiores: impresión 4x4 tintas, en papel bond blanco de 75 grs. Terminados: a caballo con 2 grapas forma francesa más laminado brillante en Portada y Contra Portada. Empacadas en cajas de cartón de 500 pzas. **Color de pleca inferior de la portada (refiere nombre de la cartilla)** Niño: verde Pantone 7490 C (C-62 M-22 Y-82 K-3). Adolescente: Gris Pantone 424 C (C-58 M-47 Y-48 K-14). Mujer: Sin Pantone (C-35 M-100 Y-35 K-10). Hombre: Café Pantone 490 C (C-38 M-81 Y-62 K-59). Adulto Mayor: Café Pantone 465 C (C-23 M-38 Y-68 K-12) **Contenido de cada Cartilla:** Cartilla del Niño 24 páginas, Cartilla del Adolescente: 20 páginas , Cartilla del Hombre: 20 páginas, Cartilla del Adulto Mayor: 24 páginas. La cantidad Total de cartillas a Imprimir son: **329,500**, distribuidas de la siguiente forma: Cartilla del niño 159,000, Cartilla del adolescente: 47,000, Cartilla del hombre: 74,000, Cartilla del adulto mayor: 49,500. **SE REQUIERE**: Muestra impresa por parte de los licitantes y posteriormente, con el proveedor asignado, se requiere prueba impresa para visto bueno: prueba de plotter de Portadas e interiores y prueba digital best color. **Se requiere el servicio de envío a los estados de**: Colima, Jalisco, Nayarit, Sinaloa, Sonora, Baja California y Baja California Sur. **VER ANEXO A PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS CARTLLAS)** |
| 7 | ABORTO SEGURO | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Materiales de comunicación difundidos sobre el derecho al acceso y atención del aborto seguro | Servicio | 1 | Materiales de comunicación difundidos sobre el derecho al acceso y atención del aborto seguro1 Diseño de logo y bases de campaña   1 Diseño y adaptación de gráficos de campaña para redes sociales   1 Diseño de gráficos de campaña y adaptación a medios y elementos tradicionales como espectaculares,   volantes, dípticos, lonas, display, coroplas, playeras, etc.   1 Diseño en formato Gif   5 Diseño de infografías   2 Producción de video animado   2 Producción de video institucional   1 Producción de video-reportaje   2 Producción de spot para TV y Redes Sociales   2 Producción de video para informes   6 Producción de spot para radio (3 en la Cd. De Colima, 3 en el Puerto de Manzanillo)   1 Sesión de fotos para campaña o evento (mensual)   1 Diseño y creación de página con lineamientos de campaña en portada y perfil en redes como Facebook e Istagram   Historias en Facebook e Instagram en página de campaña   3 historias al día durante la etapa de reconocimiento de servicio   2 historias al día durante la etapa de posicionamiento   1 historia al día durante la etapa de branding   Estrategia de Influencers en Redes Sociales   RECONOCIMIENTO: Escoger a 2 embajadores de la marca (servicio) que estén subiendo constantemente   contenido a sus historias explicando el proceso para obtener el servicio   POSICIONAMIENTO: Escoger a 4 influencer diferentes que hagan mención en sus historias del servicio   BRANDING:   Mantenimiento de información a través de la página   1 Estrategia de videos En Vivo desde la página de la campaña   1 Estrategia de videos En Vivo con influencers y personalidades locales   5 Producción de contenido y publicaciones en Tiktok   2 Producción y publicación tipo “challenge”   1 Estrategia y pauta de medios digitales (Facebook, Instagram, Twitter, Google)   1 Estrategia de segmentación para pauta (post de redes) según el target de la campaña   1 Estrategia en pauta en medios tradicionales como Radio y TV   Creación y estrategia de publicación en canal de youtube   RECONOCIMIENTO: 2 videos semanales   POSICIONAMIENTO: 1 video semanal   BRANDING: 1 video cada 15 días   2 Estrategia de ubicación de espectaculares   3 Volanteo en principales cruceros de la ciudad   Activaciones en calle con elementos de BTL de la campaña   POSICIONAMIENTO: 2 activaciones por semana   Realizando activaciones física y organizar pláticas informativas en colonias de clase media y media-baja.   Diseño y elaboración de souvenirs para la campaña y/o evento   Pequeños botiquines de primeros auxilios, thermos, playeras, sudaderas  2 Edición, diseño y producción de documento relacionado con la campaña o institución   (Revista, informe, gaceta, etc.)   1 Estrategia y diseño de imagen de campaña corporativa, institucional, etc. |
| 8 | IGUALDAD DE GÉNERO | 33604 | Impresión y elaboración de publicaciones oficiales y de información en general para difusión | Paquete de señalética hospitalaria en lengua indígena para las USAMI en zonas rurales o indígenas. | Pieza | 1 | La señaletica en lengua indigena, deberá de contar con las especificaciones mencionadas en el recuadro posterior, y además la colocación de los mismos en las ubicaciones mencionadas, de acuerdo a las especificaciones de colocación   Señalética en lenguas indígenas: 3 lenguas indigenas distintas.  TAMAÑO: Las medidas de las placas se deberán hacer en función de la ubicación elegida (debido a que el tamaño variará dependiendo del texto que se usará), considerando las dimensiones mencionadas en “Otras especificaciones” para símbolos y letras.   Materiales: Placas metálicas de ácero inoxidable de uso hospitalario   Rotulo  En consideración a la población que no sabe leer, se recomienda acompañar la señalización con pictogramas.   Texto  "La tipografía debe ser fácilmente legible, de reconocimiento rápido. Se recomiendan las fuentes de tipo Arial, helvética o similar. Si se dispone de tipografías de imprenta se podrán utilizar las fuentes Avenir y Avenir Heavy. o Altura de letras de entre 20 mm y 30 mm para una visibilidad a un metro de distancia y no menor de 15 mm para cualquier distancia. Se recomienda el uso de mayúsculas y minúsculas. o Las señales táctiles deben realizarse en altorrelieve y no grabadas. La altura del relieve debe ser: Para letras, entre 1 mm y 1,5 mm.; para símbolos, será de 2 mm.; la altura mínima del carácter debe ser de 15 mm y la máxima de 50 mm."   Especificaciones de colocación:  "o Visible para una persona sentada, de pie o en movimiento. o Debe buscarse que de ser posible una persona se acerque al señalamiento sin encontrar objetos sobresalientes u obstáculos. o Las señales deben colocarse de modo que a su alrededor haya un espacio de mínimo 7.5 cm libres de objetos sobresalientes u obstáculos."  "Altura: o Cuando la señal se coloque en un plano vertical deberá colocarse en una altura entre 1.20 y 1.60 m.; cuando se coloque en un plano inclinado, su borde frontal deberá colocarse a partir de los 0.90 m de altura. o Lasseñalesnodebendeobstruirunárealibredepasode2.10m."   Ubicación:  ● Entrada de la unidad donde se informe que ésta implementa mecanismos incluyentes ● Ventanilla incluyente / asientos preferentes ● Información/archivo/farmaci a/consultorios/ sala de espera ● Sanitarios ● Buzón o área quejas y sugerencias ● Centro de Entretenimiento Infantil"   Cantidad: 1 paquete de señaletica en lengua indiquena que contenga: 5 señaleticas por cada una de las ubicaciones mencionadas |
| 9 | IGUALDAD DE GÉNERO | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Paquete de impresión de señaléticas hospitalarias en braille para USAMI | Pieza | 1 | La señaletica en braile, deberá de contar con las especificaciones mencionadas en el recuadro posterior, y además la colocación de los mismos en las ubicaciones mencionadas, de acuerdo a las especificaciones de colocación   Artículo  Señaletica braile   Tamaño Las medidas de las placas se deberán hacer en función de la ubicación elegida (debido a que el tamaño variará dependiendo del texto que se usará), considerando las dimensiones mencionadas en “Otras especificaciones” para símbolos y letras.  Materiales  Placcas metálicas de ácero inoxidables de uso hospitalario.   Especificaciones de colocación  "o Visible para una persona sentada, de pie o en movimiento. o Debe buscarse que de ser posible una persona se acerque al señalamiento sin encontrar objetos sobresalientes u obstáculos. o Las señales deben colocarse de modo que a su alrededor haya un espacio de mínimo 7.5 cm libres de objetos sobresalientes u obstáculos."  "Altura o Cuando la señal se coloque en un plano vertical deberá colocarse en una altura entre 1.20 y 1.60 m.; cuando se coloque en un plano inclinado, su borde frontal deberá colocarse a partir de los 0.90 m de altura. o Lasseñalesnodebendeobstruirunárealibredepasode2.10m."  Rotulo  "El señalamiento no debe tener bordes afilados.  Las señales táctiles deben realizarse en altorrelieve y no grabadas. La altura del relieve debe ser: Para letras, entre 1 mm y 1,5 mm.; para símbolos, será de 2 mm.; la altura mínima del carácter debe ser de 15 mm y la máxima de 50 mm. Evitar tableros con información monocromática para apoyo a personas con visión baja. Los elementos del rótulo deberán ser: Letras y símbolos en tamaño grande y altorrelieve y texto en sistema braille. Por ejemplo:"  Texto  "o La tipografía debe ser fácilmente legible, de reconocimiento rápido. Se recomiendan las fuentes de tipo Arial, helvética o similar. Si se dispone de tipografías de imprenta se podrán utilizar las fuentes Avenir y Avenir Heavy. o Altura de letras de entre 20 mm y 30 mm para una visibilidad a un metro de distancia y no menor de 15 mm para cualquier distancia. Se recomienda el uso de mayúsculas y minúsculas. o Las señales táctiles deben realizarse en altorrelieve y no grabadas. La altura del relieve debe ser: Para letras, entre 1 mm y 1,5 mm.; para símbolos, será de 2 mm.; la altura mínima del carácter debe ser de 15 mm y la máxima de 50 mm."   Braile  "o Se colocará en la parte inferior del texto, con excepción de la información para botones. El Braille debe ser fácil de localizar, por ejemplo con una muesca en el borde izquierdo del tablero a la altura de la primera línea en Braille. o Altorrelieve entre 1.0 y 1.5 mm. o Colocación: a. Distancia vertical entre los centros de puntos contiguos del signo generador (entre el punto 1 y 2): entre 2.2 a 2.8 mm. b. Distancia horizontal entre los centros de puntos contiguos del signo generador (entre el punto 1 y 4): entre 2 y 2.8 mm. c. Distancia horizontal entre los signos generadores (entre el punto 1 y 1 ́): entre 5.1 y 6.8 mm. d. Distancia vertical entre los signos generadores (entre el punto 1 y 1”): de 10 y 15 mm. Braille diámetro: d Entre 1 y 1.7 mm. Braille altura: h Entre 0.3 y 0.7 mm."   Ubicación  "Entrada de la unidad, donde se informe que ésta implementa mecanismos incluyentes ● Ventanilla incluyente / asientos preferentes ● Información/archivo/far macia/consultorios/ sala de espera ● Sanitarios ● Buzón o área de quejas y sugerencias ● Centro de Entretenimiento Infantil"   Cantidad  1 paquete de señaletica en braile que contenga: 5 señaleticas por cada una de las ubicaciones mencionadas. |
| 10 | DETERMINANTES PERSONALES | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Rotulación de unidades móviles | Servicio | 1 | Rotulación de 9 vehículos de Promoción de la Salud con 5 logotipos cada uno, tamaño 30 x 40 cm. Vinil adherible impreso con suaje (corte). |
| 11 | MERCADOTECNIA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Paquete de materiales educativos sobre prevención y promoción de la salud que contiene los siguientes productos comunicacionales:22 Lonas con el tema de la estrategía ABCDE de 7 x 2 mtrs.; 22 Lonas | Servicio | 1 | Paquete de materiales educativos sobre prevención y promoción de la salud que contiene los siguientesproductos comunicacionales: 22 Lonas medida 7x2 mts con bastilla y ojillos con el tema de la estrategia ABCDE; 22 Lonas medida 7x2 mts con bastilla y ojillos sobre medidas preventivas para dengue; 20 Lonas medida 1.5x1 mts con bastilla y ojillos sobre salud del jornalero migrante; 70 Lonas medida 1.5x1 mts con bastilla y ojillos, con los sigientes temas: 10 Alimentación correcta, 10 Actividad física y Consumo de agua, 10 Etiquetado nutrimental, 10 Uso correcto de cubrebocas, 10 Lavado de manos, 10 Lactancia materna, 10 Saneamiento básico; 150 Lonas medida 1.5x1 mts con bastilla y ojillos sobre Cartillas Nacionales de Salud; 7000 Carteles tamaño 40x60 cms impresos en selección a color solo frente (4\*0 tintas), papel couché de 250 gms sobre los siguientes temas: 1000 Alimentación correcta, 1000 Actividad física, 1000 Consumo de agua, 1000 Lactancia materna, 1000 Etiquetado nutrimental, 1000 Uso correcto de cubrebocas, 1000 Lavado de manos; 8000 Carteles tamaño 40x60 cms impresos en selección a color solo frente (4\*0 tintas), en papel couché de 250 gms con los siguientes temas: 2000 Estrategía ABCDE contra el COVID19, 2000 Vacuna contra el COVID19, 1000 Lava, Tapa, Voltea y Tira, 1000 Participación en Salud: mi casa, mi comunidad, mi salud, 1000 Salud del migrante, 1000 Participación en la certificación de las comunidades; 50,000 Volantes tamaño 1/2 carta impresos en selección a color en frente y en escala de grises al reverso (4\*1 tintas) en papel couche de 150 grs con los siguientes temas: 5000 Medidas preventivas COVID19, 5000 Medidas preventivas de dengue, 5000 Estilos de vida saludable, 5000 Alimentación correcta, 5000 Actividad física, 5000 Uso correcto de cubrebocas, 5000 Lavado de manos, 5000 Etiquetado nutrimental, 5000 Lactancia materna, 5000 Consumo de agua, 20 Juegos de 10 placas c/u en material de estireno horizontal de 30x30cm impresas a selección de color por una sola cara, con información en salud para los albergues agrícolas con los siguientes temas: Placa 1 y 2 Actividad Física, Placa 3 Atención médica oportuna, Placa 4 Tenencia reponsable de mascotas, Placa 5 y 6 Lavado correcto de manos, Placa 7 y 9 Alimentación correcta, Placa 8 Plato del bien comer, Placa 10 Consumo de agua simple. |
| 12 | MERCADOTECNIA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Placa horizontal de 35x 30 cm para certificación de comunidades rurales, grabada en láser con los logotipos de promoción de la salud, de acrilico con apariencia metalica lacerable de 1.2 mm de grozo | Servicio | 1 | Placa horizontal de 35x30 cm para validación de albergues agrícolas, grabada en láser con los logotipos de promoción de la salud, de acrílico con apariencia metálica lacerable de 1.2 mm de grozor para uso de interiores o exteriores. |
| 13 | MERCADOTECNIA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Placa horizontal de 35x30 cm para certificación de comunidades urbanas y municipios, grabada en láser con los logotipos de promoción de la salud, de acrílico con apariencia metálica lacerable de 1.2 mm de grozor para uso de interiores o exteriores. | Servicio | 10 | Placa horizontal de 35x30 cm para certificación de comunidades urbanas y municipios, grabada en láser con los logotipos de promoción de la salud, de acrílico con apariencia metálica lacerable de 1.2 mm de grozor para uso de interiores o exteriores. |
| 14 | MERCADOTECNIA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Placa horizontal de 35x 30 cm para certificación de comunidades rurales, grabada en láser con los logotipos de promoción de la salud, de acrilico con apariencia metalica lacerable de 1.2 mm de grozo | Servicio | 6 | Placa horizontal de 35x30 cm para certificación de comunidades rurales, grabada en láser con los logotipos de promoción de la salud, de acrílico con apariencia metálica lacerable de 1.2 mm de grozor para uso de interiores o exteriores. |
| 15 | MERCADOTECNIA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Bandera blanca tela de razo e 150 x 90 cm grabadas a color con el logotipo de promoción de la salud y con bastilla | Servicio | 6 | Bandera blanca con tela de razo, medida 150x90 cm impresa a color con el logotipo de promoción de la salud y con bastilla. |
| 16 | MERCADOTECNIA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | BLOK DE FORMATO SOBE CENSO NOMINAL ENTREGA DE CNS / Impresión offset en papel bond 90 gr / Escala de grises / tamaño: carta. | Servicio | 36 | BLOCK DE FORMATO SOBRE CENSO NOMINAL ENTREGA DE CNS / Impresión offset en papel bond 90 gr / Escala de grises (1 tinta) / tamaño carta. |
| 17 | SALUD MATERNA | 33604 | Rotafolio. Rotafolios de 10 hojas de material , impresión a una cara a selección de color de plástico tamaño 90 x 60 cm, con 3 ojillos de metal | Rotafolio educativo alusivo a temas relacionados con salud materna y perinatal. Para uso de Clubes de Embarazo en estado. | Servicio | 50 | Rotafolio. Rotafolios de 10 hojas cada uno de trovicel con impresión laser a color en ambas caras 3mm de grosor, con terminación plastificado de tamaño 90 x 60 cm, con 3 ojillos de metal u otro material que se adapte para su sujeción. Que incluya diseño. Con bolsa de tela para su almacenaje. Con estructura que le permita estar sostenida de forma vertical. Se requiere muestra fisica previa a su elaboración. |
| 18 | SALUD MATERNA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusión. Herramienta de atención pregestacional, impresión blanco y negro, ambos lados, para realizar detec | Servicio | 15000 | Impresión blanco y negro, ambos lados, tamaño carta, papel bond 75g/m2 alta blancura. Formato proporcionado por la coordinación de salud materna, **favor de entregar en paquetes de 500 hojas.** |
| 19 | SALUD MATERNA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion. . Folleto Herramienta detección de depresión posparto. Herramienta de valoración de la depresión posparto | Servicio | 10000 | Dípticos Herramienta de depresión posparto: tamaño extendido 28 x 21.5 cm tamaño final 14 x 21.5 cm. Impreso frente y vuelta en cuatro por cuatro tintas al rebase sobre papel couche de 80gr. No encerado. **Entregar en paquetes de 500 piezas.** |
| 20 | SALUD MATERNA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion. Tarjeta de Atención integral de atención a la mujer embarazada y en puerperio, impresión blanco y negro | Servicio | 6000 | Tarjeta de control prenatal. Impresión opalina gruesa, tamaño carta frente y vuelta en escala de grises. Diseño entregado por la coordinación de Salud Materna, **favor de entregar en paquetes de 500 pzas** |
| 21 | SALUD MATERNA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion. Carnet de control prenatal a color. En opalina gruesa con tres dobleces, selección multicolor las | Servicio | 6000 | Formatos de Carnet de la atención de la mujer embarazada. En opalina, con tres dobleces, selección multicolor laser, imoresión por ambos lados, sin ningun tipo de cera añadida. **favor de entregar en paquetes de 500 pzas.** |
| 22 |  | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion. Formato requisitos de donación sanguínea para mujeres embarazadas. Impresión a color, una cara, p | Servicio | 10000 | Impreso frente a cuatro por cuatro tintas al rebase sobre papel couche de 80gr. encerado, diseño entregado por la coordinación de Salud Materna tamaño media carta, **favor de entregar en paquetes de 500 pzas.** |
| 23 | SALUD MATERNA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion. Formato de Valoración de riesgo obstétrico a color, impresión por ambos lados. | Servicio | 6000 | Formatos de valoración de riesgo obstétrico. En opalina, impresión en ambos lados, selección multicolor laser, sin ningun tipo de cera añadida, **favor de entregar en paquetes de 500 pzas.** |
| 24 | SALUD PERINATAL | 33604 | Dípticos. Tamaño extendido: 28 x 21.5 cms. Tamaño final: 14 x 21.5 cms. Impreso frente y vuelta en 4 x 4 tintas al rebase sobre papel opalina de 120 grms. Acabados: Con un doblez y barniz de máquina | Folleto de lactancia materna. Dipticos de lactancia materna : tamaño extendido 28 x 21.5 cm tamaño final 14 x 21.5 cm. Impreso frente y vuelta en cuatro por cuatro tintas al rebase sobre papel | Servicio | 10000 | Folleto de lactancia materna. Dipticos de lactancia materna : tamaño extendido 28 x 21.5 cm tamaño final 14 x 21.5 cm. Impreso frente y vuelta en cuatro por cuatro tintas al rebase sobre papel couche terminado encerado. **Favor de entregar en paquetes de 500 piezas** |
| 25 | SALUD PERINATAL | 33604 | Dípticos. Tamaño extendido: 28 x 21.5 cms. Tamaño final: 14 x 21.5 cms. Impreso frente y vuelta en 4 x 4 tintas al rebase sobre papel opalina de 120 grms. Acabados: Con un doblez y barniz de máquina | Dipticos de tamiz auditivo y metabólico : tamaño extendido 28 x 21.5 cm tamaño final 14 x 21.5 cm. Impreso frente y vuelta en cuatro por cuatro tintas al rebase sobre papel couche de 80gr. | Servicio | 10000 | Dipticos de tamiz auditivo y metabólico : tamaño extendido 28 x 21.5 cm tamaño final 14 x 21.5 cm. Impreso frente y vuelta en cuatro por cuatro tintas al rebase sobre papel couche de 80gr encerado. Diseño proporcionado por el programa. **Entregar en paquetes de 500 piezas.** |
| 26 | SALUD PERINATAL | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion Descripción adicional: Formatos de dipticos plan de seguridad. Impreso frente y vuelta en cuatro por | Servicio | 10000 | Dipticos Plan de Seguridad: tamaño extendido 28 x 21.5 cm tamaño final 14 x 21.5 cm. Impreso frente y vuelta en cuatro por cuatro tintas al rebase sobre papel couche de 80gr sin cera añadida. **Entregar en paquetes de 500 piezas.** |
| 27 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 33903 | Servicios integrales | Capacitación a través de Talleres Virtuales de servicio de Anticoncepción y Planificación Familiar por Tele Medicina. Personal operativo (pára 30 personas) | Servicio | 1 | Capacitación a través de talleres virtuales de servicio de Anticoncepción y Planificacion familiar por Telemedicina. ANEXO 4 CAPACITACIÓN A TRAVÉS DE TALLERES VIRTUALES DE SERVICIO DE ANTICONCEPCIÓN Y PLANIFICACIÓN FAMILIAR POR TELE MEDICINA. PERSONAL OPERATIVO (30 PERSONAS)   Duración: por definir horas  Número de Talleres: 1 Participantes por Taller: 30 personas Materiales digitales: - Listas de asistencia - Carpetas con materiales en PDF. - Programa de capacitación - Fotografías  Sede: Colima Dirigido: Personal multidisciplinario del programa Planificación Familiar y Anticoncepción Periodo: Julio a Diciembre 2021 Duración: aún por definir No. participantes: 30 participantes Número de talleres: 1  Especificaciones técnicas.  1.-Contratación de Plataforma educativa que cuente con las siguientes caracteristicas: 1.1.-Aplicaciones logisticas que permitan la organización del evento de manera sencilla, permitiendo organizar las sesiones virtuales y establecer información adicional sobre cada una de las sesiones (expositor, horario, etc.) 1.2.-Aplicaciones de transferencia de videos, que permitan la interconectividad entre todos los usuarios participantes a traves de audio y video. Debera permitir que se compartan y visualicen archivos entre los diferentes participantes de la sesión virtual. 1.2.1.- Capacidad de Grabación de material audiografico 1.2.2.- Creación de enlaces de acceso a las sesiones y edición de las mismas (actualización de horarios, expositor, etc.)  1.3.- Almacenamiento de datos: Deberá contar con funcionalidades tecnológicas que garanticen el resguardo de la información y las transmisiones realizadas durante el mismo. 1.4.- Seguridad de la información: Deberá contar con funcionalidades tecnológicas que garanticen la seguridad de la información de los participantes y el acceso controlado de presentadores e invitados. 1.5.- Migración de la información: Deberá contar con funcionalidades que permitan la migración de la información a servidores que designen las entidades federativas una vez concluido el servicio, a traves de archivos, base de datos y carpetas de información; sin restricciones y garantizando en todo momento que la información quede legible y disponible para su uso. 1.6.- Total de claves de acceso para el curso 110  2. Soporte técnico para la administración o logistica del evento. Contar con servicio de asistencia profesional técnica de apoyo preventivo y correctivo para llevar a cabo las reuniones de trabajo inlcuyendo como minimo:  2.1.-Profesional en sistemas de información y redes con conocimiento minimo de alguna de las siguientes areas. a. Mantenimiento y soporte tecnico en redes. b. Integración de base de datos relacionados. c. Manejo de plataformas para transmisión en línea. d. Integración multiplataforma (plataformas de transmisión en línea y plataformas de administración de eventos)  2.2.- Profesional en comunicación con experiencia como mínimo en una de las siguientes áreas. a. Estrategia de comunicación institucional b. Campañas creativas. c. Diseño de materiales graficos con enfoque comunicativo. d. Manual de identidad  e. Conceptos graficos f. Creación de mensajes, ejes temáticos y líneas discursivas; segmentadas por grupos de interés. g. Desarrollo de instrumentos de medición para monitorizar la efectividad de los materiales de comunicación. h. Análisis de métricas de resultados.  2.3.- Profesional en organización de eventos con experiencia mínima en alguna de las siguientes áreas. a. Experiencia comprobable en negociar, coordinar, administrar y gestionar eventos dentro y fuera de plataformas digitales. b. Operar herramientas digitales para eventos virtuales, tales como reuniones de trabajo. c. Experiencia con nuevas tecnologías para la organización de reuniones de trabajo o talleres en línea.  3. Diseño y desarrollo de materiales de apoyo digitales. 3.1 Diseñar logotipo del evento. 3.2 Diseño de la imagengráfica para la herramienta. 3.3 Diseño de invitación digital al evento. 3.4 Mailing (Comunicados vía correo electrónico) 3.5 Realizar infografías referentes a la operación del evento 3.6 Elaboración de plantillas word y PPT para el desarrollo de materiales 3.7 Diseño y elaboración de la agenda del evento 3.8 Materiales de apoyo inherentes a las necesidades del propio evento (recursos de apoyo) 3.9 Diseño y levantamiento de encuestas de satisfacción del evento 3.10 Banner gráfico en los sistemas o portales oficiales.  4. Servicio de internet. 4.1 Contratación de servicio de intertenet de banda ancha para la sede  5. Póliza de Servicio de atención personalizada. El Servicio técnico brindará atención personalizada con la finalidad de respaldar el funcionamiento de las tecnologías, medios de comunicación digitales y las aplicaciones tecnologicas, mediante un análisis y diagnóstico preventivo y el manejo eficiente de las incidencias durante el mismo, con base en banco de conocimiento generados por su interacción con eventos de magnitud similar.  6. Pago de servicios del ponente o ponentes especializados en el tema. |
| 28 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 33903 | Servicios integrales | Capacitación para personal operativo del servicio de Anticoncepción y Planificación Familiar por Tele Medicina (20 a 30 personas) | Servicio | 2 | Capacitación para personal operativo del servicio de Anticoncepción y Planificación familiar por Telemedicina (30 personas) de manera presencial. ANEXO 3 CAPACITACIÓN PARA EL PERSONAL OPERATIVO DEL SERVICIO DE ANTICONCEPCIÓN Y PLANIFICACIÓN FAMILIAR POR TELEMEDICINA  Sedes 2 eventos presenciales: Colima y Manzanillo  Periodo: Junio - Diciembre 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas por día Duración: 2 días, 16 horas. (por sede)  No. participantes: 60 participantes (Colima 30 y Manzanillo 30)   Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. (todos los alimentos deben de ser libres de gluten)   1.1 Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) por los 2 días del curso, consiste al menos en: Los dos días: Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta ) cada día  Cereales: (Base avena, Base trigo, Base maíz, Base amaranto ( 1 kilo de cada cereal) cada día  Bebidas  Jugos de naranja, de zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno por cada dia. Café de grano se requiere al menos 40 tazas. Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres. Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día. Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona por cada día. Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos) por cada día. Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda) por cada día. Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante) por cada día. Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una) por cada día.   1.2 Comidas tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) por los 2 dias del curso, consistirá al menos: Primer día:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) . Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  Segundo día:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (caldo tlalpeño y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (filete pescado asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) . Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.  3. Servicio de salón. Para el evento se contempla renta de 1 salon por día con las siguientes características:  Núm. de personas: Capacidad para 100 personas (distancia de 2 mts entre cada participante)  Formato: Montaje tipo Mesas de trabajo. Día (s): 2 días  Horario: 8:00 a 16:00 horas  3.1 Características del Salón El salón cumple con lo siguiente: Capacidad para 100 personas, sentadas cómodamente y con espacio de 2 mts entre cada participante, con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos. Formato: Tablones con mantelería independiente. Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. Equipado con aire acondicionado.  Equipamiento para el salón: 1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts. 1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paquetería Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD. Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),  1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa). Internet inalámbrico Un pizarrón montado en un portarotafolio Mesas vestidas y sillas acojinadas (10 tablones por salón con 2 sillas cada una) Mesa vestida para presidium y capacidad para 6 personas (1) Mesa vestida para trabajo (1). Mesa vestida para Coffee Break con una persona atendiendo Mesa vestida para recepción con 4 personas para registrar y acompañar a los participantes a sus lugares 1 Presentador láser Dos extensiones de luz  \* Se contará de manera permanente con dos personas de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón. \*Si se requiere el salon será adaptado para mantener el distanciamiento entre los asistentes, con la contratación de distintos materiales como podrá ser: mamparas, mueble, equipo completo de cómputo, mesas, pantallas, etc y lo que resulte necesario para dar cumplimiento a los lineamientos de distanciamiento minimo de dos metros entre participantes.   4. Imagen e insumos del evento. 4.2 Lona de 4X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.  4.3 Dos cajas de mascarilla quirurgica de tres capas con 50 piezas cada una.  4.4 Dos botellas de un litro de gel antibacterial con 70% de alcohol 4.5 Gafete para cada uno de los participantes con el nombre, logo del curso y espacio para el nombre de cada participante. 4.6 Papelería del evento incluya: 65 carpetas con la impresión del logo y el programa de la capacitación, tres hojas blancas en cada carpeta, 65 lapiceras color azul. 4.7 Memorias USB 3.0 de construcción sólida y engomado con capacidad de 16 Gb personificadas con impresión de la imagen del evento, para cada ponente y directivo estatal (Total 65 usb) 4.8 Compra de suovenirs a elegir por la coordinación de cada participante. 4.9 Contemplar posibilidad de pagar traslado a los asistentes. 4.10 Contemplar posibilidad del pago de ponentes.   5. Estacionamiento.  Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes sin costo.  6. Otros servicios: Se asignará a cuatro personas de logística para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades:  Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento. Agilizar la asignación y registro de participantes. Dar la bienvenida y permancer el filtro de entrada al evento para otorgar los insumos de seguridad personales para cada participante, así como la toma de temperatura.  Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado del salón. Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas. De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.  Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento. Internet disponible durante la capacitación.    A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que específicamente vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.  Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contará en total con 4 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. |
| 29 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 33903 | Servicios Integrales | Cursos de capacitación dirigidos a personal de primer nivel de atención del componente de Planificación Familiar virtual / presencial para 20 - 30personas | Servicio | 3 | Cursos de capacitación dirigidos al personal de primer nivel de atención del componente de Planificación familiar presencial para 30 personas. ANEXO 5  CURSOS DE CAPACITACIÓN DIRIGIDOS AL PERSONAL DE PRIMER NIVEL DE ATENCIÓN DEL COMPONENTE DE PLANIFICAIÓN FAMILIAR PRESENCIAL PARA 30 PERSONAS    Sedes 3 eventos presenciales: Colima, Tecomán y Manzanillo  Periodo: Junio - Diciembre 2021  Horario: 8:00 a 16:00 horas por día  Duración: 2 días, 16 horas. (por sede)  No. participantes: 90 participantes (Colima 30, Tecomán 30 y Manzanillo 30)    Especificaciones técnicas.  Alimentos para participantes y ponentes. (todos los alimentos deben de ser libres de gluten)    1.1 Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) consiste al menos en:  Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta) cada día  Cereales: (Base avena, Base trigo, Base maíz, Base amaranto (1 kilo de cada cereal) cada día  Bebidas  Jugos de naranja, de zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno por cada dia.  Café de grano se requiere al menos 40 tazas.  Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres.  Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día.  Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona por cada día.  Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos) por cada día.  Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda) por cada día.  Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante) por cada día.  Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una) por cada día.    1.2 Comida tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) consistirá al menos:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos.  Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas.  Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) .  Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una).  Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas).  Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).    \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.    3. Servicio de salón.  Para el evento se contempla renta de 1 salon por día con las siguientes características:  Núm. de personas: Capacidad para 100 personas (distancia de 2 mts entre cada participante)  Formato: Montaje tipo Mesas de trabajo.  Día (s): 1 días  Horario: 8:00 a 16:00 horas    3.1 Características del Salón  El salón cumple con lo siguiente:  Capacidad para 100 personas, sentadas cómodamente y con espacio de 2 mts entre cada participante, con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos.  Formato: Tablones con mantelería independiente.  Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos.  Equipado con aire acondicionado.    Equipamiento para el salón:  1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts.  1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paquetería Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD.  Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),  1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa).  Internet inalámbrico  Un pizarrón montado en un portarotafolio  Mesas vestidas y sillas acojinadas (10 tablones por salón con 2 sillas cada una)  Mesa vestida para presidium y capacidad para 6 personas (1)  Mesa vestida para trabajo (1).  Mesa vestida para Coffee Break con una persona atendiendo  Mesa vestida para recepción con 4 personas para registrar y acompañar a los participantes a sus lugares  1 Presentador láser  Dos extensiones de luz    \* Se contará de manera permanente con dos personas de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón.  \*Si se requiere el salon será adaptado para mantener el distanciamiento entre los asistentes, con la contratación de distintos materiales como podrá ser: mamparas, mueble, equipo completo de cómputo, mesas, pantallas, etc y lo que resulte necesario para dar cumplimiento a los lineamientos de distanciamiento minimo de dos metros entre participantes.    4. Imagen e insumos del evento.  4.2 Lona de 4X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.  4.3 Dos cajas de mascarilla quirurgica de tres capas con 50 piezas cada una.  4.4 Dos botellas de un litro de gel antibacterial con 70% de alcohol  4.5 Gafete para cada uno de los participantes con el nombre, logo del curso y espacio para el nombre de cada participante.  4.6 Papelería del evento incluya: 95 carpetas con la impresión del logo y el programa de la capacitación, tres hojas blancas en cada carpeta, 65 lapiceras color azul.  4.7 Memorias USB 3.0 de construcción sólida y engomado con capacidad de 16 Gb personificadas con impresión de la imagen del evento, para cada ponente y directivo estatal (Total 95 usb) 4.8 Compra de suovenirs a elegir por la coordinación de cada participante. 4.9 Contemplar posibilidad de pagar traslado a los asistentes. 4.10 Contemplar posibilidad del pago de ponentes.    5. Estacionamiento.  Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes sin costo.    6. Otros servicios:  Se asignará a cuatro personas de logística para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades:  Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento.  Agilizar la asignación y registro de participantes.  Dar la bienvenida y permancer el filtro de entrada al evento para otorgar los insumos de seguridad personales para cada participante, así como la toma de temperatura.  Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado del salón.  Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas.  De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.  Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento.  Internet disponible durante la capacitación.    A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que específicamente vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.    Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contará en total con 4 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. |
| 30 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 33903 | Servicios Integrales | Capacitación Talleres virtuales regionales. SEMARR | Servicio | 4 | ANEXO 6 CAPACITACIÓN TALLERES VIRTUALES REGIONALES. SEMARR.  Duración: por definir horas  Número de Talleres: 4 Participantes por Taller: aún por definir Materiales digitales: - Listas de asistencia - Carpetas con materiales en PDF. - Programa de capacitación - Fotografías  Sedes alternas por definir Dirigido: Personal multidisciplinario del programa de Planificación Familiar y Anticoncepción Periodo: Julio a Diciembre 2021 Duración: por definir No. participantes: por definir Número de talleres: 4  Especificaciones técnicas.  1.-Contratación de Plataforma educativa que cuente con las siguientes caracteristicas: 1.1.-Aplicaciones logisticas que permitan la organización del evento de manera sencilla, permitiendo organizar las sesiones virtuales y establecer información adicional sobre cada una de las sesiones (expositor, horario, etc.) 1.2.-Aplicaciones de transferencia de videos, que permitan la interconectividad entre todos los usuarios participantes a traves de audio y video. Debera permitir que se compartan y visualicen archivos entre los diferentes participantes de la sesión virtual. 1.2.1.- Capacidad de Grabación de material audiografico 1.2.2.- Creación de enlaces de acceso a las sesiones y edición de las mismas (actualización de horarios, expositor, etc.)  1.3.- Almacenamiento de datos: Deberá contar con funcionalidades tecnológicas que garanticen el resguardo de la información y las transmisiones realizadas durante el mismo. 1.4.- Seguridad de la información: Deberá contar con funcionalidades tecnológicas que garanticen la seguridad de la información de los participantes y el acceso controlado de presentadores e invitados. 1.5.- Migración de la información: Deberá contar con funcionalidades que permitan la migración de la información a servidores que designen las entidades federativas una vez concluido el servicio, a traves de archivos, base de datos y carpetas de información; sin restricciones y garantizando en todo momento que la información quede legible y disponible para su uso. 1.6.- Total de claves de acceso para el curso 110  2. Soporte técnico para la administración o logistica del evento. Contar con servicio de asistencia profesional técnica de apoyo preventivo y correctivo para llevar a cabo las reuniones de trabajo inlcuyendo como minimo:  2.1.-Profesional en sistemas de información y redes con conocimiento minimo de alguna de las siguientes areas. a. Mantenimiento y soporte tecnico en redes. b. Integración de base de datos relacionados. c. Manejo de plataformas para transmisión en línea. d. Integración multiplataforma (plataformas de transmisión en línea y plataformas de administración de eventos)  2.2.- Profesional en comunicación con experiencia como mínimo en una de las siguientes áreas. a. Estrategia de comunicación institucional b. Campañas creativas. c. Diseño de materiales graficos con enfoque comunicativo. d. Manual de identidad  e. Conceptos graficos f. Creación de mensajes, ejes temáticos y líneas discursivas; segmentadas por grupos de interés. g. Desarrollo de instrumentos de medición para monitorizar la efectividad de los materiales de comunicación. h. Análisis de métricas de resultados.  2.3.- Profesional en organización de eventos con experiencia mínima en alguna de las siguientes áreas. a. Experiencia comprobable en negociar, coordinar, administrar y gestionar eventos dentro y fuera de plataformas digitales. b. Operar herramientas digitales para eventos virtuales, tales como reuniones de trabajo. c. Experiencia con nuevas tecnologías para la organización de reuniones de trabajo o talleres en línea.  3. Diseño y desarrollo de materiales de apoyo digitales. 3.1 Diseñar logotipo del evento. 3.2 Diseño de la imagengráfica para la herramienta. 3.3 Diseño de invitación digital al evento. 3.4 Mailing (Comunicados vía correo electrónico) 3.5 Realizar infografías referentes a la operación del evento 3.6 Elaboración de plantillas word y PPT para el desarrollo de materiales 3.7 Diseño y elaboración de la agenda del evento 3.8 Materiales de apoyo inherentes a las necesidades del propio evento (recursos de apoyo) 3.9 Diseño y levantamiento de encuestas de satisfacción del evento 3.10 Banner gráfico en los sistemas o portales oficiales.  4. Servicio de internet. 4.1 Contratación de servicio de intertenet de banda ancha para las sedes alternas (sedes alternas), durante los días del evento.  5. Póliza de Servicio de atención personalizada. El Servicio técnico brindará atención personalizada con la finalidad de respaldar el funcionamiento de las tecnologías, medios de comunicación digitales y las aplicaciones tecnologicas, mediante un análisis y diagnóstico preventivo y el manejo eficiente de las incidencias durante el mismo, con base en banco de conocimiento generados por su interacción con eventos de magnitud similar.  6. Pago de servicios del ponente o ponentes especializados en el tema. |
| 31 | VIOLENCIA DE GÉNERO | 33903 | Servicios integrales | Capacitaciones sobre Interrupción Voluntaria del Embarazo, presencial, duración 20 hrs., 20 personal de medicina | Servicio | 1 | CURSOS DE CAPACITACIÓN SOBRE INTERRUPCIÓN VOLUNTARIA DEL EMBARAZO, PRESENCIAL, DURACIÓN 24 HORAS (3 DÍAS DE 8 HORAS CADA UNO). Duración: 08:00 horas por día. Número de Cursos: 1. Participantes: 20 médico(a)s y 10 personal de enfermería. Requisitos Especificos revisar anexo 6. CAPACITACIONES SOBRE INTERRUPCIÓN VOLUNTARIA DEL EMBARAZO, PRESENCIAL, DURACIÓN 24 HORAS, PARA LO CUAL SE REALIZARÁN 8 HORAS POR 3 DÍAS. Sede: Colima  Periodo: Marzo - diciembre 2021. Horario: 08:00 a 16:00 horas. Duración: 3 días.  No. participantes: 30 participantes por taller. Número de talleres: 1  Especificaciones técnicas.  1 alimentos para participantes y ponentes.  1.1 Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) por los 3 días del curso, consiste al menos en: Los tres días: • Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta) • Cereales: (base avena, base trigo, base maíz, base amaranto (3 kilos de cada cereal)  • Bebidas:  • Jugos de naranja, zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno • Café de grano se requiere al menos 40 tazas • Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres • Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día.  • Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona.  • Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos)  • Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda ). • Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante).Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una).   1.2 Comidas tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) por los 3 dias del curso, consistirá al menos:   Primer día:  • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. • Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. • Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) . • Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnesfrías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante). Segundo día:  • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. • Principio caliente (caldo tlalpeño y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. • Plato fuerte (filete pescado asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) . • Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  Tercer día:  • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. • Principio caliente ( crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. • Plato fuerte (pollo asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) . • Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante). 2. Coffee break en salón (los tres días)  • Servicio continúo de Coffee break para el personal asistente: El cual deberá de ser empaquetado de manera individual para atender medidas de sana distancia. Contará con gel base alcohol al 70% y toallas de papel para manos.  2.1 Deberá por lo menos incluir: • Café de grano, jugos de naranja y zanahoria, té de varios sabores, crema para café, azúcar, sustituto de azúcar, agua embotellada y hielos. • Frutas y verduras de la temporada (Jícama, zanahoria, pepino, etc.). • Pan salado.   \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.   3. Servicio de salón: • Para el evento se contempla 1 salón con las siguientes características:  • Núm. de personas: Capacidad para 30 personas (con distanciamiento de 2.25 m entre cada participante) • Formato: Montaje tipo herradura con mesas. • Día(s): 3 días por taller • Horario: 9:00 a 15:00 horas • Contar con filtro sanitario, para lo cual deberá el proveedor de contar con un personal que se encuentre a cargo del filtro quien se encargará de la toma de temperatura corporal de cada uno de los participantes y/o ponentes que acudan a la capacitación los 3 días, contar con alcohol en gel al 70%, toallas de papel para manos, termómetro infrarrojo para toma de la temperatura corporal (todos estos deberán de contarse en los 3 días)  3.1 Características del Salón:  El salón cumple con lo siguiente: • Capacidad para 30 personas, sentadas cómodamente y con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos. • Formato tipo herradura con mesas. • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. • Equipado con aire acondicionado. Equipamiento para el salón: • 1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts. • 1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paqueteríaa Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD. • Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),  • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa). • Internet inalámbrico • Un pizarrón montado en un portarotafolio • Mesas vestidas y sillas acojinadas • Mesa vestida para presidium (1) • Mesa vestida para trabajo. (1) • Mesa vestida para Coffee Break • Mesa vestida para recepción • 1 Presentador láser • Dos extensiones de luz • Contar con gel base alcohol al 70% y sanitas en distintos puntos del salón para sanitización de las manos de los y las participantes (durante los tres días de capacitación) \* Se contará de manera permanente con una persona de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón. 4. Estacionamiento. Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes, así como las y los facilitadores del curso de capacitación sin costo.  5. Material  5.1 Carpetas personificadas con diseño del evento para cada participante, que incluya el programa de capacitación en el diseño de la carpeta y hojas blancas para notas de las personas participantes.  5.2 Dos Lonas de 2X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.  5.3 Mascarillas faciales (cubrebocas) personalizados con diseño (logo) del evento para cada participante, reutilizable de tela lavable resistente a un mínimo de 25 lavados.  5.4 Papelería del evento incluye: 4 cajas de plumones, 40 hojas de rotafolios, 30 lapiceros, 30 juegos de Pretest, Post test, Evaluación del curso, Análisis personal y Estudios de Hallazgos en Violencia por cada evento. 5.5 Memorias USB 3.0 de construcción sólida y engomado con capacidad de 16 Gb personificadas con impresión de la imagen del evento, para cada participante. 5.6 Mochila de poliéster de buena calidad personificada con diseño del evento a tres tintas para cada participante, de color morada o verde (bandera), de material poliéster, medidas de 28x44x14 cm. Deberá de tener dos compartimentos: Compartimento principal con cierre de amplio espacio para almacenaje, que contenga compartimento para laptop de hasta 15 pulgadas. Bolsillo frontales con cierre. Compartimento frontal oculto para celular o algun otro accesorio. Asa de mano ergonómica con esposa, protecciòn en respaldo con esponja y asas resistentes y reforzadas, soporte hasta 15 Kg.  5.7 Souvenir para los ponentes (p.ej. canasta que incluya dulces regionales, bebidas regionales, entre otros).  5.8 Etiquetas adheribles de tamaño 5x7 cm, para la colocación del nombre de las y los participantes.   6. Viáticos para ponentes. Pasajes Nacionales para ponentes de los talleres de interrupción voluntaria del embarazo, gasolina para traslados, estancia para el hotel y viáticos en general.  7. Otros servicios: Se asignará a dos personas para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades: • Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento. • Agilizar la asignación y registro de participantes. • Dar la bienvenida y presentación del evento. • Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado. • Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas. • De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.  • Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento. • Internet disponible durante la capacitación.  A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.  Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contara en total con 4 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. |
| 32 | IGUALDAD DE GÉNERO | 33903 | Servicios integrales | Talleres con hombres de comunidades indígenas/rurales en materia de autocuidado, paternidades afectivas y masculinidades saludables | Servicio | 1 | Efectuar curso- taller de capacitación dirigido a hombres usuarios de las unidades de salud ubicadas en zonas rural o indígena, sobre temas de autocuidado, paternidades afectivas y masculinidades saludables. Se requiere que el curso tenga una duración de 24 horas, divididos en 8 horas por 3 días. ESPECIFICACIONES: "CAPACITACION- TALLER CON HOOMBRES DE COMUNIDADES INDÍGENAS/RURALES EN MATERIA DE AUTOCUIDADO, PATERNIDADES AFECTIVAS Y MASCULINIDADES SALUDABLES DURACIÓN 24 HORAS:  Sede: Colima  Periodo: Marzo - diciembre 2021. Horario: 08:00 a 16:00 horas. Duración: 3 días.  No. participantes: 30 participantes por taller. Número de talleres: 1  Especificaciones técnicas.  1 alimentos para participantes y ponentes.  1.1 Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) por los 3 días del curso, consiste al menos en: Los tres días: • Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta) • Cereales: (base avena, base trigo, base maíz, base amaranto (3 kilos de cada cereal)  • Bebidas:  • Jugos de naranja, zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno • Café de grano se requiere al menos 40 tazas • Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres • Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día.  • Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona.  • Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos)  • Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda ). • Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante).Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una).   1.2 Comidas tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) por los 3 días del curso, consistirá al menos:   Primer día:  • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. • Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. • Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) . • Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnesfrías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante). Segundo día:  • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. • Principio caliente (caldo tlalpeño y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. • Plato fuerte (filete pescado asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) . • Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  Tercer día:  • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. • Principio caliente ( crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. • Plato fuerte (pollo asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) . • Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante). 2. Coffee break en salón (los tres días)  • Servicio continúo de Coffee break para el personal asistente: El cual deberá de ser empaquetado de manera individual para atender medidas de sana distancia. Contará con gel base alcohol al 70% y toallas de papel para manos.  2.1 Deberá por lo menos incluir: • Café de grano, jugos de naranja y zanahoria, té de varios sabores, crema para café, azúcar, sustituto de azúcar, agua embotellada y hielos. • Frutas y verduras de la temporada (Jícama, zanahoria, pepino, etc.). • Pan salado.   \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.   3. Servicio de salón: • Para el evento se contempla 1 salón con las siguientes características:  • Núm. de personas: Capacidad para 30 personas (con distanciamiento de 2.25 m entre cada participante) • Formato: Montaje tipo herradura con mesas. • Día(s): 3 días por taller • Horario: 9:00 a 15:00 horas • Contar con filtro sanitario, para lo cual deberá el proveedor de contar con un personal que se encuentre a cargo del filtro quien se encargará de la toma de temperatura corporal de cada uno de los participantes y/o ponentes que acudan a la capacitación los 3 días, contar con alcohol en gel al 70%, toallas de papel para manos, termómetro infrarrojo para toma de la temperatura corporal (todos estos deberán de contarse en los 3 días)  3.1 Características del Salón:  El salón cumple con lo siguiente: • Capacidad para 30 personas, sentadas cómodamente y con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos. • Formato tipo herradura con mesas. • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. • Equipado con aire acondicionado. Equipamiento para el salón: • 1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts. • 1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paqueteríaa Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD. • Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),  • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa). • Internet inalámbrico • Un pizarrón montado en un portarotafolio • Mesas vestidas y sillas acojinadas • Mesa vestida para presidium (1) • Mesa vestida para trabajo. (1) • Mesa vestida para Coffee Break • Mesa vestida para recepción • 1 Presentador láser • Dos extensiones de luz • Contar con gel base alcohol al 70% y sanitas en distintos puntos del salón para sanitización de las manos de los y las participantes (durante los tres días de capacitación) \* Se contará de manera permanente con una persona de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón. 4. Estacionamiento. Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes, así como las y los facilitadores del curso de capacitación sin costo.  5. Material  5.1 Carpetas personificadas con diseño del evento para cada participante, que incluya el programa de capacitación en el diseño de la carpeta y hojas blancas para notas de las personas participantes.  5.2 Dos Lonas de 2X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.  5.3 Mascarillas faciales (cubrebocas) personalizados con diseño (logo) del evento para cada participante, reutilizable de tela lavable resistente a un mínimo de 25 lavados.  5.4 Papelería del evento incluye: 4 cajas de plumones, 40 hojas de rotafolios, 30 lapiceros, 30 juegos de Pretest, Post test, Evaluación del curso, Análisis personal y Estudios de Hallazgos en Violencia por cada evento. 5.5 Souvenir para asistentes (puede ser una libreta con el diseño e identidad gráfica del curso-taller, entre otros).  5.6 Souvenir para los ponentes (p.ej. canasta que incluya dulces regionales, bebidas regionales, entre otros).  5.7 Etiquetas adheribles de tamaño 5x7 cm, para la colocación del nombre de las y los participantes.   6. Pago de ponente:  Se pagará los honorarios del o los ponentes que se necesiten para la capacitación.   7. Viáticos para ponentes. Pasajes Nacionales para ponentes de los talleres de interrupción voluntaria del embarazo, gasolina para traslados, estancia para el hotel y viáticos en general.   8. Otros servicios: Se asignará a dos personas para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades: • Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento. • Agilizar la asignación y registro de participantes. • Dar la bienvenida y presentación del evento. • Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado. • Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas. • De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.  • Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento. • Internet disponible durante la capacitación.  A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.  Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contará en total con 4 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. |
| 33 | IGUALDAD DE GÉNERO | 33903 | Servicios integrales | Talleres para niñas, adolescentes y mujeres con discapacidad para el ejercicio de sexualidades saludables en USAMIs | Servicio | 1 | CAPACITACION- TALLER PARA NIÑAS, ADOLESCENTES Y MUJERES CON DISCAPACIDAD PARA EL EJERCICIO DE SEXUALIDAD SALUDABLES EN USAMIs, DURACIÓN 24 HORAS:   Sede: Colima   Periodo: Marzo - diciembre 2021.  Horario: 08:00 a 16:00 horas.  Duración: 3 días.   No. participantes: 30 participantes por taller.  Número de talleres: 1    Especificaciones técnicas.    1 alimentos para participantes y ponentes.   1.1 Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) por los 3 días del curso, consiste al menos en:  Los tres días:  • Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta)  • Cereales: (base avena, base trigo, base maíz, base amaranto (3 kilos de cada cereal)   • Bebidas:   • Jugos de naranja, zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno  • Café de grano se requiere al menos 40 tazas  • Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres  • Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día.   • Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona.   • Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos)   • Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda ).  • Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante).Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una).     1.2 Comidas tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) por los 3 días del curso, consistirá al menos:    Primer día:   • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos.  • Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas.  • Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) .  • Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnesfrías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una).  • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas).  • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  Segundo día:   • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos.  • Principio caliente (caldo tlalpeño y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas.  • Plato fuerte (filete pescado asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) .  • Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una).  • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas).  • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).    Tercer día:   • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos.  • Principio caliente ( crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas.  • Plato fuerte (pollo asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) .  • Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una).  • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas).  • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  2. Coffee break en salón (los tres días)   • Servicio continúo de Coffee break para el personal asistente: El cual deberá de ser empaquetado de manera individual para atender medidas de sana distancia. Contará con gel base alcohol al 70% y toallas de papel para manos.   2.1 Deberá por lo menos incluir:  • Café de grano, jugos de naranja y zanahoria, té de varios sabores, crema para café, azúcar, sustituto de azúcar, agua embotellada y hielos.  • Frutas y verduras de la temporada (Jícama, zanahoria, pepino, etc.).  • Pan salado.     \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.     3. Servicio de salón:  • Para el evento se contempla 1 salón con las siguientes características:   • Núm. de personas: Capacidad para 30 personas (con distanciamiento de 2.25 m entre cada participante)  • Formato: Montaje tipo herradura con mesas.  • Día(s): 3 días por taller  • Horario: 9:00 a 15:00 horas  • Contar con filtro sanitario, para lo cual deberá el proveedor de contar con un personal que se encuentre a cargo del filtro quien se encargará de la toma de temperatura corporal de cada uno de los participantes y/o ponentes que acudan a la capacitación los 3 días, contar con alcohol en gel al 70%, toallas de papel para manos, termómetro infrarrojo para toma de la temperatura corporal (todos estos deberán de contarse en los 3 días)   3.1 Características del Salón:   El salón cumple con lo siguiente:  • Capacidad para 30 personas, sentadas cómodamente y con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos.  • Formato tipo herradura con mesas.  • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos.  • Equipado con aire acondicionado.  Equipamiento para el salón:  • 1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts.  • 1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paqueteríaa Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD.  • Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),   • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa).  • Internet inalámbrico  • Un pizarrón montado en un portarotafolio  • Mesas vestidas y sillas acojinadas  • Mesa vestida para presidium (1)  • Mesa vestida para trabajo. (1)  • Mesa vestida para Coffee Break  • Mesa vestida para recepción  • 1 Presentador láser  • Dos extensiones de luz  • Contar con gel base alcohol al 70% y sanitas en distintos puntos del salón para sanitización de las manos de los y las participantes (durante los tres días de capacitación)  \* Se contará de manera permanente con una persona de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón.  4. Estacionamiento.  Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes, así como las y los facilitadores del curso de capacitación sin costo.    5. Material   5.1 Carpetas personificadas con diseño del evento para cada participante, que incluya el programa de capacitación en el diseño de la carpeta y hojas blancas para notas de las personas participantes.   5.2 Dos Lonas de 2X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.   5.3 Mascarillas faciales (cubrebocas) personalizados con diseño (logo) del evento para cada participante, reutilizable de tela lavable resistente a un mínimo de 25 lavados.   5.4 Papelería del evento incluye: 4 cajas de plumones, 40 hojas de rotafolios, 30 lapiceros, 30 juegos de Pretest, Post test, Evaluación del curso, Análisis personal y Estudios de Hallazgos en Violencia por cada evento.  5.5 Souvenir para asistentes (puede ser una libreta con el diseño e identidad gráfica del curso-taller, entre otros).   5.6 Souvenir para los ponentes (p.ej. canasta que incluya dulces regionales, bebidas regionales, entre otros).   5.7 Etiquetas adheribles de tamaño 5x7 cm, para la colocación del nombre de las y los participantes.     6. Pago de ponente:   Se pagará los honorarios del o los ponentes que se necesiten para la capacitación.     7. Viáticos para ponentes.  Pasajes Nacionales para ponentes de los talleres de interrupción voluntaria del embarazo, gasolina para traslados, estancia para el hotel y viáticos en general.     8. Otros servicios:  Se asignará a dos personas para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades:  • Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento.  • Agilizar la asignación y registro de participantes.  • Dar la bienvenida y presentación del evento.  • Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado.  • Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas.  • De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.   • Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento.  • Internet disponible durante la capacitación.    A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.    Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contará en total con 4 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. |
| 34 | DETERMINANTES PERSONALES | 33903 | Servicios Integrales | Capacitación | Servicio | 1 | Servicio logístico para organizar capacitación del personal de Promoción de la Salud en el Programa de Determinantes Personales, que incluya: **ESPACIO**, renta de dos salones de trabajo para TRES DÍAS con capacidad para 40 personas sentadas en acomodo tipo escuela, con disposición de espacio para desplazamiento y trabaja en equipo, con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos, equipado con aire acondicionado **EQUIPAMIENTO,** 2 pantallas para proyección de 3.65 X 2.75 mts, 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa), internet inalámbrico, un pizarrón montado en un portarotafolio**, MOBILIARIO** mesas vestidas y sillas acojinadas, mesa vestida para presídium, mesa vestida para coffee break, mesa vestida para registro en la parte de la entrada del salón, 1 presentador láser, dos extensiones de luz (asignar a una persona de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón de manera permanente). **SERVICIO DE CAFETERÍA CONTINUO**, que incluya: UN BOX LUNCH por persona ( club sandwich, baggette de atún o pollo, wrap), café de grano, bebidas bajas en azúcares (al menos tres opciones light o agua mineral) té de varios sabores, crema para café, azúcar, sustituto de azúcar, agua embotellada y hielos, crudetes de verduras, frutas de la temporada, diferentes tipos de snack, 400 canapés por día tanto fríos como calientes. **INSUMOS:** 80 gafetes de identificación de 10.5 x 6.5 cm impreso en cartulina opalina a color, con cordón y porta gafete, 10 obsequios para ponentes (canasta con dulces regionales variados, de 20 x 30 cm), 100 folders lustre tamaño carta color blanco, 100 plumas tinta negra, punto mediano, 100 lápices no 2, 10 sacapuntas de metal, 80 blocks de hojas a rayas tamaño carta con 50 hojas, 1 lona impresa a color y montada para identificación del evento de 6.10 x 2.44 mts., 90 reconocimientos para participantes y ponentes, impresos en cartulina opalina, tamaño carta, color, solo frente. **ESTACIONAMIENTO**: cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes. **OTROS SERVICIOS**, señalamientos que indiquen nombre y salón donde se realizará el evento, estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado, diariamente previo al inicio de actividades el salón deberá reunir las condiciones solicitadas, de las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se deberá proporcionar un servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que específicamente vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo. |
| 35 | SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVA PARA ADOLESCENTES | 33903 | Servicios Integrales | Cursos de capacitación virtual/ o presencial en Educación Integral en Sexualidad dirigidos a docentes de educación media Superior. A realizarse en Colima,Tecoma y Manzanillo | Curso | 3 | Para la capacitación del personal docente, en  estrategias de Educación Sexual Integral a realizar de forma  presencial o virtual en tres eventos para el personal educativo de  Colima, Tecomán y Manzanillo.  "CURSO - TALLER DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL DOCENTE EN ESTRATEGIAS DE EDUCACIÓN SEXUAL INTEGRAL  Sedes 3 eventos: Colima, Tecoman y Manzanillo  Periodo: Junio- diciembre 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas por día Duración: 2 días, 16 horas. (por sede)  No. participantes: 90 participantes (Colima 30, Tecoman 30 y Manzanillo 30)  No. ponentes: 5 ponentes   Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. (todos los alimentos deben de ser libres de gluten)   1.1Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) por los 2 días del curso, consiste al menos en:  Los dos días: Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta ) cada día  Cereales: (Base avena, Base trigo, Base maíz, Base amaranto ( 1 kilo de cada cereal) cada día  Bebidas  Jugos de naranja, de zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno por cada dia. Café de grano se requiere al menos 40 tazas. Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres. Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día. Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona por cada día. Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos) por cada día. Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda) por cada día. Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante) por cada día. Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una) por cada día.   1.2 Comidas tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) por los 2 dias del curso, consistirá al menos:   Primer día:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) . Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  Segundo día:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (caldo tlalpeño y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (filete pescado asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) . Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.  3. Servicio de salón.  Para el evento se contempla renta de 2 salones por día con las siguientes características:   Núm. de personas: Capacidad para 60 personas (30 participantes por salón)  Formato: Montaje tipo Mesas de trabajo. Día (s): 2 días  Horario: 8:00 a 16:00 horas  3.1 Características del Salón  El salón cumple con lo siguiente:  Capacidad para 60 personas, sentadas cómodamente y con espacio de 90 centimetros entre cada participante, con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos. Formato: Tablones con mantelería independiente con 3 sillas. Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. Equipado con aire acondicionado.  Equipamiento para el salón: 1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts. 1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paqueteríaa Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD. Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),  1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa). Internet inalámbrico Un pizarrón montado en un portarotafolio Mesas vestidas y sillas acojinadas (10 tablones por salón con 03 sillas cada una) Mesa vestida para presidium y capacidad para 6 personas (1) Mesa vestida para trabajo (1). Mesa vestida para Coffee Break con una persona atendiendo Mesa vestida para recepción con 4 personas para registrar y acompañar a los participantes a sus lugares 1 Presentador láser Dos extensiones de luz  \* Se contará de manera permanente con dos persona de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón. \*Si se requiere el salon será adaptado para mantener el distanciamiento entre los asistentes, con la contratación de distintos materiales como podrá ser: mamparas, mueble, equipo completo de computo, mesas, pantallas, etc y lo que resulte necesario para dar cumplimiento a los lineamientos de distanciamiento minimo de dos metros entre participantes.   4. Imagen e insumos del evento.  4.2 Lona de 4X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.  4.3 dos cajas de mascarilla quirurgica de tres pliegos con 50 piezas cada una. 4.4 Dos botellas de un litro de gel antibacterial con 70% de alcohol 4.5 Gafete para cada uno de los participantes con el nombre, logo del curso y espacio para el nombre de cada participante.  4.6 Papelería del evento incluya: 4 cajas de plumones de diferentes colores por cada 10 participantes, 40 pliegos de rotafolios, 205 lapiceros y 20 paquetes de hojas blancas de 500 hojas .  4.7 Memorias USB 3.0 de construcción sólida y engomado con capacidad de 16 Gb personificadas con impresión de la imagen del evento, para cada ponente y directivo estatal (total de 30) 4.8Compra de suovenirs a elegir por la coordinación de cada participante. 4.9Contemplar posibilidad de pagar traslado a los asistentes. 4.10Contemplar posibilidad del pago de ponentes.   5. Estacionamiento.  Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes sin costo.  6. Otros servicios:  Se asignará a cuatro personas de logística para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades:  Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento. Agilizar la asignación y registro de participantes. Dar la bienvenida y permancer el filtro de entrada al evento para otorgar los insumos de seguridad personales para cada participante, así como la toma de temperatura.  Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado del salón. Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas. De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.  Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento. Internet disponible durante la capacitación.    A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que específicamente vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.  Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contará en total con 4 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. LOS PRESENTES REQUERIMIENTOS PODRÁN SER MODIFICADOS DE ACUERDO A LA SITUACIÓN DE LA PANDEMIA EN EL ESTADO, POR LO QUE SE DEVERÁ CONTEMPLAR LA POSIBILIDAD DE LLEVAR A CABO EL CURSO DE MANERA VIRTUAL. " |
| 36 | SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVA PARA ADOLESCENTES | 33903 | Servicios Integrales | Descripción adicional: Cursos de capacitación virtual o presencial, en el autocuidado de la salud sexual y reproductiva dirigidas a promotores y brigadistas voluntarios, activos. A realizarse en Colima,Villa de Alvarez, Tecomán y Manzanillo | Curso | 4 | Cursos de capacitación virtual o presencial, en el autocuidado de la salud sexual y reproductiva dirigidas a promotores y brigadistas voluntarios, activos. A realizarse en Colima,Villa de Alvarez, Tecomán y Manzanillo. "CURSO - TALLER DE CAPACITACIÓN EN EL AUTOCUIDADO DE LA SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVA DIRIGIDA A PROMOTORES Y BRIGADISTAS VOLUNTARIOS ACTIVOS.  Sedes 3 eventos: Colima, Tecoman y Manzanillo  Periodo: Junio- diciembre 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas por día Duración: 2 días, 16 horas. (por sede)  No. participantes: 60 participantes (Colima 20,Tecoman 20 y Manzanillo 20)  No. ponentes: 5 ponentes   Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. (todos los alimentos deben de ser libres de gluten)   1.1Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) por los 2 días del curso, consiste al menos en:  Los dos días: Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta ) cada día  Cereales: (Base avena, Base trigo, Base maíz, Base amaranto ( 1 kilo de cada cereal) cada día  Bebidas  Jugos de naranja, de zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno por cada dia. Café de grano se requiere al menos 40 tazas. Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres. Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día. Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona por cada día. Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos) por cada día. Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda) por cada día. Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante) por cada día. Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una) por cada día.   1.2 Comidas tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) por los 2 dias del curso, consistirá al menos:   Primer día:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) . Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  Segundo día:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (caldo tlalpeño y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (filete pescado asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) . Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.  3. Servicio de salón.  Para el evento se contempla renta de 2 salones por día con las siguientes características:   Núm. de personas: Capacidad para 60 personas (30 participantes por salón)  Formato: Montaje tipo Mesas de trabajo. Día (s): 2 días  Horario: 8:00 a 16:00 horas  3.1 Características del Salón  El salón cumple con lo siguiente:  Capacidad para 60 personas, sentadas cómodamente y con espacio de 90 centimetros entre cada participante, con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos. Formato: Tablones con mantelería independiente con 3 sillas. Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. Equipado con aire acondicionado.  Equipamiento para el salón: 1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts. 1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paqueteríaa Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD. Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),  1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa). Internet inalámbrico Un pizarrón montado en un portarotafolio Mesas vestidas y sillas acojinadas (10 tablones por salón con 03 sillas cada una) Mesa vestida para presidium y capacidad para 6 personas (1) Mesa vestida para trabajo (1). Mesa vestida para Coffee Break con una persona atendiendo Mesa vestida para recepción con 4 personas para registrar y acompañar a los participantes a sus lugares 1 Presentador láser Dos extensiones de luz  \* Se contará de manera permanente con dos persona de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón. \*Si se requiere el salon será adaptado para mantener el distanciamiento entre los asistentes, con la contratación de distintos materiales como podrá ser: mamparas, mueble, equipo completo de computo, mesas, pantallas, etc y lo que resulte necesario para dar cumplimiento a los lineamientos de distanciamiento minimo de dos metros entre participantes.   4. Imagen e insumos del evento.  4.2 Lona de 4X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.  4.3 dos cajas de mascarilla quirurgica de tres pliegos con 50 piezas cada una. 4.4 Dos botellas de un litro de gel antibacterial con 70% de alcohol 4.5 Gafete para cada uno de los participantes con el nombre, logo del curso y espacio para el nombre de cada participante.  4.6 Papelería del evento incluya: 4 cajas de plumones de diferentes colores por cada 10 participantes, 40 pliegos de rotafolios, 205 lapiceros y 20 paquetes de hojas blancas de 500 hojas .  4.7 Memorias USB 3.0 de construcción sólida y engomado con capacidad de 16 Gb personificadas con impresión de la imagen del evento, para cada ponente y directivo estatal (total de 20) 4.8 Compra de suovenirs a elegir por la coordinación de cada participante. 4.9 Contemplar posibilidad de pagar traslado a los asistentes. 4.10 Contemplar posibilidad del pago de ponentes.   5. Estacionamiento.  Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes sin costo.  6. Otros servicios:  Se asignará a cuatro personas de logística para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades:  Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento. Agilizar la asignación y registro de participantes. Dar la bienvenida y permancer el filtro de entrada al evento para otorgar los insumos de seguridad personales para cada participante, así como la toma de temperatura.  Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado del salón. Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas. De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.  Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento. Internet disponible durante la capacitación.    A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que específicamente vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.  Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contará en total con 4 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. LOS PRESENTES REQUERIMIENTOS PODRÁN SER MODIFICADOS DE ACUERDO A LA SITUACIÓN DE LA PANDEMIA EN EL ESTADO, POR LO QUE SE DEVERÁ CONTEMPLAR LA POSIBILIDAD DE LLEVAR A CABO EL CURSO DE MANERA VIRTUAL. " |
| 37 | SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVA PARA ADOLESCENTES | 33903 | Servicios Integrales | Descripción adicional: Capacitaciones operativas virtuales o presenciales para la incorporación del aborto seguro en Servicios Amigables Seleccionados | Curso | 1 | Capacitaciones operativas virtuales o presenciales para la incorporación del aborto seguro en Servicios Amigables Seleccionados. "CURSO - TALLER DE CAPACITACIÓN OPERATIVAS VIRTUALES Y PRESENCIALES PARA LA INCORPORACIÓN DEL ABORTO SEGURO EN SERVICIOS AMIGABLES.  Sedes 1 evento: Colima  Periodo: Junio- diciembre 2021 Horario: 8:00 a 16:00 ho Duración: 1 día, 8 horas. No. participantes: 25 participantes  No. ponentes: 3 ponentes   Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. (todos los alimentos deben de ser libres de gluten)   1.1Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) por los 2 días del curso, consiste al menos en:  Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta ) cada día  Cereales: (Base avena, Base trigo, Base maíz, Base amaranto ( 1 kilo de cada cereal) cada día  Bebidas  Jugos de naranja, de zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno por cada dia. Café de grano se requiere al menos 40 tazas. Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres. Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día. Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona por cada día. Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos) por cada día. Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda) por cada día. Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante) por cada día. Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una) por cada día.   1.2 Comidas tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) por los 2 dias del curso, consistirá al menos:    día del evento:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) . Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.  3. Servicio de salón.  Para el evento se contempla renta de 2 salones por día con las siguientes características:   Núm. de personas: Capacidad para 30 personas (25 participantes) Formato: Montaje tipo Mesas de trabajo. Día (s): 1 día Horario: 8:00 a 16:00 horas  3.1 Características del Salón  El salón cumple con lo siguiente:  Capacidad para 30 personas, sentadas cómodamente y con espacio de 90 centimetros entre cada participante, con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos. Formato: Tablones con mantelería independiente con 3 sillas. Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. Equipado con aire acondicionado.  Equipamiento para el salón: 1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts. 1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paqueteríaa Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD. Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),  1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa). Internet inalámbrico Un pizarrón montado en un portarotafolio Mesas vestidas y sillas acojinadas (10 tablones por salón con 03 sillas cada una) Mesa vestida para presidium y capacidad para 6 personas (1) Mesa vestida para trabajo (1). Mesa vestida para Coffee Break con una persona atendiendo Mesa vestida para recepción con 4 personas para registrar y acompañar a los participantes a sus lugares 1 Presentador láser Dos extensiones de luz  \* Se contará de manera permanente con dos persona de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón. \*Si se requiere el salon será adaptado para mantener el distanciamiento entre los asistentes, con la contratación de distintos materiales como podrá ser: mamparas, mueble, equipo completo de computo, mesas, pantallas, etc y lo que resulte necesario para dar cumplimiento a los lineamientos de distanciamiento minimo de dos metros entre participantes.   4. Imagen e insumos del evento.  4.2 Lona de 4X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.  4.3 dos cajas de mascarilla quirurgica de tres pliegos con 50 piezas cada una. 4.4 Dos botellas de un litro de gel antibacterial con 70% de alcohol 4.5 Gafete para cada uno de los participantes con el nombre, logo del curso y espacio para el nombre de cada participante.  4.6 Papelería del evento incluya: 4 cajas de plumones de diferentes colores por cada 10 participantes, 40 pliegos de rotafolios, 205 lapiceros y 20 paquetes de hojas blancas de 500 hojas .  4.7 Memorias USB 3.0 de construcción sólida y engomado con capacidad de 16 Gb personificadas con impresión de la imagen del evento, para cada ponente y directivo estatal (total de 20) 4.8 Compra de suovenirs a elegir por la coordinación de cada participante. 4.9 Contemplar posibilidad de pagar traslado a los asistentes. 4.10 Contemplar posibilidad del pago de ponentes.   5. Estacionamiento.  Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes sin costo.  6. Otros servicios:  Se asignará a cuatro personas de logística para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades:  Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento. Agilizar la asignación y registro de participantes. Dar la bienvenida y permancer el filtro de entrada al evento para otorgar los insumos de seguridad personales para cada participante, así como la toma de temperatura.  Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado del salón. Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas. De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.  Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento. Internet disponible durante la capacitación.    A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que específicamente vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.  Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contará en total con 3 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. LOS PRESENTES REQUERIMIENTOS PODRÁN SER MODIFICADOS DE ACUERDO A LA SITUACIÓN DE LA PANDEMIA EN EL ESTADO, POR LO QUE SE DEVERÁ CONTEMPLAR LA POSIBILIDAD DE LLEVAR A CABO EL CURSO DE MANERA VIRTUAL. " |
| 38 | SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVA PARA ADOLESCENTES | 33903 | Servicios Integrales | Descripción adicional: Cursos de capacitación virtual o presencial dirigidos a personal del 1er Nivel de Atención para el otorgamiento del Paquete Básico de Salud Sexual y Reproductiva para Adolescentes con base en MAISSRA a realizarse en las tres jurisdicicones sanitarias, Colima, Tecomán y Manzanillo. | Curso | 3 | Curso -Taller de Capacitación virtual o presencial dirigidos a personal del 1er Nivel de Atención para el otorgamiento del Paquete Básico de Salud Sexual y Reproductiva para Adolescentes con base en MAISSRA a realizar en forma presencial o virtual al personal de Salud de las tres jurisdicciones,Colima, Tecomán, Manzanillo. **"CURSO - TALLER DE CAPACITACIÓN VIRTUAL O PRESENCIAL DIRIGIDOS A PERSONAL DEL 1er NIVEL DE ATENCIÓN PARA EL OTORGAMIENTO DEL PAQUETE BÁSICO DE SALUD SEXUALY REPRODUCTIVA PARA ADOLESCENTES CON BASE EN MAISSRA.  Sedes 3 eventos: Colima, Tecoman y Manzanillo  Periodo: Junio a diciembre 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas por día Duración: 2 días, 16 horas. (por sede)  No. participantes: 90 participantes (Colima 30, Tecoman 30 y Manzanillo 30)  No. ponentes: 5 ponentes   Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. (todos los alimentos deben de ser libres de gluten)   1.1Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) por los 2 días del curso, consiste al menos en:  Los dos días: Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta ) cada día  Cereales: (Base avena, Base trigo, Base maíz, Base amaranto ( 1 kilo de cada cereal) cada día  Bebidas  Jugos de naranja, de zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno por cada dia. Café de grano se requiere al menos 40 tazas. Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres. Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día. Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona por cada día. Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos) por cada día. Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda) por cada día. Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante) por cada día. Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una) por cada día.   1.2 Comidas tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) por los 2 dias del curso, consistirá al menos:   Primer día:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) . Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  Segundo día:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (caldo tlalpeño y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (filete pescado asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) . Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.  3. Servicio de salón.  Para el evento se contempla renta de 2 salones por día con las siguientes características:   Núm. de personas: Capacidad para 60 personas (30 participantes por salón)  Formato: Montaje tipo Mesas de trabajo. Día (s): 2 días  Horario: 8:00 a 16:00 horas  3.1 Características del Salón  El salón cumple con lo siguiente:  Capacidad para 60 personas, sentadas cómodamente y con espacio de 90 centimetros entre cada participante, con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos. Formato: Tablones con mantelería independiente con 3 sillas. Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. Equipado con aire acondicionado.  Equipamiento para el salón: 1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts. 1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paqueteríaa Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD. Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),  1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa). Internet inalámbrico Un pizarrón montado en un portarotafolio Mesas vestidas y sillas acojinadas (10 tablones por salón con 03 sillas cada una) Mesa vestida para presidium y capacidad para 6 personas (1) Mesa vestida para trabajo (1). Mesa vestida para Coffee Break con una persona atendiendo Mesa vestida para recepción con 4 personas para registrar y acompañar a los participantes a sus lugares 1 Presentador láser Dos extensiones de luz  \* Se contará de manera permanente con dos persona de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón. \*Si se requiere el salon será adaptado para mantener el distanciamiento entre los asistentes, con la contratación de distintos materiales como podrá ser: mamparas, mueble, equipo completo de computo, mesas, pantallas, etc y lo que resulte necesario para dar cumplimiento a los lineamientos de distanciamiento minimo de dos metros entre participantes.   4. Imagen e insumos del evento.  4.2 Lona de 4X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.  4.3 dos cajas de mascarilla quirurgica de tres pliegos con 50 piezas cada una. 4.4 Dos botellas de un litro de gel antibacterial con 70% de alcohol 4.5 Gafete para cada uno de los participantes con el nombre, logo del curso y espacio para el nombre de cada participante.  4.6 Papelería del evento incluya: 4 cajas de plumones de diferentes colores por cada 10 participantes, 40 pliegos de rotafolios, 205 lapiceros y 20 paquetes de hojas blancas de 500 hojas .  4.7 Memorias USB 3.0 de construcción sólida y engomado con capacidad de 16 Gb personificadas con impresión de la imagen del evento, para cada ponente y directivo estatal (total de 20) 4.8 Compra de suovenirs a elegir por la coordinación de cada participante. 4.9 Contemplar posibilidad de pagar traslado a los asistentes. 4.10 Contemplar posibilidad del pago de ponentes.   5. Estacionamiento.  Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes sin costo.  6. Otros servicios:  Se asignará a cuatro personas de logística para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades:  Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento. Agilizar la asignación y registro de participantes. Dar la bienvenida y permancer el filtro de entrada al evento para otorgar los insumos de seguridad personales para cada participante, así como la toma de temperatura.  Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado del salón. Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas. De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.  Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento. Internet disponible durante la capacitación.    A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que específicamente vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.  Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contará en total con 4 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. LOS PRESENTES REQUERIMIENTOS PODRÁN SER MODIFICADOS DE ACUERDO A LA SITUACIÓN DE LA PANDEMIA EN EL ESTADO, POR LO QUE SE DEVERÁ CONTEMPLAR LA POSIBILIDAD DE LLEVAR A CABO EL CURSO DE MANERA VIRTUAL. "** |
| 39 | SALUD MATERNA | 33903 | Servicios integrales | Servicios integrales. Campaña de promoción de a tención a la salud materna. | Servicio | 1 | **"Sede: Colima, Manzanillo y Tecoman Periodo: Actividad mensual (12 eventos) Horario: 7:00 a 12:00 horas. Duración: 1 día al mes en cada sede (simultaneo) No. participantes: 20 participantes en cada sede mensual (promedio de 60 personas por mes)  1. Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes para cada sede (20 en cada una) 1.1 Desayuno (7:00 - 12:00 Horas), pan , café, te, jugos en envases individuales, fruta en piezas (manzana, platano, pera) y empacada individualmente, galletas en empaques individuales. Botella de agua natural de 600ml. 1.2 Sandwich o cuernito de jamón y queso amarillo (20 piezas por sede mensual) 1.3 Desechables: vaso térmico, cucharas y servilletas para cada evento  2. Materiales:  • 15 paquetes de globos de colores del #16 • 700 playeras negras con cuello redondo de algodón con impresión al frente a dos tintas (diseño proporcionado por el programa) tallas: 150 chicas, 200 medianas, 250 grandes y 100 extragrandes.  • 150 pliegos de papel bond blanco para rotafolio, 6 estuches de marcadores gruesos colores surtidos con 12 piezas cada uno. • 90 Carteles con información alusiva a la donación sanguinea (diseño proporcionado por el programa), papel couche de 300 gms, impresión laser a color de 33x48 cm  • 3 Cajas de lapiceras azules que contengan 12 piezas en cada caja, 1 caja de lapices con goma del #2 con 100 piezas, 1 caja con 10 paquetes de hojas blancas tamaño carta con 500 hojas cada paquete. • 10 Lonas con diseño e impresión, con medidas de 180 X 80 cm . Que incluya arañas  5.- Otros servicios: Indispensable la permanencia de 1 persona por locación de manera mensual (sede: Colima, Tecoman, Manzanillo) para soporte técnico y logística de los eventos, que garantice el buen funcionamiento del audio, registro de asistente y situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento.** |
| 40 | SALUD MATERNA | 33903 | Servicios integrales | Curso-Taller. "Embarazo, parto y puerperio saludable" con duración de una jornada de 8 horas, para al personal médico y enfermería de primer nivel de atención. Para 20 personas. | Servicio | 2 | **"Sede: Colima y Manzanillo Periodo: SEGUNDO SEMESTRE 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas. Duración: 2 días, 8 horas cada uno. (Dos jornadas de 8 horas, una en cada municipio) No. participantes: 20 participantes en cada sede  1. Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. 1.1 Desayuno tipo snack (09:30 - 10:00 Horas), pan (30 pzas), café y jugo de fruta natura envasado de manera individual (promoedio de 350 ml) por persona, fruta en pieza como, manzana, platano y pera. Botella de agua natural. 1.2 Coffe break continuo que incluya café y galletas en empaques individuales (70 pzas). 1.3 Comida para 20 asistentes tipo guisado con dos acompañantes (14:00 - 16:00 Hrs).   2. Servicio de salón: • Núm. de personas: Capacidad para 20 personas (con capacidad para 40 personas por medidas de sana distancia) • Formato: Tipo Escuela con ditancia de 1.5 mts de una mesa a otra • Ambos días en un horario: 8:00 a 16:00 horas • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. • Equipado con aire acondicionado. Equipamiento para el salón: • 1 pantalla para proyección  • 1 Laptop para proyección de las diapositivas • 1 laptop para registro electrónico de asistentes, antes de iniciar el evento.  • Cañón proyector  • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido y 2 micrófonos inalámbricos) • Internet inalámbrico • Un pizarrón montado en un porta rotafolio con 5 pliegos de papel bond  • Mesas vestidas y sillas acojinadas • Mesa vestida para Coffee Break • Mesa vestida para recepción y registro de asistentes  • 1 apuntador láser • Dos extensiones de luz  3. Estacionamiento: Cajones sin costo para los participantes.  4. Materiales: • Carpeta de papel couche con logo del programa Salud Materna, que incluya: El temario impresos a color y hojas blancas para sus anotaciones, y lapiceras de color azul.  • 20 suvenires con el logo del curso y programa ( ejemplo: Mochila con logo impreso del programa)  • Suvenir para los ponentes (ejemplo: Dulces regionales, bebida típica y figura de barro) • Diseño, elaboración e Impresión de cinta métrica para medición de fondo uterino, 100 piezas. Cinta métrica para medir la altura uterina durante el embarazo. Anverso: Cinta métrica de 50 cm con divisiones de medio cm. Contiene la técnica de medida de la altura uterina, los valores normales de altura uterina al término y los patrones de presión arterial sistólica y diastólica normal durante la gestación. Reverso: Contiene patrones de altura uterina, ganancia de peso materno, peso fetal estimado, contracciones uterinas por hora, según edad gestacional. Se puede mostrar ejemplo para su elaboración por parte del Programa.  • 2 Lonas con diseño e impresión, con medidas de 180 X 80 cm . Que incluya arañas • 20 imágenes de datos de alarma en el embarazo, impresas a color en imán. Medidas: 23cm x 23 cm • Lona de 2mts x 2mts con ""Datos de alarma del embarazo""   5.- Otros servicios:  • Indispensable la permanencia de dos personas por salón para soporte técnico y logística del evento, que garantice el buen funcionamiento del audio, imagen, salón, registro de asistente y situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento, pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y/o aire acondicionado. • Filtro sanitario: Toma de temeratura, tapete sanitizante, gel antibacterial y Sanitas.  • 70 kits (Gel antibacteria mini, toallitas humedas desinfectantes) con etiqueta del programa** |
| 41 | SALUD MATERNA | 33903 | Servicios integrales | Capacitación emergencia obstétrica. Curso-Taller. "Emergencia obstétrica" con duración de una jornada de 8 horas, dirigida al personal de salud del Hospital Materno Infantil. Para 20 personas. | Servicio | 1 | **"Sede: Colima Periodo: SEGUNDO SEMESTRE 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas. Duración: 1 día, 8 horas. (Una jornada de 8 horas) No. participantes: 20 participantes.  1. Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. 1.1 Desayuno tipo snack (09:30 - 10:00 Horas), pan (30 pzas), café y jugo de fruta natura envasado de manera individual (promoedio de 350 ml) por persona, fruta en pieza como, manzana, platano y pera. Botella de agua natural. 1.2 Coffe break continuo que incluya café y galletas en empaques individuales (70 pzas). 1.3 Comida para 20 asistentes tipo guisado con dos acompañantes (14:00 - 16:00 Hrs).   2. Servicio de salón: • Núm. de personas: Capacidad para 20 personas (con capacidad para 40 personas por medidas de sana distancia) • Formato: Tipo Escuela con ditancia de 1.5 mts de una mesa a otra • Ambos días en un horario: 8:00 a 16:00 horas • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. • Equipado con aire acondicionado. Equipamiento para el salón: • 1 pantalla para proyección  • 1 Laptop para proyección de las diapositivas • 1 laptop para registro electrónico de asistentes, antes de iniciar el evento.  • Cañón proyector  • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido y 2 micrófonos inalámbricos) • Internet inalámbrico • Un pizarrón montado en un porta rotafolio con 5 pliegos de papel bond  • Mesas vestidas y sillas acojinadas • Mesa vestida para Coffee Break • Mesa vestida para recepción y registro de asistentes  • 1 apuntador láser • Dos extensiones de luz   3. Estacionamiento: Cajones sin costo para los participantes.  4. Materiales: • 25 Kit para Fase práctica: batas y campos quirúrgicos reusables (100% poliester, backing de teflón /silicón, calibre 110 gr/m2), guates, gorros y botas desechables, cubrebocas, caretas • Instrumental quirúrgico (pinzas)modelo anatómico  • Un esterilizador Digital De Carlor Seco:  Dimensiones Equipo: Ancho: 54 cm., Altura: 29 cm. Largo: 33 cm. Dimensiones Cámara: Ancho: 31 cm. Altura: 18 cm. Largo: 22.5 cm. Dimensiones Charolas: Charola (3): 30x18.5 cm Eléctrico: Alimentación: 120V~ / 60Hz. Potencia: 700 W. Fusible: 0.5A Americano. Programa de tiempo: Rango de 10-99 minutos Programa de temperatura: Rango de 100º-180º C. CUERPO DEL EQUIPO Pintura electrostática para dar un acabado duradero y de calidad AUTO-SELLADO Con sello de silicón grado higiénico. Pantalla LCD Brinda mayor control para monitorear el ciclo de esterilización. Se observa el tiempo y la temperatura del proceso de esterilización CÁMARA INTERNA Hecha de aluminio con capacidad de 30 forceps. • Carpeta con logo del programa Salud Materna, que incluya: El temario impreso y hojas blancas para sus anotaciones, y lapiceras de color azul.  • 20 suvenires con el logo del curso y programa ( ejemplo: Mochila porta laptop de 15"" con tirantes acolchonados) con libreta de pasta gruesa  • Suvenir para los ponentes (ejemplo: Dulces regionales, bebida típica y figura de barro) • 100 Tintas permanente para sellos, Secado rápido, Aplicación en papel. Con sistema Roll-on. Envase con 60 ml. Color Rojo • 2 Lonas con diseño e impresión, con medidas de 180 X 80 cm . Que incluya arañas   5.- Otros servicios:  • Vuelos redondos, hospedaje, alimentos para dos días, tres personas (Ponentes externos), incluir costos de traslado del aeropuerto-hotel, hotel-sede, sede-hotel y hotel-aeropuerto.  • Indispensable la permanencia de dos personas por salón para soporte técnico y logística del evento, que garantice el buen funcionamiento del audio, imagen, salón, registro de asistente y situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento, pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y/o aire acondicionado. • Filtro sanitario: Toma de temeratura, tapete sanitizante, gel antibacterial y Sanitas.  • 70 kits (Gel antibacteria mini, toallitas humedas desinfectantes) con etiqueta del programa.** |
| 42 | SALUD MATERNA | 33903 | Servicios integrales | Capacitación atención humanizada. Curso-Taller. "Atención humanizada" con duración de una jornada de 8 horas, dirigida al personal de salud del Hospital Materno Infantil. Para 20 personas. | Servicio | 1 | **"Sede: Colima Periodo: SEGUNDO SEMESTRE 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas. Duración: 1 día, 8 horas. (Una jornada de 8 horas) No. participantes: 20 participantes.  1. Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. 1.1 Desayuno tipo snack (09:30 - 10:00 Horas), pan (30 pzas), café y jugo de fruta natura envasado de manera individual (promoedio de 350 ml) por persona, fruta en pieza como, manzana, platano y pera. Botella de agua natural. 1.2 Coffe break continuo que incluya café y galletas en empaques individuales (70 pzas). 1.3 Comida para 20 asistentes tipo guisado con dos acompañantes (14:00 - 16:00 Hrs).   2. Servicio de salón: • Núm. de personas: Capacidad para 20 personas (con capacidad para 40 personas por medidas de sana distancia) • Formato: Tipo Escuela con ditancia de 1.5 mts de una mesa a otra • Ambos días en un horario: 8:00 a 16:00 horas • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. • Equipado con aire acondicionado. Equipamiento para el salón: • 1 pantalla para proyección  • 1 Laptop para proyección de las diapositivas • 1 laptop para registro electrónico de asistentes, antes de iniciar el evento.  • Cañón proyector  • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido y 2 micrófonos inalámbricos) • Internet inalámbrico • Un pizarrón montado en un porta rotafolio con 5 pliegos de papel bond  • Mesas vestidas y sillas acojinadas • Mesa vestida para Coffee Break • Mesa vestida para recepción y registro de asistentes  • 1 apuntador láser • Dos extensiones de luz  3. Estacionamiento: Cajones sin costo para los participantes.  4. Materiales: • Carpeta con logo del programa Salud Materna, que incluya: El temario impreso y hojas blancas para sus anotaciones, y lapiceras de color azul.  • 25 suvenires con el logo del curso y programa ( ejemplo: Mochila porta laptop de 15"" con tirantes acolchonados) con libreta de pasta gruesa • Suvenir para los ponentes (ejemplo: Dulces regionales, bebida típica y figura de barro) • Kit para parto psicoprofiláctico: Aceite de semilla de uva sin aroma (para masaje) envase de 5 lts., Bocina bluetooth inalambrica recargable, dimensiones máximas 10x15 cm, 5 ligas de resistencia, 1 difusor de aromaterapia con 6 escencias de 15 ml ( mirra, canela, romero, limón, toronja y menta). Pintura para piel (Pinturas Acrílicas Lavables (Agua) 100ml: \*Colores: Rosa 2 Tonos, Morado 2 Tonos, Verde, Azul, Rojo, Amarillo, Café, Blanco, Negro, Naranja.(3 frascos de cada uno) \* 15 Pinceles # 8 y 15 pinceles del # 2. \*5 Paletas de 6 Colores, (Recipiente Godete)s), 4 piezas de Masajeadores de madera, 1 pintarron blanco con tripie, 4 plumones de colores y borrador  • 2 Lonas con diseño e impresión, con medidas de 180 X 80 cm . Que incluya arañas   5.- Otros servicios: • Indispensable la permanencia de dos personas por salón para soporte técnico y logística del evento, que garantice el buen funcionamiento del audio, imagen, salón, registro de asistente y situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento, pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y/o aire acondicionado. • Filtro sanitario: Toma de temeratura, tapete sanitizante, gel antibacterial y Sanitas.  • 70 kits (Gel antibacteria mini, toallitas humedas desinfectantes) con etiqueta del programa.** |
| 43 | SALUD PERINATAL | 33903 | Servicios integrales | Capacitación lactancia (20 personas). Curso-Taller. "Lactancia Materna" de una jornada de 8 horas, dirigida al personal de salud del Hospital Materno Infantil. Para 20 personas. | Servicio | 1 | **"Sede: Colima Periodo: SEGUNDO SEMESTRE 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas. Duración: 1 día, 8 horas. (Una jornada de 8 horas) No. participantes: 20 participantes.  1. Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. 1.1 Desayuno tipo snack (09:30 - 10:00 Horas), pan (30 pzas), café y jugo de fruta natura envasado de manera individual (promoedio de 350 ml) por persona, fruta en pieza como, manzana, platano y pera. Botella de agua natural. 1.2 Coffe break continuo que incluya café y galletas en empaques individuales (70 pzas). 1.3 Comida para 20 asistentes tipo guisado con dos acompañantes (14:00 - 16:00 Hrs).   2. Servicio de salón: • Núm. de personas: Capacidad para 20 personas (con capacidad para 40 personas por medidas de sana distancia) • Formato: Tipo Escuela con ditancia de 1.5 mts de una mesa a otra • Ambos días en un horario: 8:00 a 16:00 horas • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. • Equipado con aire acondicionado. Equipamiento para el salón: • 1 pantalla para proyección  • 1 Laptop para proyección de las diapositivas • 1 laptop para registro electrónico de asistentes, antes de iniciar el evento.  • Cañón proyector  • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido y 2 micrófonos inalámbricos) • Internet inalámbrico • Un pizarrón montado en un porta rotafolio con 5 pliegos de papel bond  • Mesas vestidas y sillas acojinadas • Mesa vestida para Coffee Break • Mesa vestida para recepción y registro de asistentes  • 1 apuntador láser • Dos extensiones de luz   3. Estacionamiento: Cajones sin costo para los participantes.  4. Materiales: • 1 Módelo anatómico de tejido mamario que muestre la estructura interna (grasa, ducto lactífero, lóbulo, tejido conectivo, etc) • 1 chaleco de lactancia materna, que incluya kit de estomago de tamaño real de recien nacido, kit de replicas de leche materna (calostro, leche de incio, leche final), pañales con cambio de color en las heces del recien nacido. • Suvenir para los ponentes (ejemplo: Dulces regionales o bebida típica y figura de barro)  Carpeta con logo del programa Salud Materna, que incluya: El temario impreso y hojas blancas para sus anotaciones, y lapiceras de color azul.  • 20 suvenires con el logo del curso y programa ( ejemplo: Mochila porta laptop de 15"" con tirantes acolchonados) con libreta de pasta gruesa  • Suvenir para los ponentes (ejemplo: Dulces regionales, bebida típica y figura de barro) • 2 Lonas con diseño e impresión, con medidas de 180 X 80 cm . Que incluya arañas     5.- Otros servicios: Indispensable la permanencia de dos personas por salón para soporte técnico y logística del evento, que garantice el buen funcionamiento del audio, imagen, salón, registro de asistente y situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento, pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y/o aire acondicionado.** |
| 44 | SALUD PERINATAL | 33903 | Servicios integrales | Curso- taller lactancia materna (primer nivel). Servicios integrales dirigido para personal medico y de enfermería, dos jornadas de 8 hras.. | Servicio | 1 | **CURSO-TALLER "LACTANCIA MATERNA" SALUD PERINATAL  "Sede: Colima Periodo: SEGUNDO SEMESTRE 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas. Duración: 2 días, 8 horas. (dos jornadas de 8 horas) No. participantes: 50 participantes.  1. Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes por día:  1.1 Desayuno tipo snack (09:30 - 10:00 Horas), pan (50 pzas), café y jugo de fruta natura envasado de manera individual (promoedio de 350 ml) por persona, fruta en pieza como, manzana, platano y pera. Botella de agua natural. 1.2 Coffe break continuo que incluya café y galletas en empaques individuales (100 pzas). 1.3 Comida para 50 asistentes tipo guisado con dos acompañantes (14:00 - 16:00 Hrs).   2. Servicio de salón: • Núm. de personas: Capacidad para 50 personas (con capacidad para 100 personas por medidas de sana distancia) • Formato: Tipo Escuela con ditancia de 1.5 mts de una mesa a otra • Ambos días en un horario: 8:00 a 16:00 horas • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. • Equipado con aire acondicionado. Equipamiento para el salón: • 1 pantalla para proyección  • 1 Laptop para proyección de las diapositivas • 1 laptop para registro electrónico de asistentes, antes de iniciar el evento.  • Cañón proyector  • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido y 2 micrófonos inalámbricos) • Internet inalámbrico • Un pizarrón montado en un porta rotafolio con 5 pliegos de papel bond  • Mesas vestidas y sillas acojinadas • Mesa vestida para Coffee Break • Mesa vestida para recepción y registro de asistentes  • 1 apuntador láser • Dos extensiones de luz  3. Estacionamiento: Cajones sin costo para los participantes.  4. Materiales: • 4 Módelo anatómico de tejido mamario que muestre la estructura interna (grasa, ducto lactífero, lóbulo, tejido conectivo, etc) • 4 chaleco de lactancia materna, que incluya kit de estomago de tamaño real de recien nacido, kit de replicas de leche materna (calostro, leche de incio, leche final), pañales con cambio de color en las heces del recien nacido. • 60 Carpeta con logo del programa Salud Materna, que incluya: El temario impreso y hojas blancas para sus anotaciones, y lapiceras de color azul.  • 50 suvenires con el logo del curso y programa ( ejemplo: Mochila porta laptop de 15"" con tirantes acolchonados) con libreta de pasta gruesa  • 20 Suvenir para los ponentes (ejemplo: Dulces regionales, bebida típica y figura de barro) • 2 Lonas con diseño e impresión, con medidas de 180 X 80 cm . Que incluya arañas • 50 Rotafolios educativos de Lactancia Materna medidas 20 x 17 cms, Se puede mostrar ejemplo para su elaboración por parte del Programa.    5.- Otros servicios:  • Vuelos redondos, hospedaje, alimentos para dos días, tres personas (Ponentes externos), incluir costos de traslado del aeropuerto-hotel, hotel-sede, sede-hotel y hotel-aeropuerto.  • Transporte redondo por dos días para 15 personas Manzanillo-Colima, Colima-Manzanillo • Transporte redondo por dos días para 15 personas Tecoman-Colima, Colima-Tecoman • Indispensable la permanencia de dos personas por salón para soporte técnico y logística del evento, que garantice el buen funcionamiento del audio, imagen, salón, registro de asistente y situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento, pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y/o aire acondicionado. • Filtro sanitario: Toma de temeratura, tapete sanitizante, gel antibacterial y Sanitas.  • 70 kits (Gel antibacteria mini, toallitas humedas desinfectantes) con etiqueta del programa** |
| 45 | SALUD PERINATAL | 33903 | Servicios integrales | Servicios integrales Descripción adicional: Curso-Taller. "Tamiz metabólico y auditivo Neonatal " con duración de una jornada de 8 horas,dirigido al personal médico y de enfermería adscritas a | Servicio | 2 | **CURSO-TALLER "TAMIZ METABÓLICO Y AUDITIVO NEONATAL" SALUD PERINATAL  "Sede: Colima y Manzanillo Periodo: SEGUNDO SEMESTRE 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas. Duración: 2 días, 8 horas. (dos jornada de 8 horas) No. participantes: 20 participantes.  1. Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. 1.1 Desayuno tipo snack (09:30 - 10:00 Horas), pan (30 pzas), café y jugo de fruta natura envasado de manera individual (promoedio de 350 ml) por persona, fruta en pieza como, manzana, platano y pera. Botella de agua natural. 1.2 Coffe break continuo que incluya café y galletas en empaques individuales (70 pzas). 1.3 Comida para 20 asistentes tipo guisado con dos acompañantes (14:00 - 16:00 Hrs).   2. Servicio de salón: • Núm. de personas: Capacidad para 20 personas (con capacidad para 40 personas por medidas de sana distancia) • Formato: Tipo Escuela con ditancia de 1.5 mts de una mesa a otra • Ambos días en un horario: 8:00 a 16:00 horas • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. • Equipado con aire acondicionado. Equipamiento para el salón: • 1 pantalla para proyección  • 1 Laptop para proyección de las diapositivas • 1 laptop para registro electrónico de asistentes, antes de iniciar el evento.  • Cañón proyector  • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido y 2 micrófonos inalámbricos) • Internet inalámbrico • Un pizarrón montado en un porta rotafolio con 5 pliegos de papel bond  • Mesas vestidas y sillas acojinadas • Mesa vestida para Coffee Break • Mesa vestida para recepción y registro de asistentes  • 1 apuntador láser • Dos extensiones de luz  3. Estacionamiento: Cajones sin costo para los participantes.  4. Materiales: • Suvenir para los ponentes (ejemplo: Dulces regionales o bebida típica y figura de barro) • 25 Carpetas con logo del programa Salud Materna, que incluya: El temario impreso y hojas blancas para sus anotaciones, y lapiceras de color azul.  • 20 suvenires con el logo del curso y programa ( ejemplo: Mochila porta laptop de 15"" con tirantes acolchonados) con libreta de pasta gruesa  • 2 Lonas con diseño e impresión, con medidas de 180 X 80 cm . Que incluya arañas • 4000 Dipticos de tamiz auditivo y metabólico : tamaño extendido 28 x 21.5 cm tamaño final 14 x 21.5 cm. Impreso frente y vuelta en cuatro por cuatro tintas al rebase sobre papel couche de 80gr encerado. Diseño proporcionado por el programa. Entregar en paquetes de 500 piezas.     5.- Otros servicios:  • Indispensable la permanencia de dos personas por salón para soporte técnico y logística del evento, que garantice el buen funcionamiento del audio, imagen, salón, registro de asistente y situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento, pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y/o aire acondicionado. • Filtro sanitario: Toma de temeratura, tapete sanitizante, gel antibacterial y Sanitas.  • 30 kits (Gel antibacteria mini, toallitas humedas desinfectantes) con etiqueta del programa.** |
| 46 | ABORTO SEGURO | 35102 | Mantenimiento de inmuebles para la prestacion de servicios publicos | Trabajos de habilitación, e instalación de la infraestructura para espacios de aborto seguro | Servicio | 1 | Se refiere a las acciones de adecuación y habilitación (trabajos de albañilería, electricidad, entre otros para implementar el Servicio de Aborto Seguro en la unidad de segundo nivel. Para adecuar e espacio de aborto seguro, de acuerdo a lo que proceda, cumpliendo con los siguientes requisitos: Generar áreas destinadas a la atneción de las usuarias en espacios individualizados, con condiciones de privacidad y confidencialidad, además de considerar los criterios descritos en el apartado de "Criterios de elegibilidad para la habilitación del espacio de los servicios". También se debe verificar que se cuente con espacios para el resguardo y almacenamiento adecuado de medicamentos, para lo cual se deberá de hacer las adecuaciones necesarias en el inmuble., así como el resguardo de los insumos clinicos con el objetiov de preservar su vida útil. El espacio debera de cumplir con cada una de las especificaciones de la NOM-016-SSA3-2012 para el espacio del servicio de aborto seguro. . 6. Infraestructura y equipamiento de hospitales 6.1 Las disposiciones de infraestructura y equipamiento, aplicarán en lo general, de acuerdo con el tipo de hospital, grado de complejidad y capacidad de resolución que define el Reglamento de la Ley General de Salud en materia de prestación de servicios de atención médica y en lo particular, con las especificadas en esta norma. 6.2 Las características de los conductores, métodos de alambrado, receptáculos y sistemas eléctricos para el suministro de energía eléctrica esencial y no esencial desde las fuentes normales y alternas de emergencia, con sus correspondientes circuitos, dispositivos, equipos eléctricos, protecciones y canalizaciones, deberán apegarse a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.1 de esta norma. No se deben utilizar receptáculos múltiples o extensiones convencionales para suministrar energía eléctrica a los equipos electromédicos en el hospital. 6.3 Todos los establecimientos que manejen instalaciones fijas para el suministro de oxígeno y óxido nitroso, deberán disponer de una central de gases exclusiva para el suministro seguro e ininterrumpido a las áreas de atención médica, la cual deberá cumplir con las siguientes características: 6.3.1 Deberá instalarse en un sitio al exterior del establecimiento principal, alejada de fuentes de calor y de energía eléctrica y en un lugar accesible que facilite la carga y descarga de los contenedores sin riesgo para el personal del área de la salud y los usuarios del establecimiento; 6.3.2 Deberá estar techada, con suficiente ventilación, contar con piso de cemento y estar limitada perimetralmente. En caso de necesitar rampa de acceso vehicular, ésta no deberá ser de asfalto ni de materiales inflamables. 6.3.3 Estar debidamente identificada, contar con señalización de peligro, la prohibición de fumar y de manejar aceites o lubricantes de origen mineral; 6.3.4 Deberá ser considerada un área de acceso restringido; 6.3.5 Debe disponer como mínimo de un manifold exclusivo para oxígeno y otro en su caso, para óxido nitroso e instalarse conforme lo indicado en los Apéndices Normativos: AK central de gases con manifold para oxígeno y AL central de gases con manifold para óxido nitroso, así como el Apéndice B (Informativo) correspondiente al Manual de Buenas Prácticas en el Manejo de Gases Medicinales y sus Instalaciones; 6.3.5.1 En caso que se requiera instalar contenedores termo portátiles o estacionarios, en forma combinada con los cilindros de alta presión, se deberán hacer las adecuaciones tanto en el local de la central de gases como en las instalaciones del establecimiento, lo cual debe ser asentado en la bitácora; 6.3.5.2 Para su reemplazo o recarga, los contenedores de gases medicinales deberán contar con los señalamientos y colores para su fácil identificación, de acuerdo con lo señalado en el Apéndice B (Informativo); 6.3.5.3 Las líneas de distribución para cada uno de estos gases, deben estar tendidas en el exterior del edificio y fijas a los muros; asimismo, deberán identificarse con etiquetas y rotulación de color verde para oxígeno y con etiquetas y rótulos azules para óxido nitroso, debe estar señalizado a todo lo largo de la tubería, hasta las tomas de servicio final; 6.3.5.3.1 Deberá tener un conjunto de sensores para el monitoreo de la presión de los gases, que debe activar el sistema de alarma cuando la presión del suministro primario, suministro de respaldo o línea principal, disminuyan a valores que comprometan la presión de operación normal requerida. 6.3.5.3.2 Las alarmas activadas por el conjunto de sensores de presión, deben ser de tipo sonoro y luminoso; se requieren como mínimo dos de cada tipo. Una ubicada en la central de gases y otra en un área estratégica de control, cercana o dentro del establecimiento. 6.4 Almacenamiento y distribución de agua potable para uso y consumo en las áreas del establecimiento. 6.4.1 La capacidad mínima de las cisternas o tinacos deberá ser calculada considerando que, en caso de una interrupción del suministro externo, sea posible cubrir los requerimientos internos del establecimiento al menos por 24 horas; 6.4.2 Se deberán establecer los procedimientos necesarios para garantizar, la disponibilidad y la calidad del agua, principalmente en los servicios que requieren indispensablemente de este líquido; 6.4.3 El área de servicios generales o su equivalente, deberá comprobar periódicamente la calidad del agua, mediante un análisis microbiológico y fisicoquímico conforme los parámetros señalados en la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.10 de esta norma. El hecho deberá ser registrado en la bitácora correspondiente, que deberá estar disponible para cualquier revisión o verificación, ya sea interna o externa por parte de algún organismo de control de calidad o las autoridades sanitarias; 6.4.4 El sistema de provisión de agua debe considerar la existencia de tomas especiales en los servicios que lo requieran así como en los sistemas de distribución para emergencia. 6.5 Auxiliares de diagnóstico 6.5.1 Laboratorios clínicos   6.5.1.1 Los laboratorios clínicos además de cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana, referida en el numeral 3.7 de esta norma, deberán cumplir con las características siguientes: 6.5.1.1.1 Contar con ventilación e iluminación suficiente, natural o artificial, que deberán estar acordes con el tipo de pruebas que realicen; 6.5.1.1.2 En caso de utilizar equipos automatizados para realizar estudios de laboratorio, se deberán adaptar los espacios y áreas de trabajo, de acuerdo con los requerimientos de luz, humedad, ventilación y temperatura que indique el fabricante. 6.5.1.1.3 Las instalaciones de abastecimiento de agua potable, deberán ser adecuadas para los tipos de aparatos, materiales y reactivos que se utilizan, así como el sistema de drenaje, que deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana, referida en el numeral 3.2, de esta norma. 6.5.1.1.4 Contar con dispositivos para el lavado de manos y cara, en particular para los ojos en situaciones de emergencia. 6.5.1.1.5 Cumplir con las disposiciones de la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.5 de esta norma, en particular, en aquellos residuos que requieran de procesos de inactivación química y esterilización física. 6.5.1.1.6 El laboratorio de urgencias debe disponer de infraestructura y equipo suficientes para que funcione las 24 horas del día y atienda los requerimientos de estudios de laboratorio urgentes de las diversas áreas que los soliciten. 6.5.1.2 Los laboratorios de citología, histopatología y anatomía patológica ligados a un hospital y los independientes, deberán cumplir con las siguientes características de infraestructura y equipamiento: 6.5.1.2.1 Laboratorio de citología, su infraestructura debe permitir tomar muestras, procesar, analizar, reportar y archivar estudios citológicos y deberá contar con el mobiliario y equipo establecido en el Apéndice A (Normativo). 6.5.1.2.2 Laboratorio de histopatología, debe contar con la infraestructura para procesar, analizar, realizar, reportar y archivar estudios histopatológicos y deberá contar con el mobiliario y equipo establecido en el Apéndice B (Normativo). 6.5.1.2.3 Unidad de anatomía patológica. 6.5.1.2.3.1 Su infraestructura y equipamiento deben permitir realizar los estudios de órganos y tejidos. 6.5.1.2.3.2 Debe contar con áreas para recepción, identificación, depósito, refrigerado, disección y estudio macro y microscópico, así como para trámites y entrega de cadáveres, con facilidades para las maniobras de los servicios funerarios. 6.5.2 Imagenología 6.5.2.1 Rayos "X" 6.5.2.1.1 Este servicio debe localizarse en un área accesible para los pacientes que proceden de los servicios de consulta externa y urgencias, así como de las áreas de hospitalización, evitando cruces de las circulaciones técnicas con las del público, pacientes y usuarios. 6.5.2.1.2 Además de lo anterior, deberá cumplir con las disposiciones de la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.16 de esta norma. 6.5.2.1.3 La instalación eléctrica para los equipos de Rayos "X" debe cumplir con lo especificado en la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.1 de esta norma. 6.5.2.1.4 Deberá contar con el mobiliario y equipo especificado en el Apéndice C (Normativo). 6.5.2.2 Areas de tomografía y mamografía o mastografía   6.5.2.2.1 En caso de que el servicio cuente con tomografía computarizada, con mamografía o ambas, debe cumplir con lo señalado en la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.16 de esta norma, además de lo siguiente: 6.5.2.2.1.1 El área de tomografía computarizada deberá estar conformada por: sala de estudios, vestidor con sanitario, sala de control y monitoreo, área de interpretación y archivo, así como, local para el generador. 6.5.2.2.1.2 Debe contar con el mobiliario y equipo especificado en el Apéndice D (Normativo). 6.5.2.2.2 La sala de mamografía o mastografía, deberá cumplir con lo señalado, en el Apéndice E (Normativo), referente a mobiliario y equipo. 6.5.2.3 Area para estudios por ultrasonografía 6.5.2.3.1 El área para realizar estudios utilizando ultrasonido, además de las características de infraestructura señaladas la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.15 de esta norma debe tener acceso a un vestidor con sanitario y tener las dimensiones necesarias para la colocación del mobiliario y equipo especificado en el Apéndice F (Normativo) 6.6 Tratamiento 6.6.1 Central de enfermeras 6.6.1.1 Todas las áreas en las que se proporcione asistencia y cuidados a pacientes hospitalizados, deben contar con una central de enfermeras, la cual deberá cumplir con las siguientes características: 6.6.1.1.1 Las áreas, dimensiones y circulaciones deberán permitir el desarrollo de las funciones y actividades propias del personal de enfermería; 6.6.1.1.2 Es indispensable que su ubicación tenga libre y rápido acceso a las áreas en donde se encuentren internados los pacientes a su cargo; 6.6.1.1.3 Contar con el mobiliario y equipo especificado en el Apéndice G (Normativo). 6.6.1.1.4 El área de trabajo de enfermeras, deberá estar libre de fuentes de contaminación y dispondrá del mobiliario para guarda de medicamentos, soluciones y material de curación que utilice. 6.6.2 Unidad quirúrgica 6.6.2.1 La unidad quirúrgica es un área de circulación restringida, que a su vez, se integra de áreas con diferentes características y grados de restricción en la circulación, que requieren estar claramente delimitadas para que se mantengan las condiciones de asepsia y ambiente estéril que demandan cada una de ellas en particular. Debe contar con acceso controlado, tanto para el personal del área de la salud, como para pacientes. 6.6.2.2 La unidad quirúrgica requiere como mínimo de: un área de transferencia, vestidores para el personal del área de la salud masculino y femenino, pasillo de circulación blanca, sala de operaciones, área gris y locales para guarda de ropa y equipos, éstas áreas, deberán cumplir con las siguientes características: 6.6.2.2.1. El ingreso y egreso de pacientes se llevará a cabo a través de un área de transferencia de camillas, misma que deberá contar con una barrera física, mecanismo o sistema, que permita controlar y conservar las condiciones de asepsia propias del área. 6.6.2.2.2 El personal del área de la salud autorizado debe ingresar a la unidad quirúrgica a través del área de vestidores y sanitarios, la cual debe tener continuidad de circulación hacia el pasillo de circulación blanca; el egreso del personal del área de la salud debe ser a través del área gris hacia el área negra. 6.6.2.2.3 En el pasillo de circulación blanca, se deberá ubicar el equipo para que el personal médico efectúe el procedimiento de lavado y asepsia prequirúrgica de las manos. 6.6.2.2.4 La sala de operaciones debe tener curvas sanitarias en los ángulos formados, entre los muros y de éstos con el piso, con la finalidad que favorezcan las labores de aseo del área; las paredes deben estar recubiertas de material de fácil limpieza que no tenga ranuras, orificios o poros donde se acumulen polvo y microorganismos. 6.6.2.2.4.1 La ventilación debe ser artificial, estar instalada de tal forma que el aire sea inyectado en la parte superior y extraído en la parte inferior de la sala. El sistema no deberá recircular el aire para evitar la concentración de gases anestésicos y medicinales, preferentemente deberá tener capacidad para llevar a cabo de 20 a 25 cambios de volumen de aire filtrado por hora; 6.6.2.2.4.2 Deberá contar con instalaciones fijas de oxígeno, óxido nitroso y aire. En caso de contar con dispositivos para succión de líquidos y secreciones, éstos podrán ser fijos o portátiles. 6.6.2.2.4.3 Las puertas de la sala de operaciones deben ser de doble abatimiento y requieren tener mirillas. 6.6.2.2.5 El área de recuperación post-anestésica, se ubicará dentro del área gris y deberá permitir el trabajo del personal de enfermería y anestesiología. 6.6.2.2.5.1 El área de recuperación postanestésica debe tener como mínimo una cama-camilla por sala de operaciones, equipo para aspiración controlada con sistemas fijos o portátiles, así como tomas de oxígeno y de aire comprimido; 6.6.2.2.5.2 En esta misma área, se debe incluir una mesa con tarja para hacer el lavado de los materiales e instrumental reutilizable; 6.6.2.2.6 Para evitar la interferencia con la circulación de pacientes y personal, deberá disponerse de un área específica para el estacionamiento de camillas, la cual se ubicará contigua a la zona de transferencia; 6.6.2.2.7 Deberá disponer de locales para la guarda de equipo de utilización intermitente, para ropa limpia y utensilios de aseo; se deben establecer procedimientos, medidas de distribución y entradas que disminuyan el riesgo de contaminación del área gris; 6.6.2.2.8 El listado de mobiliario y equipo con que debe contar la unidad quirúrgica, además de lo establecido en la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.6 de esta norma, se especifica en el Apéndice H (Normativo). 6.6.2.2.9 El cuarto séptico deberá estar accesible pero fuera del área de recuperación postanestésica. 6.6.2.2.10 Cuando exista el servicio de cirugía ambulatoria, podrá existir fuera de la unidad quirúrgica un área específica de recuperación para cirugía ambulatoria, misma que deberá contar con los dispositivos médicos que se requieran por el tipo de cirugía que se practique. Además, deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.13 de esta norma. 6.6.3 Central de Esterilización y Equipos (CEyE) 6.6.3.1 La CEyE requiere contar con las áreas de: lavado de instrumental, preparación de ropa y materiales, ensamble para formación de paquetes y esterilización, adicionalmente puede tener una zona con gavetas y anaqueles para guardar el material estéril que generalmente es denominada subCEyE. 6.6.3.2 Requiere contar con una ventanilla de comunicación hacia el pasillo de la circulación blanca, para la entrega de material estéril a las salas de operaciones. Asimismo, deberá contar cuando menos, con una ventanilla de comunicación a la circulación negra, para la entrega de material estéril a otros servicios del hospital y para la recepción de material prelavado. 6.6.3.3 Deberá contar al menos con un autoclave, mismo que se instalará de tal manera que para darle servicio de mantenimiento preventivo o correctivo no sea necesario ingresar a la CEyE. 6.6.3.4 El listado de mobiliario y equipo con que debe contar, se especifica en el Apéndice J (Normativo). 6.6.4 Unidad de obstetricia o tocología 6.6.4.1 Esta unidad debe contar como mínimo con las áreas siguientes: de valoración obstétrica, preparación, labor, expulsión y recuperación, todas ellas con el equipo mínimo necesario para la atención integral de la madre y del recién nacido, descrito en el Apéndice K (Normativo). Es aceptable que en una misma área, se integre el equipamiento para brindar la atención del trabajo de parto. Además, debe contar con una central de enfermeras, cuarto de aseo y cuarto séptico. 6.6.4.2 El área de valoración obstétrica debe ser independiente al área de valoración de urgencias, no obstante que ambas se encuentren en el servicio de urgencias. Deberá estar preferentemente en comunicación directa con la sala de labor. Requiere de un baño anexo con regadera. 6.6.4.2.1 Sus dimensiones deben ser suficientes para contener el mobiliario especificado en el numeral K.1.1 y correlativos del Apéndice K (Normativo). 6.6.4.3 La sala de labor puede estar integrada por varios cubículos con dimensiones suficientes para instalar una cama-camilla y disponer de un área tributaria con circulaciones y espacios suficientes que permitan el fácil traslado de las camillas hacia la sala de expulsión. 6.6.4.3.1 Los cubículos deberán contar con instalaciones para proporcionar oxígeno, así como elementos divisorios de material antibacteriano, impermeable y de fácil limpieza, que aíslen y permitan la privacidad y respeto a la intimidad de las pacientes. 6.6.4.4 El lavabo para médicos obstetras debe estar ubicado contiguo a la sala de expulsión. 6.6.4.5 La sala de expulsión debe contar con el mobiliario y equipamiento que se especifica en el numeral K.3 y correlativos del apéndice K (Normativo). 6.6.4.5.1 Debe disponer de instalaciones fijas para el suministro de oxígeno y aspiración controlada. 6.6.4.6 La sala de recuperación obstétrica deberá tener: cubículos con camillas para atención de las pacientes, área de trabajo para el anestesiólogo, así como central de enfermeras. 6.6.4.6.1 Los cubículos deberán tener las dimensiones suficientes para instalar y permitir la fácil movilidad de una cama-camilla y contar con su área tributaria correspondiente. Requieren instalaciones para suministrar oxígeno y realizar aspiración controlada, pudiendo ser esta última a través de instalaciones fijas o equipos portátiles. 6.6.5 Unidad tocoquirúrgica 6.6.5.1 La unidad tocoquirúrgica debe estar ubicada cercana al área de labor. En el caso de que forme parte de un área quirúrgica, deberá ubicarse lo más independiente posible, procurando evitar el tránsito hacia las otras salas de operaciones. 6.6.5.2 De conformidad con la capacidad resolutiva del establecimiento, puede contar con una o varias salas de operaciones, así como un área de recuperación post-anestésica. Los acabados e instalaciones deben reunir las características mínimas de las salas de operaciones descritas en este documento. 6.6.5.3 La infraestructura y el equipo con que deben contar, deben ser suficientes para llevar a cabo las actividades quirúrgicas-obstétricas y para la atención del recién nacido. 6.6.5.4 El listado de mobiliario y equipamiento con que debe contar, se especifica en el Apéndice L (Normativo), además de lo establecido en la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.6 de esta norma. 6.6.6 Unidad de cuidados intensivos o terapia intensiva Las unidades de cuidados intensivos deberán tener las características mínimas siguientes: 6.6.6.1 Fácil acceso desde las áreas de cirugía, tococirugía, urgencias y hospitalización. 6.6.6.2 Control de acceso directo a la unidad para visitantes y familiares, así como filtro de acceso para colocarse ropa reutilizable o desechable (bata, gorro y cubrebocas) y lavarse las manos. 6.6.6.3 El filtro de acceso a la unidad de cuidados intensivos debe contar con lavabo, dispensadores de jabón germicida líquido, gel (alcohol isopropílico) y toallas desechables o sistema de aire para secado de manos. 6.6.6.4 Los cubículos o módulos deben estar ubicados en torno de la central de enfermeras, a efecto de que el personal del servicio pueda observar a los pacientes y desplazarse rápidamente para la atención directa del paciente que lo requiera. 6.6.6.5 La central de enfermeras, debe contar con un sistema de comunicación bidireccional y de alarma, conectada a cada cubículo o módulo. 6.6.6.6 En cada cubículo o módulo deberán existir dos tomas fijas para el suministro de oxígeno medicinal, una toma fija de aire comprimido, así como dos tomas fijas de aspiración controlada. Canastilla con frasco empotrada en cada cama. 6.6.6.7 En cada cubículo o módulo deberán existir enchufes grado médico, con 16 contactos como mínimo, diferenciados por código en relación con la fuente de suministro de energía y el voltaje. 6.6.6.8 Los lavabos, tanto los necesarios para el área general, como para cada cubículo de aislamiento, deben contar con dispensadores de jabón germicida líquido, gel (alcohol isopropílico) y toallas desechables o sistema de aire para secado de manos. 6.6.6.9 Cuarto séptico cercano al área, con tarja, mesa de trabajo y repisas de acero inoxidable para el almacenamiento de utensilios varios. 6.6.6.10 Area de lavado de instrumental, con agua corriente, tarja y área de secado. 6.6.6.11 Sala de espera propia o compartida con otros servicios, misma que debe contar con servicios sanitarios. 6.6.6.12 Deberán cumplir con lo establecido en el apéndice M (Normativo) 6.6.6.13 Además de lo especificado, los hospitales que cuenten con este servicio deberán cumplir con las disposiciones que establezca la normatividad aplicable vigente. 6.6.7 Hospitalización de adultos 6.6.7.1 Este servicio requiere como mínimo contar con: central de enfermeras, sala de curaciones, sanitarios para personal, oficina de trabajo médico, cuarto séptico y cuarto de aseo, estos últimos deberán cumplir con lo especificado en los numerales 6.6.6.9 y 6.6.6.10 respectivamente. 6.6.7.2 Las dimensiones de las áreas de hospitalización, individual o colectiva, deben ser suficientes para la instalación del mobiliario y equipo apropiados para el tipo de pacientes a que esté dirigido el servicio, así como para permitir la movilidad y el desarrollo de las actividades del personal del área de la salud para la atención de los pacientes hospitalizados. 6.6.7.3 Debe contar con una toma fija por cama para el suministro de oxígeno, una toma fija de aire comprimido por cada dos camas, así como de una toma fija de aspiración controlada, pudiendo ser esta última por medio de equipos portátiles. 6.6.7.4 Cada cama debe contar con un sistema de comunicación bidireccional, así como de llamado de emergencia, conectados a la central de enfermeras del área o servicio. 6.6.7.5 Los cuartos de hospitalización individuales o colectivos deben contar con lavabo, dispensador de jabón germicida y despachador de toallas desechables. 6.6.7.6 Las áreas de hospitalización colectiva, deberán contar con elementos divisorios fabricados con material antibacteriano, impermeable y de fácil limpieza, que permitan la separación de cada cama, a fin de favorecer la privacidad y el respeto a la intimidad del paciente durante las actividades de atención médica diagnósticas, terapéuticas o de rehabilitación que lleva a cabo el personal del área de la salud. 6.6.7.7 El área de hospitalización colectiva, deberá disponer de un sanitario y una regadera por cada seis camas de hospitalización.   6.6.7.8 Cada área de hospitalización, en su caso deberá disponer como mínimo, de un cuarto para pacientes que requieran aislamiento, el cual se manejará a través de un filtro de aislamiento o control de acceso, que cuente con un lavabo, un dispensador de jabón germicida, gel (alcohol isopropílico) y toallas desechables o sistema para secado de manos, de ser el caso, deberá contar con un sistema de aire acondicionado con filtros de alta eficiencia, que permita la circulación cuando menos de seis veces y el recambio de dos volúmenes por hora. 6.6.7.9 El listado de mobiliario y equipo mínimo con que debe contar esta área, se especifica en el Apéndice N (Normativo). 6.6.8 Hospitalización de pediatría 6.6.8.1 Además de lo especificado en el apartado de hospitalización de adultos, el área de hospitalización pediátrica deberá contar con las siguientes características: 6.6.8.1.1 En el caso de brindar atención a neonatos y lactantes debe disponer de un baño de artesa; 6.6.8.1.2 Los baños para pacientes pediátricos, deberán contar con muebles acordes a las características y necesidades de tamaño de este tipo de pacientes; 6.6.8.1.3 El listado de mobiliario y equipamiento con que debe contar, se especifica en el Apéndice P (Normativo). 6.6.9 Servicio de urgencias 6.6.9.1 El servicio de urgencias, deberá cumplir con las características siguientes, además de cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana, referida en el numeral 3.14 de esta norma. 6.6.9.1.1 Se ubicará en la planta baja del establecimiento y deberá contar con accesos directos para vehículos y peatones desde el exterior del inmueble, así como con los señalamientos suficientes que orienten a los usuarios. 6.6.9.1.2 Deberá contar como mínimo con las siguientes áreas: 6.6.9.1.2.1 Estación de camillas y sillas de ruedas, ubicada junto al pasillo de acceso de ambulancias y vehículos, así como al módulo de recepción y control; 6.6.9.1.2.2 Módulo de recepción y control, ubicado de tal forma que pueda ser fácilmente identificado por los usuarios, para favorecer la recepción inmediata de la persona que será ingresada; 6.6.9.1.2.3 Consultorios o cubículos para valoración y determinación de prioridades de atención, ubicados con acceso directo desde la sala de espera, el módulo de recepción y control, mismos que deberán contar como mínimo, con un área para entrevista y otra para exploración. El número de estos consultorios o cubículos debe estar en correspondencia con la demanda del servicio; 6.6.9.1.2.4 Area de observación con cubículos de atención, los cuales deberán tener las características siguientes: 6.6.9.1.2.4.1 Contar con elementos divisorios fabricados con material antibacteriano, impermeable, de fácil limpieza, que aíslen y protejan la privacidad y respeto a la intimidad de los pacientes 6.6.9.1.2.4.2 Disponer de una toma fija por cama para el suministro de oxígeno, una toma fija de aire comprimido por cada dos camas, así como de una toma fija de aspiración controlada, pudiendo ser esta última por medio de equipos portátiles; 6.6.9.1.2.5 Area de descontaminación en establecimientos para la atención médica que atiendan urgencias traumatológicas 6.6.9.1.2.6 Area de hidratación en establecimientos para la atención médica que atiendan urgencias pediátricas; 6.6.9.1.2.7 En su caso, sala o cuarto de choque;   6.6.9.1.2.8 Central de enfermeras 6.6.9.1.2.9 Sala de curaciones; 6.6.9.1.2.10 Sala de espera con sanitario público, pudiendo ser compartida con otras áreas; y 6.6.9.1.2.11 Sanitarios para el personal 6.6.9.1.2.12 Las dimensiones de las áreas señaladas y sus respectivos accesos, pasillos y puertas, deben ser lo suficientemente amplios, para permitir la movilidad fácil y expedita de las camillas, equipos y del personal que interviene en la atención de los pacientes. 6.6.9.1.2.13 Los establecimientos para la atención médica de los sectores público, social y privado que cuenten con servicio de urgencias, deberán cumplir con el mobiliario y equipo que se especifica en el Apéndice Q (Normativo). 6.6.10 Otros servicios de tratamiento médico 6.6.10.1 Inhaloterapia 6.6.10.1.1 Este servicio debe disponer de: área para la atención de pacientes ambulatorios, área para la limpieza, preparación y acondicionamiento de los equipos que se utilizarán para pacientes ambulatorios u hospitalizados y área para el depósito y guarda de insumos y equipos; 6.6.10.1.2 Debido a que con frecuencia se requiere atender a pacientes ambulatorios en condiciones de urgencia, es un servicio que debe funcionar las 24 horas del día y su ubicación deberá estar cercana a la unidad de urgencias o a los servicios de consulta externa; 6.6.10.1.3 El listado de mobiliario y equipamiento con que debe contar, se especifica en el Apéndice R (Normativo). 6.6.10.2 Nutriología 6.6.10.2.1 De acuerdo con las actividades médicas y la capacidad resolutiva definida del hospital, se podrá contar con este tipo de servicio. 6.6.10.2.2 Su ubicación debe ser próxima al servicio de consulta externa. 6.6.10.2.3 El listado de mobiliario y equipamiento con que debe contar se especifica en el Apéndice S (Normativo). 6.6.10.3 Radioterapia y hemodiálisis 6.6.10.3.1 Los hospitales que cuenten con estos servicios, deberán cumplir con las disposiciones que establezcan las Normas Oficiales Mexicanas referidas en los numerales 3.3 y 3.4 de esta norma, respectivamente. 6.6.11 Unidad de rehabilitación 6.6.11.1 En el caso de unidades hospitalarias que cuenten con esta área o servicio, deberán cumplir con lo siguiente: 6.6.11.1.1 Su localización preferencial será en la planta baja, con accesos independientes para pacientes internos y externos, conforme lo establece la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.17 de esta norma; 6.6.11.1.2 Deberá tener al menos un consultorio médico y área de terapia física que incluya las sub-áreas o locales siguientes: § Sala de espera con sanitarios; § Baños y vestidores para pacientes; § Baños y vestidores para el personal del área de la salud; § Area para hidroterapia;   § Area para electroterapia; § Area para mecanoterapia; § Area para guarda de ropería y utilería; § Cuarto de aseo. 6.6.11.2 En el caso de unidades de rehabilitación independientes o no ligadas a un hospital, además de lo señalado en los numerales 6.6.11.1 y 6.6.11.1.2, deberán contar con un área para el desarrollo de actividades administrativas. 6.6.11.3 El listado de mobiliario y equipamiento con que debe contar se especifica en el Apéndice T (Normativo). 6.7 Servicios generales Los servicios generales podrán estar integrados por diversos departamentos, servicios, unidades, áreas u otra denominación, según corresponda a las características de organización y funcionamiento del hospital. 6.7.1 Farmacia, cuando ofrezca servicio al público en general, se podrá ubicar en el vestíbulo principal del establecimiento. 6.7.1.1 Debe contar con un área de mostrador o ventanilla de despacho, anaqueles para acomodo de medicamentos, un área de almacén para estiba, mueble con cerradura para guarda de medicamentos controlados y un equipo de refrigeración, sin perjuicio de cumplir con las demás disposiciones aplicables. 6.7.1.2 De acuerdo con las características de organización y funcionamiento de la institución o tipo de establecimiento de que se trate, la farmacia puede formar parte de los servicios auxiliares de diagnóstico y tratamiento. 6.7.2 Dietología, debe ubicarse en un área que facilite el abasto de víveres, preferentemente en planta baja y alejada de fuentes de contaminación de mobiliario, utensilios, insumos y alimentos. 6.7.2.1 Debe contar con: almacén de víveres, de utensilios y cocina, con dimensiones proporcionales al tipo del establecimiento. 6.7.2.2 Sistema de almacén con refrigeración de acuerdo con el tipo y volumen de los insumos que se manejan. 6.7.2.3 La circulación y rutas para la distribución de alimentos a las diferentes áreas del establecimiento, no deberá interferir con las actividades de atención médica. 6.7.2.4 Debe contar con el mobiliario y utensilios que se describen en el numeral U.1 y correlativos del Apéndice U (Normativo). En los casos que el servicio sea subrogado, el mobiliario y utensilios que deberá disponer, serán los que se establezcan en el contrato respectivo. 6.7.3 Almacén general, debe contar con las áreas y mobiliario suficientes y apropiados para garantizar el control y abasto oportuno de: insumos, materiales, partes y refacciones que se requieren para el correcto e ininterrumpido funcionamiento del establecimiento, de conformidad con lo establecido en el numeral U.2 y correlativos del Apéndice U (Normativo). 6.7.4 Servicio de lavandería, debe disponer de manuales de operación en los que se establezcan actividades espe |
| 47 | DIAGNÓSTICO EN SALUD | 35401 | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MEDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: COL. EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MEDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: COL. EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. | SERVICIO | 1 | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MÉDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. "N" CANTIDAD DE SERVICIOS DE LOS **150 SOLICITADOS. (VER ANEXO C PARA DESCRIPCIÓN DE LOS MANTENIMIENTOS)** |
| 48 | DIAGNÓSTICO EN SALUD | 35401 | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MEDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: COL. EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MEDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: COL. EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. | SERVICIO | 1 | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MÉDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. "N" CANTIDAD DE SERVICIOS DE LOS **150 SOLICITADOS. (VER ANEXO C PARA DESCRIPCIÓN DE LOS MANTENIMIENTOS)** |
| 49 | DIAGNÓSTICO EN SALUD | 35401 | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MEDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: COL. EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MEDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: COL. EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. | SERVICIO | 1 | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MÉDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. "N" CANTIDAD DE SERVICIOS DE LOS **150 SOLICITADOS. (VER ANEXO C PARA DESCRIPCIÓN DE LOS MANTENIMIENTOS)** |
| 50 | DETERMINANTES PERSONALES | 35501 | Mantenimiento y conservacion de vehiculos terrestres | Mantenimiento de unidades móviles | Servicio | 1 | **Mantenimiento para Camioneta FORD 350 (1)**: Afinación mayor que incluya (6 litros de aceite, filtro de aceite, 8 bujías de platino, filtro de gasolina, filtro de aire, lavado interno de motor, lavado de cuerpo de aceleración y lavado de inyectores). Servicio de reparación y mantenimiento de frenos (rectificado de discos, Cambio de balatas delanteras y traseras). Mantenimiento y reparación de sistema de carga (alternador) y encendido (motor de arranque). Cambio de 8 luces de plafón rectangular de led color ámbar, en periferia de caja trasera. Mantenimiento preventivo al aire acondicionado de camper (limpieza de filtros, evaporador y condensador). Servicio de afinación a generador, Generac 5500w. Que incluya: aceite, bujía, filtro de aire y lavado de carburador. Cambio de Acumulador Lavado de chasis y envaselinado. Cambio de dos llantas 245/75R17 de carga, que incluya montaje alineación y balanceo. **Mantenimiento para Camioneta FORD 350 (2)**: Afinación mayor que incluya (6 litros de aceite, filtro de aceite, 8 bujías de platino, filtro de gasolina, filtro de aire, lavado interno de motor, lavado de cuerpo de aceleración y lavado de inyectores). Servicio de reparación y mantenimiento de frenos (rectificado de discos, Cambio de balatas delanteras y traseras). Mantenimiento y reparación de sistema de carga (alternador) y encendido (motor de arranque). Cambio de 5 luces de plafón rectangular de led color ámbar, en periferia de caja trasera. Mantenimiento preventivo al aire acondicionado de camper (limpieza de filtros, evaporador y condensador). Servicio de afinación a generador, Generac que incluya: aceite, bujías, filtro de aire y lavado de carburador. Cambio de Acumulador, Lavado de chasis y envaselinado. Cambio de dos llantas 245/75R17 de carga, que incluya montaje alineación y balanceo. **Mantenimiento para Camioneta FORD 350 (3):** Afinación mayor que incluya (6 litros de aceite, filtro de aceite, 8 bujías de platino, filtro de gasolina, filtro de aire, lavado interno de motor, lavado de cuerpo de aceleración y lavado de inyectores). Servicio de reparación y mantenimiento de frenos (rectificado de discos, Cambio de balatas delanteras y traseras). Mantenimiento y reparación de sistema de carga (alternador) y encendido (motor de arranque). Cambio de 5 luces de plafón rectangular de led color ámbar, en periferia de caja trasera. Mantenimiento preventivo al aire acondicionado de camper (limpieza de filtros, evaporador y condensador). Servicio de afinación a generador Generac que incluya: aceite, bujías, filtro de aire y lavado de carburador. Cambio de Acumulador, Lavado de chasis y envaselinado. Cambio de dos llantas 245/75R17 de carga, que incluya montaje alineación y balanceo. **Mantenimiento para NISSAN Tsuru III (4):** Afinación mayor que incluya (4 litros de aceite, filtro de aceite, 4 bujías, filtro de gasolina, filtro de aire, lavado interno de motor, lavado de cuerpo de aceleración y lavado de inyectores). Servicio de reparación y mantenimiento de frenos (rectificado de discos y tambores, Cambio de balatas delanteras y traseras de cerámica). Rotación de llantas. Mantenimiento y reparación de sistema de carga (alternador) y encendido (motor de arranque). Cambio de Acumulador. **Mantenimiento para NISSAN Tsuru III (5):** Afinación mayor que incluya (4 litros de aceite, filtro de aceite, 4 bujías, filtro de gasolina, filtro de aire, lavado interno de motor, lavado de cuerpo de aceleración y lavado de inyectores). Servicio de reparación y mantenimiento de frenos (rectificado de discos y tambores, Cambio de balatas delanteras y traseras de cerámica. Rotación de llantas. Mantenimiento y reparación de sistema de carga (alternador) y encendido (motor de arranque). Cambio de Acumulador. **NISSAN March (6):** Afinación mayor que incluya (4 litros de aceite sintético SAE 5W30, filtro de aceite, 4 bujías de platino, filtro de gasolina, filtro de aire, lavado interno de motor, lavado de cuerpo de aceleración y lavado de inyectores). Servicio de reparación y mantenimiento de frenos (rectificado de discos y tambores, Cambio de balatas delanteras y traseras). Revisión y reparación de suspensión, cambio de dos Horquillas delanteras originales y alineación delantera. Cambio de Acumulador, Rotación de llantas. Mantenimiento y reparación de sistema de carga (alternador) y encendido (motor de arranque). **MITSUBISHI L200 gasolina 4x2 (7):** Afinación mayor que incluya (5 litros de aceite sintético SAE 5W30, filtro de aceite, 4 bujías de platino, filtro de gasolina, filtro de aire, lavado interno de motor, lavado de cuerpo de aceleración y lavado de inyectores). Rotación de llantas. Servicio de reparación y mantenimiento de frenos (rectificado de discos, Cambio de balatas delanteras y traseras). Mantenimiento y reparación de sistema de carga (alternador) y encendido (motor de arranque). Cambio de Acumulador, Lavado de chasis y envaselinado. |
| 51 | SALUD MATERNA | 35501 | Mantenimiento y conservacion de vehiculos terrestres | Llantas de hule para automóvil. Compra y colocacion de llantas para automoviles oficiales con Números económicos: 433,363, 364, para uso optimo del personal brigadista, quienes utiliza los ve | Servicio | 12 | Llantas de hule para automóvil. Compra y colocacion de 12 llantas para 3 automoviles oficiales, con medidas 175/70/R13 para Marca: NISSAN, Tipo: TSURU |
| 52 | SALUD MATERNA | 35701 | Maquinaria y equipo (mantenimiento y reparacion) | Mantenimiento de vehículos asignados al programa Salud Materna y Perinatal. Números económicos: 433,363, 469, 364, para uso del personal brigadista quienes utiliza los vehículos del programa | Servicio | 1 | Mantenimiento preventivo y correctivo de vehículos asignados al programa Salud Materna y Perinatal. Números económicos: 433,363, 469, 364, para uso del personal brigadista quienes utiliza los vehículos del programa. **(VER ANEXO B PARA LA DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO)** |
| 53 | SALUD PERINATAL | 35701 | Maquinaria y equipo (mantenimiento y reparacion) | Mantenimiento preventivo y correctivo de 6 ulltrasonidos ubicados en primer nivel de atención, para realizar ultrasonido obstétrico estructural del feto que permita identificar de manera oport | Servicio | 1 | **Mantenimiento preventivo y correctivo de 6 ulltrasonidos para la atención de la paciente embarazada dentro de la consulta de primer contacto perteneciente al primer nivel de atención médica. Ubicados en Colima, Villa de Álvarez, Tecomán y Manzanillo.  Descripción mantenimiento preventivo:  · Verificación física del estado del equipo:  o Frenos  o Chasis  o Base  o Llantas  o Cable AC  o Transductores  o Leds  o Pantalla  · Verificación de funcionalidad:  o Transductores (resoluciones axial, vertical, horizontal y lateral)  o Leds  o Pantalla  o Teclado  · Verificación de la seguridad eléctrica:  o Voltajes de entrada.  o Resistencia a tierra.  · Limpieza del equipo:  o Interna  o Externa  · Limpieza de transductores y sus conexiones.  · Pruebas de funcionalidad.  · Lubricación de partes móviles en caso de ser necesario.  · Vaciado de memoria (en caso de que la unidad lo solicite)  · Verificación de señales luminosas y audibles.  · Que incluya gastos de traslado donde estan los equipos.  · 3 No-Break para el buen funcionamiento de los equipos.** |
| 54 | SALUD PERINATAL | 35701 | Maquinaria y equipo (mantenimiento y reparacion) | Mantenimiento preventivo y correctivo de 10 ventiladores neonatales ubicados en Hospital General de Manzanillo y Hospital Materno Infantil como parte de las acciones de reducción de mortalidad | Servicio | 1 | **REINICIAR EL EQUIPO CONECTANDO AIRE Y OXÍGENO RESPECTIVAMENTE  DESCONECTAR TUBO DE PRESIÓN INSPIRATORIA DEL MANIFOLD, VALOR DE PRESIÓN INSPIRATORIA 1480±10 PARA HW 1-3 Y 1095±10 PARA HW 4, AJUSTAR SI ES NECESARIO  APLICAR 60 mbar AL TUBO DE PRESIÓN INSPIRATORIA DESCONECTADO DEL MANIFOLD, VALOR DE PRESIÓN INSPIRATORIA, DEBE SER 2940±10 PARA HW 1-3 Y 2255±10 PARA HW 4, AJUSTAR SI ES NECESARIO  CALIBRAR 0mbar EN MENÚ DE CALIBRACIÓN  APLICAR 60 mbar EN PUERTO PROXIMAL, CALIBRAR 60mbar en MENÚ DE CALIBRACIÓN  CALIBRACIÓN DE TOUCHSCREEN  CALIBRACIÓN DE VÁLVULA DE EXHALACIÓN  VÁLVULA DE SEGURIDAD DEBE ABRIR ENTRE 450 A 600 mbar, SI NO SUCEDE, CALIBRAR  CALIBRACIÓN DE CELDA DE OXÍGENO (21% Y 100%)  CALIBRACIÓN DE SENSOR DE FLUJO      5. PRUEBAS DE FUNCIONALIDAD  PROGRAMAR  FLOW= 8 l/min  E-FLOW= 5 l/min  PEEP= 0 mbar  PINSP= 10mbar  FRECUENCIA= 30BPM  I TIME= 1seg.  O2 = 21%  CHEQUEO DE TRIGGER  CHEQUEO DE VOULMEN GARANTIZADO\*  CHEQUEO DE BLENDER  HFO\*    6. APLICACIÓN DE KIT DE MANTENIMIENTO UNA VEZ AL AÑO  7. LIMPIEZA INTERNA Y EXTERNA  8. REALIZAR PRUEBAS DE SEGURIDAD ELÉCTRICA  9.PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO FINAL Y PRUEBAS DE STRESS    KIT DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO INCLUYE:  FILTRO DE FAN, DIAFRAGMA DE EXHALACIÓN, JUEGO DE FILTROS DE ENTRADA DE GASES, 1 CELDA DE OXÍGENO      Incluir asesoría técnica personalizada en el manejo y uso adecuado del equipo para el personal con cursos programados durante las visitas de mantenimiento preventivo.** |
| 55 | SALUD PERINATAL | 35701 | Maquinaria y equipo (mantenimiento y reparacion) | Mantenimiento preventivo y correctivo de 6 equipos de emisiones otoacusticas asignados para el tamizaje auditivo ofertado en los 4 hospitales del estado. | Servicio | 1 | **MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EMISIONES OTOACUSTICAS "SALUD PERINATAL"  "1. Mantenimiento correctivo para el equipo de emisiones otacústicas marca Otometrics modelo. ACCUSCREEN. EL SERVICIO INCLUYE: Acoplamiento de la sonda con el equipo, verificación y ajuste de la ganancia del micrófono de la sonda, verificación de la intensidad de las frecuencias, pruebas de funcionamiento en cavidad, prueba de funcionamiento de oído artificial, limpieza general del equipo y pruebas de funcionamiento total del equipo Gastos incluidos del traslado en los envíos al lugar de revisión o de la persona que realiza el procedimiento 2. Mantenimiento correctivo para el equipo de emisiones otacústicas marca Interacoustics . Modelo: OTOREAD V1. EL SERVICIO INCLUYE: Acoplamiento de la sonda con el equipo, verificación y ajuste de la ganancia del micrófono de la sonda, verificación de la intensidad de las frecuencias, pruebas de funcionamiento en cavidad, prueba de funcionamiento de oído artificial, limpieza general del equipo y pruebas de funcionamiento total del equipo Gastos incluidos del traslado en los envíos al lugar de revisión o de la persona que realiza el procedimiento. 3. Mantenimiento correctivo para el equipo de emisiones otacústicas marca Interacoustics. Modelo: OTOREAD V2. EL SERVICIO INCLUYE: Limpieza interna y externa del equipo Calibración de niveles de estimulación auditiva, Calibración de sonda de emisiones, Otoacústicas, Calibración de sonda, Revisión de bomba de aire y verificación de sus funciones Calibración de timpanómetro, ajustes de presión y compliancias, Calibración de tono de sonda Calibración de preamplificador, Calibración de volumen, Revisión de estímulos IPSI (canal 1) Pruebas de funcionamiento en oído artificial y el funcionamiento general, Entrega de reportes de servicio y calibración, Gastos incluidos del traslado en los envíos al lugar de revisión o de la persona que realiza el procedimiento se deberá entregar un cargador con conexión a la corriente eléctrica. 4. Mantenimiento correctivo para el equipo de emisiones otacústicas marca Interacoustics. Modelo: OTOREAD V1. EL SERVICIO INCLUYE: Cambio del conector hembra del equipo, Acoplamiento de la sonda con el equipo, verificación y ajuste de la ganancia del micrófono de la sonda, verificación de la intensidad de las frecuencias, pruebas de funcionamiento en cavidad, prueba de funcionamiento de oído artificial, limpieza general del equipo y pruebas de funcionamiento total del equipo, Reparación de la base de transferencia de datos incluir la tarjeta de pines para realizar la correcta transferencia, Gastos incluidos del traslado en los envíos al lugar de revisión o de la persona que realiza el procedimiento. 5. Mantenimiento correctivo para el equipo de emisiones otacústicas marca Interacoustics. Modelo: OTOREAD V1. EL SERVICIO INCLUYE: Acoplamiento de la sonda con el equipo, verificación y ajuste de la ganancia del micrófono de la sonda, verificación de la intensidad de las frecuencias, pruebas de funcionamiento en cavidad, prueba de funcionamiento de oído artificial, limpieza general del equipo y pruebas de funcionamiento total del equipo, Verificar la conexión de la impresora térmica y proporcionar un adaptador para la conexión a la corriente eléctrica, Gastos incluidos del traslado en los envíos al lugar de revisión o de la persona que realiza el procedimiento. 6. Mantenimiento correctivo para el equipo de emisiones otacústicas marca Interacoustics. Modelo: OTOREAD V2. EL SERVICIO INCLUYE: Limpieza interna y externa del equipo Calibración de niveles de estimulación auditiva, Calibración de sonda de emisiones, Otoacústicas, Calibración de sonda, Revisión de bomba de aire y verificación de sus funciones Calibración de timpanómetro, ajustes de presión y compliancias, Calibración de tono de sonda Calibración de preamplificador, Calibración de volumen, Revisión de estímulos IPSI (canal 1) Pruebas de funcionamiento en oído artificial y el funcionamiento general, Entrega de reportes de servicio y calibración, Gastos incluidos del traslado en los envíos al lugar de revisión o de la persona que realiza el procedimiento   Consumibles y accesorios • Puntas de sonda para equipo de Emisiones Otoacústicas caja con 100 piezas, compatibles para los equipos Fits Corti™, ERO•SCAN™ y el nuevo OtoRead™ se solicitan 20 cajas • Olivas neonatales rojas 3-5mm caja con 100 piezas, compatibles con equipos de emisiones otoacústicas Amplivox: all OtoWave versions. Interacoustics: Titan, AT235, AA220, Eclipse, MT10, Sera. Maico: EasyTymp, MI 22, MI 23, MI 24, MI 26, MI 34, MI 44, Easyscreen se solicitan 20 cajas •Una sonda de emisiones otoacusticas para OtoRead versión 1 •Base para carga y transferencia de datos del equipo TITAN  •Minidin 8 pines hembra OtoRead I, conector hembra para conexión del equipo con la sonda"** |
| 56 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 36101 | Difusion de mensajes sobre programas y actividades gubernamentales | Descripción adicional: De los servicios de planificación familiar | Servicio | 1 | DIFUSIÓN DE MENSAJES SOBRE PROGRAMAS Y ACTIVIDADES GUBERNAMENTALES  PLAN PARA PROMOCIÓN DURANTE 1 AÑO, que incluya las siguientes especificaciones:  1 Diseño de logo y bases de campaña  1 Diseño y adaptación de gráficos de campaña para redes sociales 1 Diseño de gráficos de campaña y adaptación a medios y elementos tradicionales como espectaculares,  volantes, dípticos, lonas, display, coroplas, playeras, etc. 1 Diseño en formato Gif 5 Diseño de infografías 2 Producción de video animado 2 Producción de video institucional 1 Producción de video-reportaje 2 Producción de spot para TV y Redes Sociales 2 Producción de video para informes 6 Producción de spot para radio (3 en la Cd. De Colima, 3 en el Puerto de Manzanillo) 1 Sesión de fotos para campaña o evento (mensual) 1 Diseño y creación de página con lineamientos de campaña en portada y perfil en redes como Facebook e Instagram Historias en Facebook e Instagram en página de campaña  3 historias al día durante la etapa de reconocimiento de servicio  2 historias al día durante la etapa de posicionamiento 1 historia al día durante la etapa de branding Estrategia de Influencers en Redes Sociales  RECONOCIMIENTO: Escoger a 2 embajadores de la marca (servicio) que estén subiendo constantemente  contenido a sus historias explicando el proceso para obtener el servicio POSICIONAMIENTO: Escoger a 4 influencer diferentes que hagan mención en sus historias del servicio BRANDING:  Mantenimiento de información a través micrositio de la página de la Secretaría de Salud durante 1 año 1 Estrategia de videos En Vivo desde la página de la campaña 1 Estrategia de videos En Vivo con influencers y personalidades locales 5 Producción de contenido y publicaciones en Tiktok 2 Producción y publicación tipo “challenge” 1 Estrategia y pauta de medios digitales (Facebook, Instagram, Twitter, Google) 1 Estrategia de segmentación para pauta (post de redes) según el target de la campaña 1 Estrategia en pauta en medios tradicionales como Radio y TV Creación y estrategia de publicación en canal de youtube |
| 57 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 36101 | Difusion de mensajes sobre programas y actividades gubernamentales | Promoción y difusión de los servicios de Tele Medicina de Planificación Familiar | Servicio | 1 | ANEXO 2 PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LOS SERVICIOS DE TELE MEDICINA DE PLANIFICACIÓN FAMILIAR   - Diseño de medallones de camiones con cobertura para Colima, Tecomán y Manzanillo - Renta de 20 camiones durante 3 meses que incluya material, impresión, instalación, garantía   contra vandalismo.  - Diseño para espectaculares colocados en Colima, Villa de Álvarez, Tecomán y Manzanillo - Renta de 4 espectaculares colocados en Colima, Villa de Álvarez, Tecomán y Manzanillo   que incluya material, impresión e instalación durante 3 meses.   Los espectaculares deberán colocarse en zona urbana (no carretera) con alta afluencia, colocados   en las principales calles y avenidas. |
| 58 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 36101 | Mantas Impresas en tela o lona vinílica o bordado. con medidas de 60 cm. por 100 cm. A selección a color con 4 ojillos en los extremos y jaretas | Promoción de los servicios de Anticoncepción y Planificación Familiar por Tele Medicina | Pieza | 40 | Mantas impresas en tela o lona vinílica o bordado con medidas de 60x100 cms, selección a color con 4 ojillos en los extremos y jaretas. |
| 59 | IGUALDAD DE GÉNERO | 36101 | Difusion de mensajes sobre programas y actividades gubernamentales | Paquete de material audiovisual en lengua indígena de acuerdo a la región sobre derechos de las personas indígenas y salud | Pieza | 1 | Se deben de realizar 30 materiales audiovisuales difundidas a traves de una campaña, las caracteristicas de los materiales y de la campaña, se muestran a continuación:   Artículo  Material audivisual   Formatos  "● Video institucional ● Cuñas audiovisuales ● Cápsulas de audio"  Duración  "La duración promedio de las cuñas/cápsulas audiovisuales es de 20 a 30 segundos. En cuanto a los videos institucionales, la duración dependerá de lo que la entidad desee comunicar; el tiempo podrá variar, pero basándonos en el comportamiento de las personas, se dice que deben ser vídeos de 5 minutos como máximo."  Otras especificaciones  "Acerca del material audiovisual: o El material deberá ser breve y conciso. o Usar subtítulos en tamaño de textos perceptibles y con contraste. o Complementar con información audible. o Utilizar conceptos claros y sencillos. o El material deberá respetar los usos y costumbres de la población a la que va dirigida. Reproducción ● Las pantallas de información, tales como para video o media, se deben ubicar de tal forma que se eviten reflejos."  CARACTERISTICAS DE LA CAMPAÑA PARA DIFUSIÓN:  PLAN PARA PROMOCIÓN DURANTE 1 AÑO     1 Diseño de logo y bases de campaña     1 Diseño y adaptación de gráficos de campaña para redes sociales     1 Diseño de gráficos de campaña y adaptación a medios y elementos tradicionales como espectaculares,     volantes, dípticos, lonas, display, coroplas, playeras, etc.     1 Diseño en formato Gif     5 Diseño de infografías     2 Producción de video animado     2 Producción de video institucional     1 Producción de video-reportaje     2 Producción de spot para TV y Redes Sociales     2 Producción de video para informes     6 Producción de spot para radio (3 en la Cd. De Colima, 3 en el Puerto de Manzanillo)     1 Sesión de fotos para campaña o evento (mensual)     1 Diseño y creación de página con lineamientos de campaña en portada y perfil en redes como Facebook e Istagram     Historias en Facebook e Instagram en página de campaña     3 historias al día durante la etapa de reconocimiento de servicio     2 historias al día durante la etapa de posicionamiento     1 historia al día durante la etapa de branding     Estrategia de Influencers en Redes Sociales     RECONOCIMIENTO: Escoger a 2 embajadores de la marca (servicio) que estén subiendo constantemente     contenido a sus historias explicando el proceso para obtener el servicio     POSICIONAMIENTO: Escoger a 4 influencer diferentes que hagan mención en sus historias del servicio     BRANDING:     Mantenimiento de información a través de la página     1 Estrategia de videos En Vivo desde la página de la campaña     1 Estrategia de videos En Vivo con influencers y personalidades locales     5 Producción de contenido y publicaciones en Tiktok     2 Producción y publicación tipo “challenge”     1 Estrategia y pauta de medios digitales (Facebook, Instagram, Twitter, Google)     1 Estrategia de segmentación para pauta (post de redes) según el target de la campaña     1 Estrategia en pauta en medios tradicionales como Radio y TV     Creación y estrategia de publicación en canal de youtube     RECONOCIMIENTO: 2 videos semanales     POSICIONAMIENTO: 1 video semanal     BRANDING: 1 video cada 15 días     2 Estrategia de ubicación de espectaculares     3 Volanteo en principales cruceros de la ciudad     Activaciones en calle con elementos de BTL de la campaña     POSICIONAMIENTO: 2 activaciones por semana     Realizando activaciones física y organizar pláticas informativas en colonias de clase media y media-baja.     Diseño y elaboración de souvenirs para la campaña y/o evento     Pequeños botiquines de primeros auxilios, thermos, condoneras, playeras, sudaderas     2 Edición, diseño y producción de documento relacionado con la campaña o institución     (Revista, informe, gaceta, etc.)     1 Estrategia y diseño de imagen de campaña corporativa, institucional, etc. |
| 60 | IGUALDAD DE GÉNERO | 36101 | Difusion de mensajes sobre programas y actividades gubernamentales | Campaña de difusión estatal dirigida a personal de salud para prevención del hostigamiento y acoso sexual y/o difusión de rutas de atención para casos de hostigamiento y acoso sexual. | Servicio | 1 | PLAN PARA PROMOCIÓN DURANTE 1 AÑO   1 Diseño de logo y bases de campaña   1 Diseño y adaptación de gráficos de campaña para redes sociales   1 Diseño de gráficos de campaña y adaptación a medios y elementos tradicionales como espectaculares,   volantes, dípticos, lonas, display, coroplas, playeras, etc.   1 Diseño en formato Gif   5 Diseño de infografías   2 Producción de video animado   2 Producción de video institucional   1 Producción de video-reportaje   2 Producción de spot para TV y Redes Sociales   2 Producción de video para informes   6 Producción de spot para radio (3 en la Cd. De Colima, 3 en el Puerto de Manzanillo)   1 Sesión de fotos para campaña o evento (mensual)   1 Diseño y creación de página con lineamientos de campaña en portada y perfil en redes como Facebook e Istagram   Historias en Facebook e Instagram en página de campaña   3 historias al día durante la etapa de reconocimiento de servicio   2 historias al día durante la etapa de posicionamiento   1 historia al día durante la etapa de branding   Estrategia de Influencers en Redes Sociales   RECONOCIMIENTO: Escoger a 2 embajadores de la marca (servicio) que estén subiendo constantemente   contenido a sus historias explicando el proceso para obtener el servicio   POSICIONAMIENTO: Escoger a 4 influencer diferentes que hagan mención en sus historias del servicio   BRANDING:   Mantenimiento de información a través de la página   1 Estrategia de videos En Vivo desde la página de la campaña   1 Estrategia de videos En Vivo con influencers y personalidades locales   5 Producción de contenido y publicaciones en Tiktok   2 Producción y publicación tipo “challenge”   1 Estrategia y pauta de medios digitales (Facebook, Instagram, Twitter, Google)   1 Estrategia de segmentación para pauta (post de redes) según el target de la campaña   1 Estrategia en pauta en medios tradicionales como Radio y TV   Creación y estrategia de publicación en canal de youtube   RECONOCIMIENTO: 2 videos semanales   POSICIONAMIENTO: 1 video semanal   BRANDING: 1 video cada 15 días   2 Estrategia de ubicación de espectaculares   3 Volanteo en principales cruceros de la ciudad   Activaciones en calle con elementos de BTL de la campaña   POSICIONAMIENTO: 2 activaciones por semana   Realizando activaciones física y organizar pláticas informativas en colonias de clase media y media-baja.   Diseño y elaboración de souvenirs para la campaña y/o evento   Pequeños botiquines de primeros auxilios, thermos, playeras, sudaderas   2 Edición, diseño y producción de documento relacionado con la campaña o institución   (Revista, informe, gaceta, etc.)   1 Estrategia y diseño de imagen de campaña corporativa, institucional, etc. |
| 61 | MERCADOTECNIA | 36101 | Difusion de mensajes sobre programas y actividades gubernamentales | Campaña integral de Prevención y Promoción de la Salud y Estilos de Vida Saludabes. En la que se abordaran los siguientes temas: Medidas preventivas COVID Saneamiento básico, Higiene per | Servicio | 1 | **Campaña integral de Prevención y Promoción de la Salud y Estilos de Vida Saludables** en la que se abordaran los siguientes temas: Medidas preventivas COVID, Saneamiento básico, Higiene personal, Estilos de vida saludabale que deberán publicarse por parte del proveedor asignado en Redes sociales como Twitter, Facebook, Instagram entre otros, se pueden considerar (podcast, videos, infografías informativas), en Radio la producción de spot y difusión en tres radiodifusoras con mayor alcance y cobertura estatal así como inserciones (banners) en medios impresos y digitales a partir de productos comunicacionales claros, creativos, actuales, con información técnica basada en fuentes oficiales y presentada en términos de comunicación asertiva. Se deberá entregar memoria impresa y digital que contenga: objetivo de la campaña, el target (público meta) definido por producto comunicacional en función de características como: edad, sexo, estado civil, los hábitos, los gustos, etc., de la audiencia seleccionada y la segmentación de la misma. La duración de la publicación de la campaña deberá ser de 30 días en redes sociales y medios impresos, al igual que para radio para el caso radio considerando 10 spots diarios en horarios de mayor audiencia. |
| 62 | VIOLENCIA DE GÉNERO | 36600 | Servicio de creacion y difusion de contenido exclusivamente a traves de Internet | Diseño de imagen y página web incorporación a redes sociales, apertura de canales, posicionamiento en google y facebook adds, para actividades de las intervenciones de prevención de la violencia | Servicio | 1 | Servicio de creación y difusión de contenido exclusivamente a traves de Internet, para lo cual se deberá de diseñar la imagen y página web la cual deberá de tener una incoporación a redes sociales, apertura de canales, con un posicionamiento en google y facebook adds, la cual será para actividades de las intervenciones de prevención de la violencia que incluyen a (servicios especializados, reeducación victimas, reeducación agresores y promotores juveniles de prevención a la violencia). Requisitos Especificos revisar anexo 5. DISEÑO DE IMAGEN Y PÁGINA WEB INCORPORACIÓN A REDES SOCIALES, APERTURA DE CANALES, POSICIONAMIENTO EN GOOGLE Y FACEBOOK ADDS, PARA ACTIVIDADES DE LAS INTERVENCIONES DE PREVENCIÓN DE LA VIOLENCIA, DEBERA DE CONTENER:  • Consultoría web inicial 1-2 hrs vía ZOOM. • 2 a 3 propuesta de diseño, la cual serán aprobadas por la coordinación estatal del programa de violencia de género.  • Hasta 20 tabs/Páginas, con URL independiente. • Enlace a WhatsApp, Facebook y redes sociales • Posicionamiento en Google y Facebook adds.  • 1 idioma • Optimizada en SEO Orgánico • 1 dominio + hospedaje virtual por 1 año (ejercicio fiscal 2021) • Certificado SSL  • Soporte de hasta 3 hrs por mes para actualización de contenidos en el sitio web. Tiempo estimado de desarrollo por el proveedor es de 2 semanas, deberán de seguir las características siguientes (por parte del proveedor):    • Confidencialidad: El proveedor se comprometen a preservar la confidencialidad de cualquier documento o información, de cualquier tipo, relacionado con la otra parte, sus productos, sus actividades a las que hubiera tenido acceso durante su colaboración y eso no estaría en el dominio público. Esta obligación de confidencialidad surge de la fase de discusión y continúa después de la finalización del trabajo. • Validación de propuestas, pruebas y correcciones: El proveedor proporcionará pruebas de control, propuestas y simulaciones, de forma digital o como un enlace en el que se puede hacer clic, la cual será revisada para indicar cualquier cambio que sea necesario realizar. Se tiene el derecho a los ciclos de corrección necesarios para cada tarea. Las correcciones y cambios solicitados por teléfono o en persona, deben FORZOSAMENTE ser confirmados por escrito por parte del proveedor, por alguno de los medios electrónicos establecido para comunicación durante el desarrollo del proyecto/servicio, de lo contrario, se libera la responsabilidad del programa ante errores y/o correcciones no acatadas por el proveedor.  • Tiempos de entrega: El tiempo de entrega firme es el acordado de dos semanas. Cualquier retraso atribuido a este último: el envío tardío de la propuesta, documentos incompletos o no conforme a lo requerido, la modificación de la orden inicial o la solicitud de trabajo adicional será responsabilidad del proveedor.  • Hospedaje: El proveedor proporcionará un contrato de alojamiento a nombre del programa, con el pago de arrendamiento del espacio virtual para el ejercicio fiscal 2021 en servidores con licencia de registro de la agencia elegida por el programa (violencia de género). El proveedor garantiza una elección escrupulosa del proveedor de acuerdo con los criterios técnicos de disponibilidad y seguridad, asegurando de esta manera que el incumplimiento del contrato de hospedaje, acto ilegal o del daño causado hacia el programa por el proveedor de alojamiento, será responsabilidad del proveedor.  • Nombres de Dominio: El proveedor proporciona el nombre de dominio designado por el programa, y será el proveedor quien cubra las tarifas de registro y renovación anual correspondiente. El proveedor y el cliente (programa de violencia de género) acuerdan el nombre de dominio disponible para registrarse a más tardar cuando el sitio se ponga en línea.  • Software: Todo el software relacionado con el uso o la modificación dinámica de un sitio web con sistema de gestión de contenidos (en adelante: CMS) y las características del CMS, estructura o la interfaz de administración de correos electrónicos y campañas comercialización, son tecnologías sugeridas por el proveedor sujetas a aprobación por el cliente (programa de violencia de género), quedando el proveedor como responsable de su correcto funcionamiento. El derecho a usar el software, incluido el CMS, tendrá la duración necesaria para ejecución del recurso. |

**ANEXO A**

**PARTIDA 6 - DISTRIBUCIÓN DE CARTILLAS POR ESTADO**

**REQUERIMIENTO PARA COMPRA DE CNS, DE ACUERDO A NECESIDAD DE CADA ENTIDAD FEDERATIVA 2021**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Entidad Federativa** | **Tipo de Cartilla** | **CANTIDAD** |
| Baja California | Niñas y Niños | 34000 |
| Baja California | Adolescentes | 45500 |
| Baja California | Hombres | 39500 |
| Baja California | Adultos Mayores | 16000 |
| Baja California | Total | 135,000 |
| Baja California Sur | Niñas y Niños | 8000 |
| Baja California Sur | Adolescentes | 500 |
| Baja California Sur | Hombres | 0 |
| Baja California Sur | Adultos Mayores | 3000 |
| Baja California Sur | Total | 11,500 |
| Colima | Niñas y Niños | 4000 |
| Colima | Adolescentes | 0 |
| Colima | Hombres | 0 |
| Colima | Adultos Mayores | 1000 |
| Colima | Total | 5,000 |
| Jalisco | Niñas y Niños | 35000 |
| Jalisco | Adolescentes | 0 |
| Jalisco | Hombres | 8500 |
| Jalisco | Adultos Mayores | 11000 |
| Jalisco | Total | 54,500 |
| Nayarit | Niñas y Niños | 10500 |
| Nayarit | Adolescentes | 4500 |
| Nayarit | Hombres | 3000 |
| Nayarit | Adultos Mayores | 0 |
| Nayarit | Total | 18,000 |
| Sinaloa | Niñas y Niños | 30500 |
| Sinaloa | Adolescentes | 0 |
| Sinaloa | Hombres | 20500 |
| Sinaloa | Adultos Mayores | 18000 |
| Sinaloa | Total | 69,000 |
| Sonora | Niñas y Niños | 22000 |
| Sonora | Adolescentes | 18000 |
| Sonora | Hombres | 25000 |
| Sonora | Adultos Mayores | 7000 |
| Sonora | Total | 72,000 |
| Cd. de México | Niñas y niños | 14,500 |
| Zona 3 (Colima, Jalisco, Nayarit, Sinaloa, Cd. de México, Sonora, Baja California y Baja California Sur) | TOTAL CARTILLAS Niñas y Niños | 158,500 |
| TOTAL CARTILLAS Adolescentes | 68,500 |
| TOTAL CARTILLAS Hombres | 96,500 |
| TOTAL CARTILLAS Adultos Mayores | 56,000 |
| Total GENERAL | **379,500** |

**ANEXO B**

**PARTIDA 52 – MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS OFICIALES**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No. Económico** | **Tipo** | **Año** | **Placas** | **Marca** |
| #363 | ***Tsuru GSI TM*** | ***2013*** | ***FWA8304*** | ***Nissan*** |
| **Motor** |  |  |  |
| Servicio de afinacion de motor | | |  |
| Cambio de aceite y filtro | |  |  |
| cambio de Anticongelante | |  |  |
| Cambio de termostato | |  |  |
| Lavado de motor | |  |  |
| **Frenos** |  |  |  |
| Cambio de balatas Traseras | |  |  |
| Ajuste de cálipers en las delanteras | | |  |
| Rectificadores de discos | |  |  |
|  |  |  |  |
| **Suspensión y Dirección** | |  |  |
| Cambio de 2 rótulas | |  |  |
| Cambio de bujes traseros en horguilla delantera | | |  |
|  |  |  |  |
| Falso contacto en el sistema eléctrico | | |  |
| Puerta delantera derecha (copiloto) no se puede colocar el seguro | | |  |
| Limpiaparabrisas | | |  |
| Cuartos delanteros no prenden | | |  |
| Reparacion de aire acondicionado incluir cambio de filtro y gas | | |  |
| Entrega de las piezas sustituidas y/o nuevas en caso de no requerirse | | |  |
| Entrega impresa de la valoración del vehículo, con detalle de las reparaciones realizadas. | | |  |
| **No. Económico** | **Tipo** | **Año** | **Placas** | **Marca** |
| #433 | ***Tsuru*** | ***2016*** | ***FWB2609*** | ***Nissan*** |
| **Motor** |  |  |  |
| Servicio de afinacion de motor | | |  |
| Cambio de aceite y filtro | |  |  |
| cambio de Anticongelante | |  |  |
| Cambio de termostato | |  |  |
| Lavado de motor | |  |  |
| **Frenos** |  |  |  |
| Cambio de balatas Traseras | |  |  |
| Ajuste de cálipers en las delanteras Y traseras | | |  |
| Rectificadores de discos | |  |  |
| Bomba de frenos | |  |  |
| Líquido de frenos | |  |  |
|  |  |  |  |
| **Suspensión y Dirección** | |  |  |
| Cambio de 2 rótulas | |  |  |
| Cambio de bujes traseros en horguilla delantera | | |  |
| Alineación y balanceo | |  |  |
| Reparacion de aire acondicionado incluir cambio de filtro y gas | | |  |
| Falso contacto en el sistema eléctrico | | |  |
| Limpiaparabrisas | | |  |
| Entrega de las piezas sustituidas y/o nuevas en caso de no requerirse | | |  |
| Entrega impresa de la valoración del vehículo, con detalle de las reparaciones realizadas. | | |  |
|  |  |  |
| **No. Económico** | **Tipo** | **Año** | **Placas** | **Marca** |
| #469 | ***Hilux*** | ***2018*** | ***FDA8304*** | ***Toyota*** |
| **Motor** |  |  |  |
| Servicio de afinacion de motor | | |  |
| Cambio de aceite y filtro | |  |  |
| cambio de Anticongelante | |  |  |
| Cambio de termostato | |  |  |
| Liquido de limpiaparabrisas | |  |  |
| Liquido de transmisión | |  |  |
| Cambio de batería | |  |  |
|  |  |  |  |
| **Frenos** |  |  |  |
| Cambio de balatas Traseras | |  |  |
| Calibracion |  |  |  |
| cambio de aceite de frenos | |  |  |
| Revision y ajuste de frenos | |  |  |
|  |  |  |  |
| **Suspensión y Dirección** | |  |  |
| Alineación y Balanceo | |  |  |
| Compra y cambio de llantas Rodado 17 marca Michelin (entregar las anteriores) | | |  |
| Revisión y/o cambio de suspension | | |  |
| Cambio de Amortiguadores | |  |  |
| Calibración, revisión y rotación de llantas | | |  |
| Cambio de Bujías | |  |  |
| Cambio de orquillas superiores delanteras | | |  |
| Cambio de rótulos inferiores | |  |  |
| Reparacion de aire acondicionado incluir cambio de filtro y gas | | |  |
| Limpiaparabrisas | | |  |
| Entrega de las piezas sustituidas y/o nuevas en caso de no requerirse | | |  |
| Entrega impresa de la valoración del vehículo, con detalle de las reparaciones realizadas. | | |  |
|  |  |  |  |
| **No. Económico** | **Tipo** | **Año** | **Placas** | **Marca** |
| #364 | ***Tsuru*** | ***2013*** | ***FWA8305*** | ***Nissan*** |
| **Motor** |  |  |  |
| Servicio de afinacion de motor | | |  |
| Cambio de aceite y filtro | |  |  |
| cambio de Anticongelante | |  |  |
| Cambio de termostato | |  |  |
| Lavado de motor | |  |  |
| **Frenos** |  |  |  |
| Cambio de balatas Traseras | |  |  |
| Ajuste de cálipers en las delanteras Y traseras | | |  |
| Rectificadores de discos | |  |  |
| Bomba de frenos | |  |  |
| Líquido de frenos | |  |  |
|  |  |  |  |
| **Suspensión y Dirección** | |  |  |
| Cambio de 2 rótulas | |  |  |
| Cambio de bujes traseros en horguilla delantera | | |  |
| Compra y cambio de llantas Rodado 13 (entregar las anteriores) | | |  |
| Revisión y/o cambio de suspension | | |  |
| Cambio de Amortiguadores | |  |  |
| Alineación y balanceo | |  |
| Reparacion de aire acondicionado incluir cambio de filtro y gas | | |
| Falso contacto en el sistema eléctrico | | |
| Puerta delantera derecha (copiloto) no se puede colocar el seguro | | |
| Limpiaparabrisas | | |
| Cuartos delanteros no prenden | | |
| Reparacion de aire acondicionado incluir cambio de filtro y gas | | |
| Entrega de las piezas sustituidas y/o nuevas en caso de no requerirse | | |
| Entrega impresa de la valoración del vehículo, con detalle de las reparaciones realizadas. | | |
|  |  |  |

**ANEXO C**

**PARTIDAS 47, 48 y 49 - MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MEDICO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **UNIDAD RESPONSABLE DE LA REQUISICION** | **PROGRAMA** | | | **NOMBRE Y FIRMA** | | | | | **FECHA** |
| **SOLICITANTE** | | **TITULAR** | | |
| **01/2021** | LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PUBLICA | Consolidar la Red Nacional de Laboratorios de Salud Pública (LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PUBLICA) | | |  | |  | | | 05/04/2021 |
| **QFB. VERÓNICA ALEJANDRA RAUDA DE LA TORRE** | | **QBP. JUAN JOSE REYES BOLAÑOS** | | | **PRESUPUESTO** |
| **JEFA DEL DEPTO. DE CONTROL EPIDEMIOLÓGICO** | | **ENCARGADO DE LA SUBDIRECCIÓN DEL LABORATORIO ESTATAL** | | | AFASPE R12 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **PARTIDA** | **NOMBRE DEL EQUIPO** | **MARCA** | **MODELO** | **No. SERIE** | **CLAVE** | **ALCANCE** | **SERVICIO REQUERIDO** | **PUNTOS A CALIBRAR** | **LUGAR DE CALIBRACIÓN Y/O MTTO.** | **OBSERVACIONES** |
| 1 | MANÓMETRO | INSTRUTEK | SERIE 300 | NP | LPM-MAN-01 | 0 A 60 PSI | MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN | 0, 10, 20, 30, PSI | IN SITU | VERIFICACIÓN TEMPERATURA Y PRESIÓN |
| 2 | LAVADOR AUTOMÁTICO ELISA | BIO RAD | PW-40 | EC0G384615 | LSD-LAE-01 | NA | MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y VERIFICACIÓN | NA | IN SITU | VERIFICACIÓN VOLUMEN. REEMPLAZAR MANGUERAS |
| 3 | LAVADOR E INCUBADOR AUTOMATICO ELISA | HUMAN | COMBI WASH | 590725 | LSD-LAE-02 | NA | MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO Y VERIFICACIÓN | NA | IN SITU | VERIFICACIÓN VOLUMEN. CAMBIO DE LA BOTELLA DE DESECHO Y SENSOR. NO ESTA MARCANDO CUANDO LLEGA AL NIVEL ESPERADO |
| 4 | EQUIPO AUTOMATIZADO ELISA | BIO-RAD | EVOLIS TWIN PLUS | 622000072292 | LSD-EAE-01 | NA | MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO Y VERIFICACIÓN | NA | IN SITU | VERIFICACIÓN ÓPTICA. SUSTITUCIÓN DE PARTES KIT 93559(MODULO DEL LAVADOR, FILTROS TUBOS DEL LAVADOR, TUBO BOMBA PERISTÁLTICA, TUBO DESECHO, FILTRO BOTELLA AGUA DESTILADA,). REPARACIÓN O CAMBIO DE MONITOR TOUCH |
| 5 | TERMOCICLADOR DE TIEMPO REAL | BIO-RAD | CFX96 | 785BR13850 | LDM-TEC-03 | NA | MANTENIMIENTO PREVENTIVO | NA | IN SITU |  |
| 6 | TERMOCICLADOR DE TIEMPO REAL | APPLIED BIOSYSTEMS | 7500 FAST TIME | 275017196 | LMD-TEC-04 | NA | NA | IN SITU |  |
| 7 | TERMOCICLADOR DE TIEMPO REAL | APPLIED BIOSYSTEMS | 7500 FAST | 275013645 | LDM-TEC-02 | NA | NA | IN SITU |  |
| 8 | TERMOCICLADOR DE TIEMPO REAL | APPLIED BIOSYSTEMS | QUABTSTUDIO 5 REAL-TIME PCR INSTRUMENT | 272524271 | LDM-TEC-05 | NA | NA | IN SITU |  |
| 9 | MICROSCOPIO BIOLOGICO BINOCULAR | CARL ZEISS | PRIMOSTAR | 3120003049 | ATM-MC-01 | NA | MANTENIMIENTO PREVENTIVO (10) Y CORRECTIVO (3) | NA | IN SITU | NA |
| 10 | MICROSCOPIO BIOLOGICO BINOCULAR | NIKON | ECLIPSE 50i | 812831 | ATM-MC-04 | NA | NA | IN SITU | FALLA EL SISTEMA DE ILUMINACIÓN Y LA TARJETA ELECTRÓNICA |
| 11 | MICROSCOPIO ESTEREOSCOPICO BINOCULAR | IROSCOPE | NZ-14T | 111908 | LMM-MC-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 12 | MICROSCOPIO ESTEREOSCOPICO BINOCULAR | IROSCOPE | NZ-14T | 111332 | LIR-MC-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 13 | MICROSCOPIO DE FLUORESCENCIA | OLYMPUS | BX41 | 8E22996 | LMB-MC-01 | NA | NA | IN SITU | SE LE FORMAN CONSTANTEMENTE HONGOS. A CONSEDERAR PARA SU MANTENIMIENTOM PREVENTIVO |
| 14 | MICROSCOPIO BINOCULAR | CARL ZEISS | PRIMOSTAR | 3120003131 | LLE-MC-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 15 | MICROSCOPIO BINOCULAR | MOTIC | BA310LED | 1130002319 | LSD-MC-02 | NA | NA | IN SITU | CAMBIO DE FUENTE DE LUZ |
| 16 | MICROSCOPIO DE EPIFLUORESCENCIA | IROSCOPE | MG-11-PL | 111909 | LTS-MC-02 | NA | NA | IN SITU | CAMBIO DE LÁMPARA DE MERCURIO |
| 17 | MICROSCOPIO ESTEREOSCOPICO BINOCULAR | MOTIC | ESMZ-171 | 1369265 | LEN-MIC-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 18 | MICROSCOPIO ESTEREOSCOPICO BINOCULAR | LABO AMERICA INC | LUXEO 4D | 150203631 | LEN-EST-02 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 19 | MICROSCOPIO BIOLOGICO BINOCULAR | CARL ZEISS | PRIMOSTAR | 3144036162 | AEP-MIC-03 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 20 | MICROSCOPIO BIOLOGICO BINOCULAR | MOTIC | PHANTERA | 170032851100104600131 | AEP-MIC-02 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 21 | MICROSCOPIO EPIFLUORESCENTE | CARL ZEISS | AXIOLAB 5 | 3165000221 | LRB-MIC-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 22 | PURIFICADOR DE ACIDOS NUCLEICOS MAGNA PURE LC 2.0 | ROCHE DIAGNOSTICS LTD | MAGNA PURE | 00000584LC2C | LDM-PAN-01 | NA | MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO Y VERIFICACIÓN | NA | IN SITU | VERIFICACIÓN VOLUMEN Y TEMPERATURA. REEMPLAZAR BANDEJA ANTI SALPICADURAS. |
| REMPLAZAR SELLOS DE VACÍO DE LOS ÉMBOLOS. REMPLAZAR RL FILTRO DE AIRE DE LA TAPA IZQUIERDA, REMPLAZAR EL FILTRO HEPA Y LÁMPARA UV. EN MANTENIMIENTO |
| 23 | BALANZA ANALITICA | OHAUS | ESXPLORER PRO EP214C | P012B048091791P | LPM-BAL-01 | 0-210g | MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACION | 0, 105, 210 g | IN SITU | CALIBRACIÓN MASAS |
| 24 | BALANZA ANALITICA | OHAUS | PIONER | 8331440091 | LPM-BAL-02 | 0-65g | 0, 30, 65 g | IN SITU |
| 25 | BALANZA ANALITICA | CPS | CC220 | 74-141 | AIS-BAL-01 | NA | 100, 105, 110, 200, 300g | IN SITU |
| 26 | BALANZA ELECTRÓNICA | TORREY | EQB100/200W | 5303 | ARP-BAL-01 | 400g-100kg | 400 g, 10, 25, 500, 100kg | IN SITU |
| 27 | BALANZA ELECTRÓNICA | AND | SJ-5001HS | Q94037057 | ARM-BAL-02 | 0-500g | 0, 500 g | IN SITU |
| 28 | LECTOR DE ELISA | HUMAN | HUMAN READER HS | 451124 | LSD-LEE-02 | LECTURAS DE 405-630 mm FILTROS DE REFERENCIA DE 620 A 700nm | CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN | 450nm | IN SITU | EN CUANTO A LA CALIBRACION: REALIZAR CON UNA PLACA DE ABSORBANCIA CON TRAZABILIDAD, A UNA LONGITUD DE ONDA DE 450NM CON REFERENCIA DE 620 A 700NM, ENTREGAR COPIA DEL CERTIFICADO DE CALIBRACION DE LA PLACA UTILIZADA, REALIZAR PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO. VERIFICACIÓN ÓPTICA. EL ANTERIOR PROVEEDOR NO PUDO LLEVAR A CABO LA CALIBRACIÓN. EL EQUIPO ESTA FUERA DE SERVICIO POR QUE LA PLACA SE ATORA MARCANDO ERROR. SE NECESITA PRIMERO UN MANTENIMIENTO CORRECTIVO. |
| 29 | LECTOR DE ELISA | HLAB | H READER 1 | 66003188E | LSD-LEE-03 | LECTURAS DE 405-630 mm FILTROS DE REFERENCIA DE 620 A 700nm | 450nm | IN SITU | EN CUANTO A LA CALIBRACION: REALIZAR CON UNA PLACA DE ABSORBANCIA CON TRAZABILIDAD, A UNA LONGITUD DE ONDA DE 450NM CON REFERENCIA DE 620 A 700NM, ENTREGAR COPIA DEL CERTIFICADO DE CALIBRACION DE LA PLACA UTILIZADA, REALIZAR PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO. |
| 30 | MEDIDOR DE PH | METRO HM | 827 PH LAB IRDA | 1827001018368 | LPM-MEP-01 | 1-14 pH | MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN | 4.01, 7.0 y 10.01 unidades de pH | IN SITU | CALIBRACIÓN ELÉCTRICA Y pH (ELECTRODO) |
| 31 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | RESEARCH | 4702575 | LVG-MCP-01 | 2-20 µl | MANTENIMIENTO PREVENTIVO (88), CORRECTIVO (1) Y CALIBRACIÓN (89) | 2, 10, 20 µl | LABORATORIO CERTIFICADO | CALIBRACIÓN VOLUMEN |
| 32 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | POSEIDON | BETA-PETTE | 46530013 | LVG-MCP-02 | 2-20 µl | 2, 10, 20 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 33 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | RESEARCH | 4729415 | LVG-MCP-03 | 100-1000 µl | 100, 500, 1000 µ | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 34 | MICROPIPETA UNICANAL | ICB | WCS-1000 | 50053550 | LVG-MCP-04 | 100-1000 µl | 100, 500, 1000 µ | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 35 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | RESEARCH | 1809269 | LVG-MCP-05 | 10-100 µl | 10, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 36 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN FIJO | SPINREACT | P-4101 | AP83867 | LVG-MCP-07 | 5 µl | 5 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 37 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | RESEARCH | 1692979 | LDM-MCP-01 | 100-1000 µl | 100, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 38 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | RESEARCH | 1677599 | LDM-MCP-02 | 100-1000 µl | 100, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 39 | MICROPIPETA ELECTRONICA | LAB. NET | LE200-1 | VLE-20001-1107005 | LDN-MCP-03 | 10-200 µl | 10, 100, 200 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 40 | MICROPIPETA ELECTRONICA | LAB. NET | LE200-1 | VLE-20001-1107003 | LDM-MCP-04 | 10-200 µl | 10, 100, 200 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 41 | MICROPIPETA ELECTRONICA | LAB. NET | LE10-1 | VLE1001-1012011 | LDM-MCP-05 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 42 | MICROPIPETA ELECTRONICA | LAB. NET | LE10-2 | VLE1001-1105001 | LDM-MCP-08 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 43 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | POSEIDON | B. 1000-A | 46560048 | LDM-MCP-09 | 100-1000 µl | 100, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 44 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | POSEIDON | B. 1000-A | 46560066 | LDM-MCP-10 | 100-1000 µl | 100, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 45 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | RESEARCH | 1723519 | LDM-MCP-11 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO | CALIBRACIÓN VOLUMEN |
| 46 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | RESEARCH | 4302948 | LDM-MCP-16 | 10-100 µl | 10, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 47 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | RESEARCH | 1729419 | LDM-MCP-17 | 10-100 µl | 10, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 48 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | RESEARCH | 1726119 | LDM-MCP-18 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 49 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | RESEARCH | 4285498 | LDM-MCP-19 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 50 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | RESEARCH | 4052905 | LDM-MCP-20 | 20-200 µl | 20, 100, 200 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 51 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | XPLORER | 131009C | LDM.MCP-22 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 52 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | XPLORER | J11130D | LDM.MCP-23 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 53 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | XPLORER | I30958C | LDM.MCP-24 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 54 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | XPLORER | 118592A | LDM-MCP-25 | 5-100 µl | 5, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 55 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | XPLORER | 118589A | LDM-MCP-26 | 5-100 µl | 5, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 56 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BIOHIT | m 100 | 12502734 | LDM-MCP-27 | 10-100 µl | 10, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 57 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | XPLORER | I15617F | LDM-MCP-28 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 58 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | XPLORER | I15602F | LDM.MCP-29 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 59 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | XPLORER | L35237F | LDM-MCP-30 | 50-1000 µl | 50, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 60 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | XPLORER | L35230F | LDM-MCP-31 | 50-1000 µl | 50, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 61 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | XPLORER | I15561F | LDM-MCP-32 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 62 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | XPLORER | I15603F | LDM-MCP-33 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 63 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | XPLORER | L35194F | LDM-MCP-34 | 50-1000 µl | 50, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 64 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | XPLORER | L35204F | LDM-MCP-35 | 50-1000 µl | 50, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO | CALIBRACIÓN VOLUMEN |
| 65 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | XPLORER | H31158F | LDM-MCP-36 | 5-100 µl | 5, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 66 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | XPLORER | H31144F | LDM-MCP-37 | 5-100 µl | 5, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 67 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | SMART | ACCUMAX | GG191903 | LIR-MCP-01 | 10-100 µl | 10, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 68 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | SPINREACT | P-4006 | AQ07985 | LMB-MCP-02 | 20-200 µl | 20, 100, 200 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 69 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | SMART | SVA-100 | GF190131 | LVR-MCP-01 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 70 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | RESEARCH | 4317778 | LVR-MCP-02 | 100-1000 µl | 100, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 71 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BRAND | TRANSFERPETTE | 05Z4395 | LTS-MCP-01 | 10-100 µl | 10, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 72 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BRAND | TRANSFERPETTE | 12E57369 | LTS-MCP-02 | 100-1000 µl | 100, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 73 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | SCIENCE MED | UNICANAL DE 5-50 µl | DU92763 | LTS-MCP-03 | 5-50 µl | 5, 25, 50 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 74 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BRAND | TRANSFERPETTE | 01H64375 | LTS-MCP-04 | 0.5-5 ml | 500, 2500, 5000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 75 | MICROPIPETA MULTICANAL DE VOLUMEN VARIABLE (8 CANALES) | BRAND | TRANSFERPETTE-8 | 09C0741 | LTS-MCP-05 | 20-200 µl | 20, 100, 200 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 76 | MICROPIPETA MULTICANAL DE VOLUMEN VARIABLE (12 CANALES) | BRAND | TRANSFERPETTE-12 | 11E43140 | LTS-MCP-06 | 30-300 µl | 30, 150, 300 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 77 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | ICB | WCS-200sp | 4073217 | LTS-MCP-07 | 50-200 µl | 50, 100, 200 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 78 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | HUMAN | SMART-LINE | AR22812 | LTS-MCP-08 | 20-200 µl | 20, 100, 200 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 79 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | RESEARCH PLUS | L15490B | LTS-MCP-12 | 100-1000 µl | 100, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 80 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | EXPLORER | H31150F | LTS-MCP-14 | 50-1000 µl | 50, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 81 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | EXPLORER | L35196F | LTS-MCP-15 | 5-100 µl | 5, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 82 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | THERMO ELECTRON | FINNPIPETTE | T67262 | LSD-MCP-02 | 5-50 µl | 5, 25, 50 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 83 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BRAND | TRASNFERPETTE-8 | 06Z5966 | LSD-MCP-03 | 100-1000 µl | 100, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 84 | MICROPIPETA MULTICANAL (8 CANALES) | BRAND | TRASNFERPETTE-8 | 08G11740 | LSD-MCP-05 | 50-300 µl | 50, 150, 300 µl | LABORATORIO CERTIFICADO | CALIBRACIÓN VOLUMEN |
| 85 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | POSEIDON | BETA-PETTE | 946550006 | LSD-MCP-07 | 20-200 µl | 20, 100, 200 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 86 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | POSEIDON | BETA-PETTE | 46560004 | LSD-MCP-08 | 100-1000 µl | 100, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 87 | MICROPIPETA UNICANAL | POSEIDON | BETA-PETTE | 46520017 | LSD-MCP-11 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 88 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BRAND | TRASNFERPETTE | 04J59893 | LSD-MCP-12 | 10-100 µl | 10, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 89 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | SPINREACT | P-4006 | AQ07984 | LSD-MCP-13 | 20-200 µl | 20, 100, 200 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 90 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | SPINREACT | P-4004 | AQ58561 | LSD-MCP-14 | 5-50 µl | 5, 25, 50 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 91 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | SPINREACT | P-4004 | AQ52455 | LSD-MCP-15 | 5-50 µl | 5, 25, 50 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 92 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | POSEIDON | BETA-PETTE | 46560017 | LSD-MCP-19 | 100-1000 µl | 100, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 93 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | REFERENCE | I17736C | LSD-MCP-22 | 100-1000 µl | 100, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 94 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | REFERENCE | H25084C | LSD-MCP-23 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 95 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | REFERENCE | H25230C | LSD-MCP-24 | 10-100 µl | 10, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 96 | MICRPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BRAND | TRASFERPETE | 03K39960 | LSD-MCP-25 | 20-200 µl | 20, 100, 200 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 97 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BRAND | TRASFERPETE | 03K39961 | LSD-MCP-26 | 20-200 µl | 20, 100, 200 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 98 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BIOHIT | m100 | 12502736 | LSD-MCP-27 | 10-100 µl | 10, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 99 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BIOHIT | m20 | 7503386 | LSD-MCP-28 | 2-20 µl | 2, 10, 20 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 100 | MICROPIPETA ELECTRONICA MULTICANAL (8 CANALES) | CAPP ELECTRIC | E 200-8BA | AC A20008-1005019 | LSD-MCP-29 | 10-200 µ | 10, 100, 200 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 101 | MICROPIPETA MULTICANAL (12 CANALES) | CAPP | C300-12 | GA5190 | LSD-MCP-30 | 30-300 µl | 30, 150, 300 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 102 | MICROPIPETA MULTICANAL (12 CANALES) | CAPP | C300-12 | GA5183 | LSD-MCP-31 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 103 | MICROPIPETA MULTICANAL (12 CANALES) | CAPP | C300-12 | GA5191 | LSD-MCP-32 | 30-300 µl | 30, 150, 300 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 104 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BIOHIT | M-200 | 7505271 | LSD-MCP-33 | 20-200 µl | 20, 100, 200 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 105 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BIOHIT | M-20 | 12501504 | LSD-MCP-35 | 2-20 µl | 2, 10, 20 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 106 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BIOHIT | M-1000 | 11528203 | LSD-MXP-36 | 100-1000 µl | 100, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 107 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BIOHIT | M-1000 | 12659017 | LSD-MCP-37 | 0.5-10 µl | 0.5, 5, 10 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 108 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | SPINREACT | P-4008 | AQ45162 | LSD-MCP-38 | 100-1000 µl | 100, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 109 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | HUMANPETTE | SMART-LINE | AR25722 | LSD-MCP-40 | 10-100 µl | 10, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO | CALIBRACIÓN VOLUMEN |
| 110 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | SCIENCE MEDIC | NP | YE4A193833 | LSD-MCP-42 | 10-100 µl | 10, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 111 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | SCIENCE MEDIC | NP | YE4A193936 | LSD-MCP-43 | 10-100 µl | 10, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 112 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BIOHIT | m100 | 12619040 | LLE-MCP-01 | 10-100 µl | 10, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 113 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BIOHIT | M-1000 | 6537441 | LLE-MCP-03 | 100-1000 µl | 100, 500, 1000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 114 | MICROPIPETA MULTICANAL (12 CANALES) | CAPP | C10-12 | GA5182 | LLE-MCP-04 | 5-50 µl | 5, 25, 50 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |
| 115 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | SMART | GEN-NEXT-PIPETTE | GG192368 | LDM-MCP-38 | 100 µl | 5, 50, 100 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |  |
| 116 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BRAND | TRANSFERPETTE | 08J29235 | LDM-MCP-39 | 200 µl | 10, 100, 200 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |  |
| 117 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | EPPENDORF | XPLORER | l55058l | LDM-MCP-40 | 5000µl | 100, 1000, 5000 µl | LABORATORIO CERTIFICADO | MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN, AJUSTE PIEZAS |
| 118 | MICROPIPETA ELECTRONICA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | RAININ | PIPET.LITE | J1066098K | 200 µl | 200 µl | 10, 100, 200 µl | LABORATORIO CERTIFICADO |  |
| 119 | MICROPIPETA UNICANAL DE VOLUMEN VARIABLE | BRAND | TRANSFERPETTE | O8j29234 | LMM-MCP-02 | 20-200 uL. | 20, 100 y 200 uL. | LABORATORIO CERTIFICADO | CALIBRACION VOLUMEN |
| 120 | CAMPANA DE FLUJO LAMINAR PCR | UVP | HEPA UV3PCR CABINET | 100 109-002 | LDM-CFL-01 | NA | MANTENIMIENTO CORRECTIVO (2) PREVENTIVO (16) Y VALIDACIÓN (VELOCIDAD DE FLUJO, CONTEO DE PARTÍCULAS, PERFIL DE FLUJO) | NA | IN SITU | CAMBIO DE ACRILICO |
| 121 | CAMPANA DE FLUJO LAMINAR PCR | UVP | HEPA UV3PCR CABINET | 082809-002 | LDM-CFL-02 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 122 | CAMPANA DE FLUJO LAMINAR PCR | UVP | HEPA UV3PCR CABINET | 112 409-001 | LDM-CFL-03 | NA | NA | IN SITU | COLOCAR BISAGRA NUEVA |
| 123 | CAMPANA DE FLUJO LAMINAR PCR | NOVATECH | PCR-120E SP | 58414 | LDM-CFL-04 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 124 | CAMPANA DE FLUJO LAMINAR PCR | UVP | HEPA UV3PCR CABINET | 100209-002 | LDM-CFL-05 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 125 | CAMPANA DE FLUJO LAMINAR VERTICAL | NOVATECH | CFLV-120E-ESP | 58324 | LCE-CFL-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 126 | CAMPANA DE FLUJO LAMINAR | ECOSHEL | BSC-700II | NP | LVG-CFL-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 127 | GABINETE DE SEGURIDAD BIOLOGICA | LABCONCO | LOGIC | 090198535B | LIS-GSB-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 128 | GABINETE DE SEGURIDAD BIOLOGICA | LAB GARD | UN-425-400 | 137068041610 | LMB-GSB-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 129 | GABINETE DE SEGURIDAD BIOLOGICA | LABCONCO | LOGIC | 121168331C | LLE-GSB-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 130 | GABINETE DE SEGURIDAD BIOLOGICA | LABCONCO | LOGIC |  | LCE-GSB-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 131 | GABINETE DE SEGURIDAD BIOLOGICA | LABCONCO | Logic + | 140187088B | LMM-GSB-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 132 | GABINETE DE SEGURIDAD BIOLOGICA | LABCONCO | LOGIC + | 130373833A | LIR-GSB-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 133 | GABINETE DE SEGURIDAD BIOLOGICA | LABCONCO | LOGIC + | 121168330C | LRB-GSB-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 134 | GABINETE DE SEGURIDAD BIOLOGICA | LABCONCO | Logic + | 140187087B | LSD-GSB-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 135 | GABINETE DE SEGURIDAD BIOLOGICA | ESCO | AC2-4E2 | 2011-56641 | LTS-GSB-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 136 | GABINETE DE SEGURIDAD BIOLOGICA | LABCONCO | LOGIC + | 15016463B | LVR-GSB-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 137 | GABINETE DE SEGURIDAD BIOLOGICA | LABCONCO | LOGIC + | 15091360B | LDM-GSB-01 | NA | NA | IN SITU | NA |
| 138 | MEDIDOR DE TEMPERATURA DIGITAL | FLUKE | 51-II | 3171016WS | AVI-MET-01 | (-200 a 1372°C) | MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN | (-80, -20, 0°C) (4, 6, 8°C) (35, 45, 60) (80, 100, 120, 250°C) | LABORATORIO CERTIFICADO | CALIBRACIÓN TEMPERATURA. |
| 139 | MEDIDOR DE TEMPERATURA DIGITAL | FLUKE | 51-II | 43930092WS | AIS-MET-02 | (-200 a 1372°C) |
| 140 | MEDIDOR DE TEMPERATURA DIGITAL | FLUKE | 51-II | 43930091WS | AVI-MET-02 | (-200 a 1372°C) |
| 141 | MARCO DE MASAS | OHAUS | NP | 3841 | ARM-MAM-01 | NA | MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN | 1g (2), 5g, 10g (2), 20g, 50g, 100g (2), 200g, 500g y 1000g | LABORATORIO | CALIBRACIÓN MASAS |
| 142 | CAMARA FRIA | HEATCRAFT | ADT052ACS | M13L37443 | LSD-CAF-01 | NA | MANTENIMIENTO CORRECTIVO | NA | IN SITU | NO ENFRIA |
| 143 | CAMARA FRIA | HEATCRAFT | ADT052ACS | M13L37444 | LPM-CAF-03 | NA | MANTENIMIENTO CORRECTIVO | NA | IN SITU | NO ENFRIA |
| 144 | LECTOR DE ELISA | HUMAN | HUMAREAD ERHS | 451124 | LSD-LEE-02 | NA | MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO | NA | IN SITU | VERIFICACIÓN ÓPTICA. EL EQUIPO ESTA FUERA DE SERVICIO POR QUE LA PLACA SE ATORA MARCANDO ERROR. |
| 145 | LECTOR DE ELISA | HLAB | H READER 1 | 66003188E | LSD-LEE-03 | NA | NA | IN SITU | VERIFICACIÓN ÓPTICA. |
| 146 | ULTRACONGELADOR | iLShinBIOBase | DF8514 | NIL0911 | LCE-ULT-01 | NA | MANTENIMIENTO CORRECTIVO | NA | IN SITU | Equipo fuera de servicio |
| 147 | REFRIGERADOR | LAB COMPANION | CLP 1400G | S060546 | LPM-REF-01 | NA | MANTENIMIENTO CORRECTIVO | NA | IN SITU | Se require temperatura óptima 4-6 °C |
| 148 | INCUBADORA | ECOSHEL | 9165 | FSF2014065203 | LSD-INC-02 | NA | MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO | NA | IN SITU | SE REQUIERE MANTENER A 37 ± 1 °C. |
| 149 | INCUBADORA | BINDER |  | 16-11837 | LTS-INC-01 | NA | MANTENIMIENTO PREVENTIVO | NA | IN SITU | SE REQUIERE MANTENER A 37 ± 1 °C. |
| 150 | Gene Xpert | CEFEID | Gene Xpert GX IV | 811114 | LMB-EDM-01 | NA | MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN | NA | IN SITU | NA |

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 36111002-002-2021**

**PROPUESTA ECONOMICA**

**ANEXO NÚMERO 2 ECONOMICO**

**PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **PROG** | **Part pptal** | **Insumo Descripción General** | **Descripción adicional** | **Unidad de medida** | **Cant** | **Ficha técnica** | **Precio U** | **Importe** |
| 1 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 31501 | Servicio de telefonia celular | Para su uso en el Módulo de Tele Medicina de Planificación Familiar | Servicio | 1 | Plan de renta de telefpnía celuar durante 12 meses que incluya: Minutos incluidos Ilimitado. SMS incluidos Ilimitado. Capacidad de datos incluida 11 GB. Redes WhatsApp, Facebook, Twitter y Instagram ilimitados. Aparato celular inteligente (smartphone) incluido en el plan. |  |  |
| 2 | VIOLENCIA DE GÉNERO | 31501 | Servicio de telefonia celular | Telefonía móvil para las actividades de las intervenciones de prevención de la violencia | Servicio | 1 | Telefonía movil para las actividades de las intervenciones de prevención de la violencia, la cual deberá de contar con una línea telefonía de renta mensual por 12 meses, que incluya equipo en el cual se pueda utilizar redes sociales. Servicio de telefonía celular por renta mensual por 12 meses, que incluya minutos incluidos ilimitados (Aplicando para llamadas estando en México con destino a México, E.U.A y Canadá. Estando en E.U.A para llamadas con destino a México, E.U.A (incluye Puerto Rico e Islas Vírgenes Americanas) y Canadá. Estando en Canadá para llamadas con destino a México, E.U.A y Canadá. SMS incluidos: Aplican para enviar mensajes de texto (SMS) estando en México con destino a México, E.U.A. y Canadá. Estando en E.U.A. para enviar mensajes con destino a México, E.U.A. (incluye Puerto Rico e Islas Vírgenes Americanas) y Canadá. Estando en Canadá para enviar mensajes con destino a México, E.U.A. y Canadá; Capacidad de datos incluida 5 GB: La capacidad de datos incluida podrá ser utilizada estando en México, E.U.A. y Canadá, en caso de que realices algún consumo de datos fuera de México, E.U.A. y/o Canadá, el uso de datos se cobrará bajo demanda de acuerdo con las tarifas vigentes. Consulta Paquetes de Datos disponibles para Roaming Internacional; GB de promoción: 5 GB; WhatsApp, Facebook, Twitter, Snapchat, Instagram: Ilimitado por promoción, los Gigabytes (GB) incluidos aplican de forma conjunta y compartida para uso indistinto entre las aplicaciones Facebook, Messenger, Twitter, WhatsApp, Instagram, Snapchat y UBER. El uso de los MB para la aplicación WhatsApp aplican estando dentro de México, E.U.A. o Canadá. El uso de los MB para las aplicaciones Facebook, Messenger, Twitter, Instagram, Snapchat y UBER aplican únicamente dentro de México. 1 equipo celular, que permita el uso de redes sociales, mensajes WhatsApp, SMS, llamadas, de calidad. |  |  |
| 3 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 31701 | Servicios de acceso de Internet, redes y procesamiento de informacion | Para el uso en el Módulo de Tele Medicina de Planificación Familiar | Servicio | 1 | Servicio de internet ilimitado fijo durante 12 meses de 40 Mbps. |  |  |
| 4 | VIOLENCIA DE GÉNERO | 31901 | Servicios integrales de telecomunicacion | Internet, línea telefónica y plataforma de videoconferencias para las estrategias de reeducativas | Servicio | 1 | Servicio de telecomunicación, que deberá de incluír una línea telefónica fija, más el servicio de interne y acceso a una plataforma LMS, que permita videoconferencia para actividades eductativas. ESPECIFICACIONES: PAQUETE SERVICIO DE INTERNET, LÍNEA TELEFÓNICA Y PLATAFORMA DE VIDEOCONFERENCIA: Que tenga las siguientes características:  • 1 línea de telefonía ilimitada a números y fijos nacionales (renta mensual cubierta por 1 año) con posibilidad de cancelación por razón necesaria. • Internet de 50 Mbps (renta mensual cubierta por 1 año) con posibilidad de cancelación por razón necesaria. • Plataforma de videoconferencia que soporte 50 participantes (renta mensual cubierta por 1 año) con posibilidad de cancelación por razón necesaria: • Deberá de contar con una nube privada, para el resguardo de la privacidad de datos compartidos durante el uso de la plataforma. • El servicio se provee desde una instancia dedicada, con recursos totalmente separados (base de datos, software de control y recursos de medios). • Utiliza un método de autenticación y autorización propios, no utiliza componentes de redes sociales. • Se minimiza el uso de datos personales de las personas participantes de las reuniones. • Utiliza cifrado estándar (AES256) de extremo a extremo por omisión en todas las sesiones de videoconferencias incluyendo chats, por lo que no es necesario realizar alguna configuración para activarlo. • Ciberseguridad: Para que la información está segura y protegida. • Los recursos de video y audio se encuentran en una instancia privada, independiente de la instancia que maneja los recursos públicos en el Internet Global. • La plataforma deberá de permitir solicitar a las y los participantes que se identifiquen claramente al ingresar a la sesión. • El moderador puede: Bloquear la reunión para que no se conecte nadie más; Habilitar o deshabilitar la capacidad de grabar la sesión; Liberar participantes; Habilitar la función de espera del moderador; Silenciar a los participantes; Detener el video de un participante; Controlar quién comparte contenido. |  |  |
| 5 | VIOLENCIA DE GÉNERO | 31901 | Servicios integrales de telecomunicacion | Servicios de acceso a internet y renta de plataforma | Servicio | 1 | SERVICIOS INTEGRALES DE TELECOMUNICACIÓN: SERVICIOS DE ACCESO A INTERNET Y RENTA DE PLATAFORMA, OPCIÓN SEMINARIO 100 ASISTENTES, SALAS, ENLACE DE ENCUESTAS Y PIZARRA PARA TRABAJO VIRTUAL: Deberá de contar con la posibilidad de soporte de 100 participantes, salas, enlace de encuestas y pizarra para trabajo virtual durante un año, para la realización de talleres. ESPECIFICACIONES: SERVICIOS INTEGRALES DE TELECOMUNICACIÓN: SERVICIOS DE ACCESO A INTERNET Y RENTA DE PLATAFORMA, OPCIÓN SEMINARIO 100 ASISTENTES, SALAS, ENLACE DE ENCUESTAS Y PIZARRA PARA TRABAJO VIRTUAL, DEBERÁ DE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:  • SERVICIO DE ACCESO A INTERNET RENTA CUBIERTA POR 12 MESES (1 AÑO): Internet de 50 Mbps (ancho de banda) (renta mensual cubierta por 1 año) con posibilidad de cancelación por razón necesaria al término del año mencionado.  • PLATAFORMA: RENTA CUBIERTA POR 12 MESES (1 AÑO): Posibilidad de cancelación por razón necesaria al término del año mencionado.  • Seminario Web con vídeo.  • Con salas: Espacio de colaboración basado en la nube que permita conectar en tiempo real, a personas que no se encuentran en el mismo lugar geográfico.  • 100 participantes con vídeo interactivo.  • Posibilidad de grabar el seminario (evento) para posterior difusión.  • Contar con los enlaces de encuesta, a cuál podrá ser emitido a los 100 asistentes, con posibilidad de descarga de las encuesta tanto en formatos digitales (pdf, Excel, entre otros) y análisis de las respuestas (graficas, porcentajes, entre otros) las cuales podrán ser descargadas para su uso en pdf o Excel.  • Descarga de lista de participantes.  • Descarga de listas de asistencia.  • Descarga de calificaciones.  • Emisión de exámenes.  • Contar con pizzara virtual durante el seminario.  • Vídeo HD y audio para ponentes de vídeo en vivo para compartir vídeo e interactuar con la audiencia.  • Posibilidad de transmitir el seminario (evento) por redes sociales: Facebook Live y YouTube para aumentar el interés y la participación Integración con Marketo, Eloqua, Kaltura, Panopto y Salesforce para simplificar los flujos de trabajo.  • Audio ilimitado para VolP y acceso telefónico global.  • Deberá de generar informes y análisis: Informes sobre los inscritos, los asistentes, la encuesta, la participación de los asistentes y las preguntas y respuestas de seguimiento.  • Seguridad y privacidad: El cifrado AES de 256 bits de extremo a extremo protege toda la información de inicio de sesión y los datos de la sesión del seminario web.  • Uso compartido de pantalla HD con solo hacer un clic: Se podrá compartir clips de vídeo y audio fácilmente. Los participantes pueden ver los ponentes y la presentación al mismo tiempo.  • Accesibilidad para todos los participantes: Todos puedan participar de manera equitativa con subtítulos y accesos directos del teclado.  • Deberá tener controles de host (anfitrión) le permiten silenciar/ reactivar el audio de los panelistas y ascender a los asistentes a ponentes; dándoles capacidades de audio y vídeo para una mayor participación.  • Que tanto los facilitadores y asistentes pueden unirse desde cualquier dispositivo, incluidos los de escritorio, portátil, móvil, salas de conferencia y conectores de salas de conferencias.  • Funciones interactivas, como levantar la mano, encuestas en vivo y preguntas y respuestas.  • Seminarios web de alta demanda o recurrentes y grabaciones en nube (deberá de contar con nube para resguardo) o transcripciones automáticas.  • Eventos a gran escala con la ayuda de nuestro equipo, incluso planificaciones, ensayos y soporte en vivo.  • Chat interactivo proporciona opciones de chat grupales e individuales para asistentes y ponentes. |  |  |
| 6 | DETERMINANTES COLECTIVOS | 33603 | Servicio de impresion de documentos oficiales para la prestacion de serv. Pub. | Impresión de CNS Zona 3 (Colima, Jalisco, Nayarit, Sinaloa, Sonora, Baja California y Baja California Sur) Con impresión mínima de 329,500 cartillas | Servicio | 1 | Impresión de Cartillas Nacionales de Salud de acuerdo a las siguientes especificaciones técnicas:Tamaño extendido: 22x14 cm. / Tamaño final: 11x14 cm. Portada y Contra Portada: Cartulina sulfatada de 12 puntos a 4x1 tintas. Interiores: impresión 4x4 tintas, en papel bond blanco de 75 grs. Terminados: a caballo con 2 grapas forma francesa más laminado brillante en Portada y Contra Portada. Empacadas en cajas de cartón de 500 pzas. **Color de pleca inferior de la portada (refiere nombre de la cartilla)** Niño: verde Pantone 7490 C (C-62 M-22 Y-82 K-3). Adolescente: Gris Pantone 424 C (C-58 M-47 Y-48 K-14). Mujer: Sin Pantone (C-35 M-100 Y-35 K-10). Hombre: Café Pantone 490 C (C-38 M-81 Y-62 K-59). Adulto Mayor: Café Pantone 465 C (C-23 M-38 Y-68 K-12) **Contenido de cada Cartilla:** Cartilla del Niño 24 páginas, Cartilla del Adolescente: 20 páginas , Cartilla del Hombre: 20 páginas, Cartilla del Adulto Mayor: 24 páginas. La cantidad Total de cartillas a Imprimir son: **329,500**, distribuidas de la siguiente forma: Cartilla del niño 159,000, Cartilla del adolescente: 47,000, Cartilla del hombre: 74,000, Cartilla del adulto mayor: 49,500. **SE REQUIERE**: Muestra impresa por parte de los licitantes y posteriormente, con el proveedor asignado, se requiere prueba impresa para visto bueno: prueba de plotter de Portadas e interiores y prueba digital best color. **Se requiere el servicio de envío a los estados de**: Colima, Jalisco, Nayarit, Sinaloa, Sonora, Baja California y Baja California Sur. (VER ANEXO A PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS CARTLLAS) |  |  |
| 7 | ABORTO SEGURO | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Materiales de comunicación difundidos sobre el derecho al acceso y atención del aborto seguro | Servicio | 1 | Materiales de comunicación difundidos sobre el derecho al acceso y atención del aborto seguro1 Diseño de logo y bases de campaña   1 Diseño y adaptación de gráficos de campaña para redes sociales   1 Diseño de gráficos de campaña y adaptación a medios y elementos tradicionales como espectaculares,   volantes, dípticos, lonas, display, coroplas, playeras, etc.   1 Diseño en formato Gif   5 Diseño de infografías   2 Producción de video animado   2 Producción de video institucional   1 Producción de video-reportaje   2 Producción de spot para TV y Redes Sociales   2 Producción de video para informes   6 Producción de spot para radio (3 en la Cd. De Colima, 3 en el Puerto de Manzanillo)   1 Sesión de fotos para campaña o evento (mensual)   1 Diseño y creación de página con lineamientos de campaña en portada y perfil en redes como Facebook e Istagram   Historias en Facebook e Instagram en página de campaña   3 historias al día durante la etapa de reconocimiento de servicio   2 historias al día durante la etapa de posicionamiento   1 historia al día durante la etapa de branding   Estrategia de Influencers en Redes Sociales   RECONOCIMIENTO: Escoger a 2 embajadores de la marca (servicio) que estén subiendo constantemente   contenido a sus historias explicando el proceso para obtener el servicio   POSICIONAMIENTO: Escoger a 4 influencer diferentes que hagan mención en sus historias del servicio   BRANDING:   Mantenimiento de información a través de la página   1 Estrategia de videos En Vivo desde la página de la campaña   1 Estrategia de videos En Vivo con influencers y personalidades locales   5 Producción de contenido y publicaciones en Tiktok   2 Producción y publicación tipo “challenge”   1 Estrategia y pauta de medios digitales (Facebook, Instagram, Twitter, Google)   1 Estrategia de segmentación para pauta (post de redes) según el target de la campaña   1 Estrategia en pauta en medios tradicionales como Radio y TV   Creación y estrategia de publicación en canal de youtube   RECONOCIMIENTO: 2 videos semanales   POSICIONAMIENTO: 1 video semanal   BRANDING: 1 video cada 15 días   2 Estrategia de ubicación de espectaculares   3 Volanteo en principales cruceros de la ciudad   Activaciones en calle con elementos de BTL de la campaña   POSICIONAMIENTO: 2 activaciones por semana   Realizando activaciones física y organizar pláticas informativas en colonias de clase media y media-baja.   Diseño y elaboración de souvenirs para la campaña y/o evento   Pequeños botiquines de primeros auxilios, thermos, playeras, sudaderas  2 Edición, diseño y producción de documento relacionado con la campaña o institución   (Revista, informe, gaceta, etc.)   1 Estrategia y diseño de imagen de campaña corporativa, institucional, etc. |  |  |
| 8 | IGUALDAD DE GÉNERO | 33604 | Impresión y elaboración de publicaciones oficiales y de información en general para difusión | Paquete de señalética hospitalaria en lengua indígena para las USAMI en zonas rurales o indígenas. | Pieza | 1 | La señaletica en lengua indigena, deberá de contar con las especificaciones mencionadas en el recuadro posterior, y además la colocación de los mismos en las ubicaciones mencionadas, de acuerdo a las especificaciones de colocación   Señalética en lenguas indígenas: 3 lenguas indigenas distintas.  TAMAÑO: Las medidas de las placas se deberán hacer en función de la ubicación elegida (debido a que el tamaño variará dependiendo del texto que se usará), considerando las dimensiones mencionadas en “Otras especificaciones” para símbolos y letras.   Materiales: Placas metálicas de ácero inoxidable de uso hospitalario   Rotulo  En consideración a la población que no sabe leer, se recomienda acompañar la señalización con pictogramas.   Texto  "La tipografía debe ser fácilmente legible, de reconocimiento rápido. Se recomiendan las fuentes de tipo Arial, helvética o similar. Si se dispone de tipografías de imprenta se podrán utilizar las fuentes Avenir y Avenir Heavy. o Altura de letras de entre 20 mm y 30 mm para una visibilidad a un metro de distancia y no menor de 15 mm para cualquier distancia. Se recomienda el uso de mayúsculas y minúsculas. o Las señales táctiles deben realizarse en altorrelieve y no grabadas. La altura del relieve debe ser: Para letras, entre 1 mm y 1,5 mm.; para símbolos, será de 2 mm.; la altura mínima del carácter debe ser de 15 mm y la máxima de 50 mm."   Especificaciones de colocación:  "o Visible para una persona sentada, de pie o en movimiento. o Debe buscarse que de ser posible una persona se acerque al señalamiento sin encontrar objetos sobresalientes u obstáculos. o Las señales deben colocarse de modo que a su alrededor haya un espacio de mínimo 7.5 cm libres de objetos sobresalientes u obstáculos."  "Altura: o Cuando la señal se coloque en un plano vertical deberá colocarse en una altura entre 1.20 y 1.60 m.; cuando se coloque en un plano inclinado, su borde frontal deberá colocarse a partir de los 0.90 m de altura. o Lasseñalesnodebendeobstruirunárealibredepasode2.10m."   Ubicación:  ● Entrada de la unidad donde se informe que ésta implementa mecanismos incluyentes ● Ventanilla incluyente / asientos preferentes ● Información/archivo/farmaci a/consultorios/ sala de espera ● Sanitarios ● Buzón o área quejas y sugerencias ● Centro de Entretenimiento Infantil"   Cantidad: 1 paquete de señaletica en lengua indiquena que contenga: 5 señaleticas por cada una de las ubicaciones mencionadas |  |  |
| 9 | IGUALDAD DE GÉNERO | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Paquete de impresión de señaléticas hospitalarias en braille para USAMI | Pieza | 1 | La señaletica en braile, deberá de contar con las especificaciones mencionadas en el recuadro posterior, y además la colocación de los mismos en las ubicaciones mencionadas, de acuerdo a las especificaciones de colocación   Artículo  Señaletica braile   Tamaño Las medidas de las placas se deberán hacer en función de la ubicación elegida (debido a que el tamaño variará dependiendo del texto que se usará), considerando las dimensiones mencionadas en “Otras especificaciones” para símbolos y letras.  Materiales  Placcas metálicas de ácero inoxidables de uso hospitalario.   Especificaciones de colocación  "o Visible para una persona sentada, de pie o en movimiento. o Debe buscarse que de ser posible una persona se acerque al señalamiento sin encontrar objetos sobresalientes u obstáculos. o Las señales deben colocarse de modo que a su alrededor haya un espacio de mínimo 7.5 cm libres de objetos sobresalientes u obstáculos."  "Altura o Cuando la señal se coloque en un plano vertical deberá colocarse en una altura entre 1.20 y 1.60 m.; cuando se coloque en un plano inclinado, su borde frontal deberá colocarse a partir de los 0.90 m de altura. o Lasseñalesnodebendeobstruirunárealibredepasode2.10m."  Rotulo  "El señalamiento no debe tener bordes afilados.  Las señales táctiles deben realizarse en altorrelieve y no grabadas. La altura del relieve debe ser: Para letras, entre 1 mm y 1,5 mm.; para símbolos, será de 2 mm.; la altura mínima del carácter debe ser de 15 mm y la máxima de 50 mm. Evitar tableros con información monocromática para apoyo a personas con visión baja. Los elementos del rótulo deberán ser: Letras y símbolos en tamaño grande y altorrelieve y texto en sistema braille. Por ejemplo:"  Texto  "o La tipografía debe ser fácilmente legible, de reconocimiento rápido. Se recomiendan las fuentes de tipo Arial, helvética o similar. Si se dispone de tipografías de imprenta se podrán utilizar las fuentes Avenir y Avenir Heavy. o Altura de letras de entre 20 mm y 30 mm para una visibilidad a un metro de distancia y no menor de 15 mm para cualquier distancia. Se recomienda el uso de mayúsculas y minúsculas. o Las señales táctiles deben realizarse en altorrelieve y no grabadas. La altura del relieve debe ser: Para letras, entre 1 mm y 1,5 mm.; para símbolos, será de 2 mm.; la altura mínima del carácter debe ser de 15 mm y la máxima de 50 mm."   Braile  "o Se colocará en la parte inferior del texto, con excepción de la información para botones. El Braille debe ser fácil de localizar, por ejemplo con una muesca en el borde izquierdo del tablero a la altura de la primera línea en Braille. o Altorrelieve entre 1.0 y 1.5 mm. o Colocación: a. Distancia vertical entre los centros de puntos contiguos del signo generador (entre el punto 1 y 2): entre 2.2 a 2.8 mm. b. Distancia horizontal entre los centros de puntos contiguos del signo generador (entre el punto 1 y 4): entre 2 y 2.8 mm. c. Distancia horizontal entre los signos generadores (entre el punto 1 y 1 ́): entre 5.1 y 6.8 mm. d. Distancia vertical entre los signos generadores (entre el punto 1 y 1”): de 10 y 15 mm. Braille diámetro: d Entre 1 y 1.7 mm. Braille altura: h Entre 0.3 y 0.7 mm."   Ubicación  "Entrada de la unidad, donde se informe que ésta implementa mecanismos incluyentes ● Ventanilla incluyente / asientos preferentes ● Información/archivo/far macia/consultorios/ sala de espera ● Sanitarios ● Buzón o área de quejas y sugerencias ● Centro de Entretenimiento Infantil"   Cantidad  1 paquete de señaletica en braile que contenga: 5 señaleticas por cada una de las ubicaciones mencionadas. |  |  |
| 10 | DETERMINANTES PERSONALES | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Rotulación de unidades móviles | Servicio | 1 | Rotulación de 9 vehículos de Promoción de la Salud con 5 logotipos cada uno, tamaño 30 x 40 cm. Vinil adherible impreso con suaje (corte). |  |  |
| 11 | MERCADOTECNIA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Paquete de materiales educativos sobre prevención y promoción de la salud que contiene los siguientes productos comunicacionales:22 Lonas con el tema de la estrategía ABCDE de 7 x 2 mtrs.; 22 Lonas | Servicio | 1 | Paquete de materiales educativos sobre prevención y promoción de la salud que contiene los siguientesproductos comunicacionales: 22 Lonas medida 7x2 mts con bastilla y ojillos con el tema de la estrategia ABCDE; 22 Lonas medida 7x2 mts con bastilla y ojillos sobre medidas preventivas para dengue; 20 Lonas medida 1.5x1 mts con bastilla y ojillos sobre salud del jornalero migrante; 70 Lonas medida 1.5x1 mts con bastilla y ojillos, con los sigientes temas: 10 Alimentación correcta, 10 Actividad física y Consumo de agua, 10 Etiquetado nutrimental, 10 Uso correcto de cubrebocas, 10 Lavado de manos, 10 Lactancia materna, 10 Saneamiento básico; 150 Lonas medida 1.5x1 mts con bastilla y ojillos sobre Cartillas Nacionales de Salud; 7000 Carteles tamaño 40x60 cms impresos en selección a color solo frente (4\*0 tintas), papel couché de 250 gms sobre los siguientes temas: 1000 Alimentación correcta, 1000 Actividad física, 1000 Consumo de agua, 1000 Lactancia materna, 1000 Etiquetado nutrimental, 1000 Uso correcto de cubrebocas, 1000 Lavado de manos; 8000 Carteles tamaño 40x60 cms impresos en selección a color solo frente (4\*0 tintas), en papel couché de 250 gms con los siguientes temas: 2000 Estrategía ABCDE contra el COVID19, 2000 Vacuna contra el COVID19, 1000 Lava, Tapa, Voltea y Tira, 1000 Participación en Salud: mi casa, mi comunidad, mi salud, 1000 Salud del migrante, 1000 Participación en la certificación de las comunidades; 50,000 Volantes tamaño 1/2 carta impresos en selección a color en frente y en escala de grises al reverso (4\*1 tintas) en papel couche de 150 grs con los siguientes temas: 5000 Medidas preventivas COVID19, 5000 Medidas preventivas de dengue, 5000 Estilos de vida saludable, 5000 Alimentación correcta, 5000 Actividad física, 5000 Uso correcto de cubrebocas, 5000 Lavado de manos, 5000 Etiquetado nutrimental, 5000 Lactancia materna, 5000 Consumo de agua, 20 Juegos de 10 placas c/u en material de estireno horizontal de 30x30cm impresas a selección de color por una sola cara, con información en salud para los albergues agrícolas con los siguientes temas: Placa 1 y 2 Actividad Física, Placa 3 Atención médica oportuna, Placa 4 Tenencia reponsable de mascotas, Placa 5 y 6 Lavado correcto de manos, Placa 7 y 9 Alimentación correcta, Placa 8 Plato del bien comer, Placa 10 Consumo de agua simple. |  |  |
| 12 | MERCADOTECNIA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Placa horizontal de 35x 30 cm para certificación de comunidades rurales, grabada en láser con los logotipos de promoción de la salud, de acrilico con apariencia metalica lacerable de 1.2 mm de grozo | Servicio | 1 | Placa horizontal de 35x30 cm para validación de albergues agrícolas, grabada en láser con los logotipos de promoción de la salud, de acrílico con apariencia metálica lacerable de 1.2 mm de grozor para uso de interiores o exteriores. |  |  |
| 13 | MERCADOTECNIA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Placa horizontal de 35x30 cm para certificación de comunidades urbanas y municipios, grabada en láser con los logotipos de promoción de la salud, de acrílico con apariencia metálica lacerable de 1.2 mm de grozor para uso de interiores o exteriores. | Servicio | 10 | Placa horizontal de 35x30 cm para certificación de comunidades urbanas y municipios, grabada en láser con los logotipos de promoción de la salud, de acrílico con apariencia metálica lacerable de 1.2 mm de grozor para uso de interiores o exteriores. |  |  |
| 14 | MERCADOTECNIA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Placa horizontal de 35x 30 cm para certificación de comunidades rurales, grabada en láser con los logotipos de promoción de la salud, de acrilico con apariencia metalica lacerable de 1.2 mm de grozo | Servicio | 6 | Placa horizontal de 35x30 cm para certificación de comunidades rurales, grabada en láser con los logotipos de promoción de la salud, de acrílico con apariencia metálica lacerable de 1.2 mm de grozor para uso de interiores o exteriores. |  |  |
| 15 | MERCADOTECNIA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Bandera blanca tela de razo e 150 x 90 cm grabadas a color con el logotipo de promoción de la salud y con bastilla | Servicio | 6 | Bandera blanca con tela de razo, medida 150x90 cm impresa a color con el logotipo de promoción de la salud y con bastilla. |  |  |
| 16 | MERCADOTECNIA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | BLOK DE FORMATO SOBE CENSO NOMINAL ENTREGA DE CNS / Impresión offset en papel bond 90 gr / Escala de grises / tamaño: carta. | Servicio | 36 | BLOCK DE FORMATO SOBRE CENSO NOMINAL ENTREGA DE CNS / Impresión offset en papel bond 90 gr / Escala de grises (1 tinta) / tamaño carta. |  |  |
| 17 | SALUD MATERNA | 33604 | Rotafolio. Rotafolios de 10 hojas de material , impresión a una cara a selección de color de plástico tamaño 90 x 60 cm, con 3 ojillos de metal | Rotafolio educativo alusivo a temas relacionados con salud materna y perinatal. Para uso de Clubes de Embarazo en estado. | Servicio | 50 | Rotafolio. Rotafolios de 10 hojas cada uno de trovicel con impresión laser a color en ambas caras 3mm de grosor, con terminación plastificado de tamaño 90 x 60 cm, con 3 ojillos de metal u otro material que se adapte para su sujeción. Que incluya diseño. Con bolsa de tela para su almacenaje. Con estructura que le permita estar sostenida de forma vertical. Se requiere muestra fisica previa a su elaboración. |  |  |
| 18 | SALUD MATERNA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusión. Herramienta de atención pregestacional, impresión blanco y negro, ambos lados, para realizar detec | Servicio | 15000 | Impresión blanco y negro, ambos lados, tamaño carta, papel bond 75g/m2 alta blancura. Formato proporcionado por la coordinación de salud materna, **favor de entregar en paquetes de 500 hojas.** |  |  |
| 19 | SALUD MATERNA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion. . Folleto Herramienta detección de depresión posparto. Herramienta de valoración de la depresión posparto | Servicio | 10000 | Dípticos Herramienta de depresión posparto: tamaño extendido 28 x 21.5 cm tamaño final 14 x 21.5 cm. Impreso frente y vuelta en cuatro por cuatro tintas al rebase sobre papel couche de 80gr. No encerado. **Entregar en paquetes de 500 piezas.** |  |  |
| 20 | SALUD MATERNA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion. Tarjeta de Atención integral de atención a la mujer embarazada y en puerperio, impresión blanco y negro | Servicio | 6000 | Tarjeta de control prenatal. Impresión opalina gruesa, tamaño carta frente y vuelta en escala de grises. Diseño entregado por la coordinación de Salud Materna, **favor de entregar en paquetes de 500 pzas** |  |  |
| 21 | SALUD MATERNA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion. Carnet de control prenatal a color. En opalina gruesa con tres dobleces, selección multicolor las | Servicio | 6000 | Formatos de Carnet de la atención de la mujer embarazada. En opalina, con tres dobleces, selección multicolor laser, imoresión por ambos lados, sin ningun tipo de cera añadida. **favor de entregar en paquetes de 500 pzas.** |  |  |
| 22 | SALUD MATERNA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion. Formato requisitos de donación sanguínea para mujeres embarazadas. Impresión a color, una cara, p | Servicio | 10000 | Impreso frente a cuatro por cuatro tintas al rebase sobre papel couche de 80gr. encerado, diseño entregado por la coordinación de Salud Materna tamaño media carta, **favor de entregar en paquetes de 500 pzas.** |  |  |
| 23 | SALUD MATERNA | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion. Formato de Valoración de riesgo obstétrico a color, impresión por ambos lados. | Servicio | 6000 | Formatos de valoración de riesgo obstétrico. En opalina, impresión en ambos lados, selección multicolor laser, sin ningun tipo de cera añadida, **favor de entregar en paquetes de 500 pzas.** |  |  |
| 24 | SALUD PERINATAL | 33604 | Dípticos. Tamaño extendido: 28 x 21.5 cms. Tamaño final: 14 x 21.5 cms. Impreso frente y vuelta en 4 x 4 tintas al rebase sobre papel opalina de 120 grms. Acabados: Con un doblez y barniz de máquina | Folleto de lactancia materna. Dipticos de lactancia materna : tamaño extendido 28 x 21.5 cm tamaño final 14 x 21.5 cm. Impreso frente y vuelta en cuatro por cuatro tintas al rebase sobre papel | Servicio | 10000 | Folleto de lactancia materna. Dipticos de lactancia materna : tamaño extendido 28 x 21.5 cm tamaño final 14 x 21.5 cm. Impreso frente y vuelta en cuatro por cuatro tintas al rebase sobre papel couche terminado encerado. **Favor de entregar en paquetes de 500 piezas** |  |  |
| 25 | SALUD PERINATAL | 33604 | Dípticos. Tamaño extendido: 28 x 21.5 cms. Tamaño final: 14 x 21.5 cms. Impreso frente y vuelta en 4 x 4 tintas al rebase sobre papel opalina de 120 grms. Acabados: Con un doblez y barniz de máquina | Dipticos de tamiz auditivo y metabólico : tamaño extendido 28 x 21.5 cm tamaño final 14 x 21.5 cm. Impreso frente y vuelta en cuatro por cuatro tintas al rebase sobre papel couche de 80gr. | Servicio | 10000 | Dipticos de tamiz auditivo y metabólico : tamaño extendido 28 x 21.5 cm tamaño final 14 x 21.5 cm. Impreso frente y vuelta en cuatro por cuatro tintas al rebase sobre papel couche de 80gr encerado. Diseño proporcionado por el programa. **Entregar en paquetes de 500 piezas.** |  |  |
| 26 | SALUD PERINATAL | 33604 | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion | Impresion y elaboracion de publicaciones oficiales y de informacion en general para difusion Descripción adicional: Formatos de dipticos plan de seguridad. Impreso frente y vuelta en cuatro por | Servicio | 10000 | Dipticos Plan de Seguridad: tamaño extendido 28 x 21.5 cm tamaño final 14 x 21.5 cm. Impreso frente y vuelta en cuatro por cuatro tintas al rebase sobre papel couche de 80gr sin cera añadida. **Entregar en paquetes de 500 piezas.** |  |  |
| 27 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 33903 | Servicios integrales | Capacitación a través de Talleres Virtuales de servicio de Anticoncepción y Planificación Familiar por Tele Medicina. Personal operativo (pára 30 personas) | Servicio | 1 | Capacitación a través de talleres virtuales de servicio de Anticoncepción y Planificacion familiar por Telemedicina. ANEXO 4 CAPACITACIÓN A TRAVÉS DE TALLERES VIRTUALES DE SERVICIO DE ANTICONCEPCIÓN Y PLANIFICACIÓN FAMILIAR POR TELE MEDICINA. PERSONAL OPERATIVO (30 PERSONAS)   Duración: por definir horas  Número de Talleres: 1 Participantes por Taller: 30 personas Materiales digitales: - Listas de asistencia - Carpetas con materiales en PDF. - Programa de capacitación - Fotografías  Sede: Colima Dirigido: Personal multidisciplinario del programa Planificación Familiar y Anticoncepción Periodo: Julio a Diciembre 2021 Duración: aún por definir No. participantes: 30 participantes Número de talleres: 1  Especificaciones técnicas.  1.-Contratación de Plataforma educativa que cuente con las siguientes caracteristicas: 1.1.-Aplicaciones logisticas que permitan la organización del evento de manera sencilla, permitiendo organizar las sesiones virtuales y establecer información adicional sobre cada una de las sesiones (expositor, horario, etc.) 1.2.-Aplicaciones de transferencia de videos, que permitan la interconectividad entre todos los usuarios participantes a traves de audio y video. Debera permitir que se compartan y visualicen archivos entre los diferentes participantes de la sesión virtual. 1.2.1.- Capacidad de Grabación de material audiografico 1.2.2.- Creación de enlaces de acceso a las sesiones y edición de las mismas (actualización de horarios, expositor, etc.)  1.3.- Almacenamiento de datos: Deberá contar con funcionalidades tecnológicas que garanticen el resguardo de la información y las transmisiones realizadas durante el mismo. 1.4.- Seguridad de la información: Deberá contar con funcionalidades tecnológicas que garanticen la seguridad de la información de los participantes y el acceso controlado de presentadores e invitados. 1.5.- Migración de la información: Deberá contar con funcionalidades que permitan la migración de la información a servidores que designen las entidades federativas una vez concluido el servicio, a traves de archivos, base de datos y carpetas de información; sin restricciones y garantizando en todo momento que la información quede legible y disponible para su uso. 1.6.- Total de claves de acceso para el curso 110  2. Soporte técnico para la administración o logistica del evento. Contar con servicio de asistencia profesional técnica de apoyo preventivo y correctivo para llevar a cabo las reuniones de trabajo inlcuyendo como minimo:  2.1.-Profesional en sistemas de información y redes con conocimiento minimo de alguna de las siguientes areas. a. Mantenimiento y soporte tecnico en redes. b. Integración de base de datos relacionados. c. Manejo de plataformas para transmisión en línea. d. Integración multiplataforma (plataformas de transmisión en línea y plataformas de administración de eventos)  2.2.- Profesional en comunicación con experiencia como mínimo en una de las siguientes áreas. a. Estrategia de comunicación institucional b. Campañas creativas. c. Diseño de materiales graficos con enfoque comunicativo. d. Manual de identidad  e. Conceptos graficos f. Creación de mensajes, ejes temáticos y líneas discursivas; segmentadas por grupos de interés. g. Desarrollo de instrumentos de medición para monitorizar la efectividad de los materiales de comunicación. h. Análisis de métricas de resultados.  2.3.- Profesional en organización de eventos con experiencia mínima en alguna de las siguientes áreas. a. Experiencia comprobable en negociar, coordinar, administrar y gestionar eventos dentro y fuera de plataformas digitales. b. Operar herramientas digitales para eventos virtuales, tales como reuniones de trabajo. c. Experiencia con nuevas tecnologías para la organización de reuniones de trabajo o talleres en línea.  3. Diseño y desarrollo de materiales de apoyo digitales. 3.1 Diseñar logotipo del evento. 3.2 Diseño de la imagengráfica para la herramienta. 3.3 Diseño de invitación digital al evento. 3.4 Mailing (Comunicados vía correo electrónico) 3.5 Realizar infografías referentes a la operación del evento 3.6 Elaboración de plantillas word y PPT para el desarrollo de materiales 3.7 Diseño y elaboración de la agenda del evento 3.8 Materiales de apoyo inherentes a las necesidades del propio evento (recursos de apoyo) 3.9 Diseño y levantamiento de encuestas de satisfacción del evento 3.10 Banner gráfico en los sistemas o portales oficiales.  4. Servicio de internet. 4.1 Contratación de servicio de intertenet de banda ancha para la sede  5. Póliza de Servicio de atención personalizada. El Servicio técnico brindará atención personalizada con la finalidad de respaldar el funcionamiento de las tecnologías, medios de comunicación digitales y las aplicaciones tecnologicas, mediante un análisis y diagnóstico preventivo y el manejo eficiente de las incidencias durante el mismo, con base en banco de conocimiento generados por su interacción con eventos de magnitud similar.  6. Pago de servicios del ponente o ponentes especializados en el tema. |  |  |
| 28 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 33903 | Servicios integrales | Capacitación para personal operativo del servicio de Anticoncepción y Planificación Familiar por Tele Medicina (20 a 30 personas) | Servicio | 2 | Capacitación para personal operativo del servicio de Anticoncepción y Planificación familiar por Telemedicina (30 personas) de manera presencial. ANEXO 3 CAPACITACIÓN PARA EL PERSONAL OPERATIVO DEL SERVICIO DE ANTICONCEPCIÓN Y PLANIFICACIÓN FAMILIAR POR TELEMEDICINA  Sedes 2 eventos presenciales: Colima y Manzanillo  Periodo: Junio - Diciembre 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas por día Duración: 2 días, 16 horas. (por sede)  No. participantes: 60 participantes (Colima 30 y Manzanillo 30)   Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. (todos los alimentos deben de ser libres de gluten)   1.1 Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) por los 2 días del curso, consiste al menos en: Los dos días: Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta ) cada día  Cereales: (Base avena, Base trigo, Base maíz, Base amaranto ( 1 kilo de cada cereal) cada día  Bebidas  Jugos de naranja, de zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno por cada dia. Café de grano se requiere al menos 40 tazas. Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres. Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día. Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona por cada día. Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos) por cada día. Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda) por cada día. Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante) por cada día. Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una) por cada día.   1.2 Comidas tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) por los 2 dias del curso, consistirá al menos: Primer día:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) . Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  Segundo día:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (caldo tlalpeño y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (filete pescado asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) . Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.  3. Servicio de salón. Para el evento se contempla renta de 1 salon por día con las siguientes características:  Núm. de personas: Capacidad para 100 personas (distancia de 2 mts entre cada participante)  Formato: Montaje tipo Mesas de trabajo. Día (s): 2 días  Horario: 8:00 a 16:00 horas  3.1 Características del Salón El salón cumple con lo siguiente: Capacidad para 100 personas, sentadas cómodamente y con espacio de 2 mts entre cada participante, con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos. Formato: Tablones con mantelería independiente. Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. Equipado con aire acondicionado.  Equipamiento para el salón: 1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts. 1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paquetería Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD. Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),  1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa). Internet inalámbrico Un pizarrón montado en un portarotafolio Mesas vestidas y sillas acojinadas (10 tablones por salón con 2 sillas cada una) Mesa vestida para presidium y capacidad para 6 personas (1) Mesa vestida para trabajo (1). Mesa vestida para Coffee Break con una persona atendiendo Mesa vestida para recepción con 4 personas para registrar y acompañar a los participantes a sus lugares 1 Presentador láser Dos extensiones de luz  \* Se contará de manera permanente con dos personas de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón. \*Si se requiere el salon será adaptado para mantener el distanciamiento entre los asistentes, con la contratación de distintos materiales como podrá ser: mamparas, mueble, equipo completo de cómputo, mesas, pantallas, etc y lo que resulte necesario para dar cumplimiento a los lineamientos de distanciamiento minimo de dos metros entre participantes.   4. Imagen e insumos del evento. 4.2 Lona de 4X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.  4.3 Dos cajas de mascarilla quirurgica de tres capas con 50 piezas cada una.  4.4 Dos botellas de un litro de gel antibacterial con 70% de alcohol 4.5 Gafete para cada uno de los participantes con el nombre, logo del curso y espacio para el nombre de cada participante. 4.6 Papelería del evento incluya: 65 carpetas con la impresión del logo y el programa de la capacitación, tres hojas blancas en cada carpeta, 65 lapiceras color azul. 4.7 Memorias USB 3.0 de construcción sólida y engomado con capacidad de 16 Gb personificadas con impresión de la imagen del evento, para cada ponente y directivo estatal (Total 65 usb) 4.8 Compra de suovenirs a elegir por la coordinación de cada participante. 4.9 Contemplar posibilidad de pagar traslado a los asistentes. 4.10 Contemplar posibilidad del pago de ponentes.   5. Estacionamiento.  Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes sin costo.  6. Otros servicios: Se asignará a cuatro personas de logística para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades:  Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento. Agilizar la asignación y registro de participantes. Dar la bienvenida y permancer el filtro de entrada al evento para otorgar los insumos de seguridad personales para cada participante, así como la toma de temperatura.  Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado del salón. Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas. De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.  Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento. Internet disponible durante la capacitación.    A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que específicamente vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.  Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contará en total con 4 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. |  |  |
| 29 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 33903 | Servicios Integrales | Cursos de capacitación dirigidos a personal de primer nivel de atención del componente de Planificación Familiar virtual / presencial para 20 - 30personas | Servicio | 3 | Cursos de capacitación dirigidos al personal de primer nivel de atención del componente de Planificación familiar presencial para 30 personas. ANEXO 5  CURSOS DE CAPACITACIÓN DIRIGIDOS AL PERSONAL DE PRIMER NIVEL DE ATENCIÓN DEL COMPONENTE DE PLANIFICAIÓN FAMILIAR PRESENCIAL PARA 30 PERSONAS    Sedes 3 eventos presenciales: Colima, Tecomán y Manzanillo  Periodo: Junio - Diciembre 2021  Horario: 8:00 a 16:00 horas por día  Duración: 2 días, 16 horas. (por sede)  No. participantes: 90 participantes (Colima 30, Tecomán 30 y Manzanillo 30)    Especificaciones técnicas.  Alimentos para participantes y ponentes. (todos los alimentos deben de ser libres de gluten)    1.1 Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) consiste al menos en:  Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta) cada día  Cereales: (Base avena, Base trigo, Base maíz, Base amaranto (1 kilo de cada cereal) cada día  Bebidas  Jugos de naranja, de zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno por cada dia.  Café de grano se requiere al menos 40 tazas.  Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres.  Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día.  Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona por cada día.  Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos) por cada día.  Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda) por cada día.  Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante) por cada día.  Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una) por cada día.    1.2 Comida tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) consistirá al menos:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos.  Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas.  Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) .  Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una).  Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas).  Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).    \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.    3. Servicio de salón.  Para el evento se contempla renta de 1 salon por día con las siguientes características:  Núm. de personas: Capacidad para 100 personas (distancia de 2 mts entre cada participante)  Formato: Montaje tipo Mesas de trabajo.  Día (s): 1 días  Horario: 8:00 a 16:00 horas    3.1 Características del Salón  El salón cumple con lo siguiente:  Capacidad para 100 personas, sentadas cómodamente y con espacio de 2 mts entre cada participante, con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos.  Formato: Tablones con mantelería independiente.  Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos.  Equipado con aire acondicionado.    Equipamiento para el salón:  1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts.  1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paquetería Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD.  Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),  1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa).  Internet inalámbrico  Un pizarrón montado en un portarotafolio  Mesas vestidas y sillas acojinadas (10 tablones por salón con 2 sillas cada una)  Mesa vestida para presidium y capacidad para 6 personas (1)  Mesa vestida para trabajo (1).  Mesa vestida para Coffee Break con una persona atendiendo  Mesa vestida para recepción con 4 personas para registrar y acompañar a los participantes a sus lugares  1 Presentador láser  Dos extensiones de luz    \* Se contará de manera permanente con dos personas de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón.  \*Si se requiere el salon será adaptado para mantener el distanciamiento entre los asistentes, con la contratación de distintos materiales como podrá ser: mamparas, mueble, equipo completo de cómputo, mesas, pantallas, etc y lo que resulte necesario para dar cumplimiento a los lineamientos de distanciamiento minimo de dos metros entre participantes.    4. Imagen e insumos del evento.  4.2 Lona de 4X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.  4.3 Dos cajas de mascarilla quirurgica de tres capas con 50 piezas cada una.  4.4 Dos botellas de un litro de gel antibacterial con 70% de alcohol  4.5 Gafete para cada uno de los participantes con el nombre, logo del curso y espacio para el nombre de cada participante.  4.6 Papelería del evento incluya: 95 carpetas con la impresión del logo y el programa de la capacitación, tres hojas blancas en cada carpeta, 65 lapiceras color azul.  4.7 Memorias USB 3.0 de construcción sólida y engomado con capacidad de 16 Gb personificadas con impresión de la imagen del evento, para cada ponente y directivo estatal (Total 95 usb) 4.8 Compra de suovenirs a elegir por la coordinación de cada participante. 4.9 Contemplar posibilidad de pagar traslado a los asistentes. 4.10 Contemplar posibilidad del pago de ponentes.    5. Estacionamiento.  Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes sin costo.    6. Otros servicios:  Se asignará a cuatro personas de logística para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades:  Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento.  Agilizar la asignación y registro de participantes.  Dar la bienvenida y permancer el filtro de entrada al evento para otorgar los insumos de seguridad personales para cada participante, así como la toma de temperatura.  Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado del salón.  Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas.  De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.  Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento.  Internet disponible durante la capacitación.    A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que específicamente vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.    Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contará en total con 4 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. |  |  |
| 30 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 33903 | Servicios Integrales | Capacitación Talleres virtuales regionales. SEMARR | Servicio | 4 | ANEXO 6 CAPACITACIÓN TALLERES VIRTUALES REGIONALES. SEMARR.  Duración: por definir horas  Número de Talleres: 4 Participantes por Taller: aún por definir Materiales digitales: - Listas de asistencia - Carpetas con materiales en PDF. - Programa de capacitación - Fotografías  Sedes alternas por definir Dirigido: Personal multidisciplinario del programa de Planificación Familiar y Anticoncepción Periodo: Julio a Diciembre 2021 Duración: por definir No. participantes: por definir Número de talleres: 4  Especificaciones técnicas.  1.-Contratación de Plataforma educativa que cuente con las siguientes caracteristicas: 1.1.-Aplicaciones logisticas que permitan la organización del evento de manera sencilla, permitiendo organizar las sesiones virtuales y establecer información adicional sobre cada una de las sesiones (expositor, horario, etc.) 1.2.-Aplicaciones de transferencia de videos, que permitan la interconectividad entre todos los usuarios participantes a traves de audio y video. Debera permitir que se compartan y visualicen archivos entre los diferentes participantes de la sesión virtual. 1.2.1.- Capacidad de Grabación de material audiografico 1.2.2.- Creación de enlaces de acceso a las sesiones y edición de las mismas (actualización de horarios, expositor, etc.)  1.3.- Almacenamiento de datos: Deberá contar con funcionalidades tecnológicas que garanticen el resguardo de la información y las transmisiones realizadas durante el mismo. 1.4.- Seguridad de la información: Deberá contar con funcionalidades tecnológicas que garanticen la seguridad de la información de los participantes y el acceso controlado de presentadores e invitados. 1.5.- Migración de la información: Deberá contar con funcionalidades que permitan la migración de la información a servidores que designen las entidades federativas una vez concluido el servicio, a traves de archivos, base de datos y carpetas de información; sin restricciones y garantizando en todo momento que la información quede legible y disponible para su uso. 1.6.- Total de claves de acceso para el curso 110  2. Soporte técnico para la administración o logistica del evento. Contar con servicio de asistencia profesional técnica de apoyo preventivo y correctivo para llevar a cabo las reuniones de trabajo inlcuyendo como minimo:  2.1.-Profesional en sistemas de información y redes con conocimiento minimo de alguna de las siguientes areas. a. Mantenimiento y soporte tecnico en redes. b. Integración de base de datos relacionados. c. Manejo de plataformas para transmisión en línea. d. Integración multiplataforma (plataformas de transmisión en línea y plataformas de administración de eventos)  2.2.- Profesional en comunicación con experiencia como mínimo en una de las siguientes áreas. a. Estrategia de comunicación institucional b. Campañas creativas. c. Diseño de materiales graficos con enfoque comunicativo. d. Manual de identidad  e. Conceptos graficos f. Creación de mensajes, ejes temáticos y líneas discursivas; segmentadas por grupos de interés. g. Desarrollo de instrumentos de medición para monitorizar la efectividad de los materiales de comunicación. h. Análisis de métricas de resultados.  2.3.- Profesional en organización de eventos con experiencia mínima en alguna de las siguientes áreas. a. Experiencia comprobable en negociar, coordinar, administrar y gestionar eventos dentro y fuera de plataformas digitales. b. Operar herramientas digitales para eventos virtuales, tales como reuniones de trabajo. c. Experiencia con nuevas tecnologías para la organización de reuniones de trabajo o talleres en línea.  3. Diseño y desarrollo de materiales de apoyo digitales. 3.1 Diseñar logotipo del evento. 3.2 Diseño de la imagengráfica para la herramienta. 3.3 Diseño de invitación digital al evento. 3.4 Mailing (Comunicados vía correo electrónico) 3.5 Realizar infografías referentes a la operación del evento 3.6 Elaboración de plantillas word y PPT para el desarrollo de materiales 3.7 Diseño y elaboración de la agenda del evento 3.8 Materiales de apoyo inherentes a las necesidades del propio evento (recursos de apoyo) 3.9 Diseño y levantamiento de encuestas de satisfacción del evento 3.10 Banner gráfico en los sistemas o portales oficiales.  4. Servicio de internet. 4.1 Contratación de servicio de intertenet de banda ancha para las sedes alternas (sedes alternas), durante los días del evento.  5. Póliza de Servicio de atención personalizada. El Servicio técnico brindará atención personalizada con la finalidad de respaldar el funcionamiento de las tecnologías, medios de comunicación digitales y las aplicaciones tecnologicas, mediante un análisis y diagnóstico preventivo y el manejo eficiente de las incidencias durante el mismo, con base en banco de conocimiento generados por su interacción con eventos de magnitud similar.  6. Pago de servicios del ponente o ponentes especializados en el tema. |  |  |
| 31 | VIOLENCIA DE GÉNERO | 33903 | Servicios integrales | Capacitaciones sobre Interrupción Voluntaria del Embarazo, presencial, duración 20 hrs., 20 personal de medicina | Servicio | 1 | CURSOS DE CAPACITACIÓN SOBRE INTERRUPCIÓN VOLUNTARIA DEL EMBARAZO, PRESENCIAL, DURACIÓN 24 HORAS (3 DÍAS DE 8 HORAS CADA UNO). Duración: 08:00 horas por día. Número de Cursos: 1. Participantes: 20 médico(a)s y 10 personal de enfermería. Requisitos Especificos revisar anexo 6. CAPACITACIONES SOBRE INTERRUPCIÓN VOLUNTARIA DEL EMBARAZO, PRESENCIAL, DURACIÓN 24 HORAS, PARA LO CUAL SE REALIZARÁN 8 HORAS POR 3 DÍAS. Sede: Colima  Periodo: Marzo - diciembre 2021. Horario: 08:00 a 16:00 horas. Duración: 3 días.  No. participantes: 30 participantes por taller. Número de talleres: 1  Especificaciones técnicas.  1 alimentos para participantes y ponentes.  1.1 Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) por los 3 días del curso, consiste al menos en: Los tres días: • Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta) • Cereales: (base avena, base trigo, base maíz, base amaranto (3 kilos de cada cereal)  • Bebidas:  • Jugos de naranja, zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno • Café de grano se requiere al menos 40 tazas • Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres • Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día.  • Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona.  • Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos)  • Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda ). • Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante).Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una).   1.2 Comidas tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) por los 3 dias del curso, consistirá al menos:   Primer día:  • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. • Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. • Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) . • Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnesfrías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante). Segundo día:  • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. • Principio caliente (caldo tlalpeño y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. • Plato fuerte (filete pescado asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) . • Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  Tercer día:  • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. • Principio caliente ( crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. • Plato fuerte (pollo asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) . • Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante). 2. Coffee break en salón (los tres días)  • Servicio continúo de Coffee break para el personal asistente: El cual deberá de ser empaquetado de manera individual para atender medidas de sana distancia. Contará con gel base alcohol al 70% y toallas de papel para manos.  2.1 Deberá por lo menos incluir: • Café de grano, jugos de naranja y zanahoria, té de varios sabores, crema para café, azúcar, sustituto de azúcar, agua embotellada y hielos. • Frutas y verduras de la temporada (Jícama, zanahoria, pepino, etc.). • Pan salado.   \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.   3. Servicio de salón: • Para el evento se contempla 1 salón con las siguientes características:  • Núm. de personas: Capacidad para 30 personas (con distanciamiento de 2.25 m entre cada participante) • Formato: Montaje tipo herradura con mesas. • Día(s): 3 días por taller • Horario: 9:00 a 15:00 horas • Contar con filtro sanitario, para lo cual deberá el proveedor de contar con un personal que se encuentre a cargo del filtro quien se encargará de la toma de temperatura corporal de cada uno de los participantes y/o ponentes que acudan a la capacitación los 3 días, contar con alcohol en gel al 70%, toallas de papel para manos, termómetro infrarrojo para toma de la temperatura corporal (todos estos deberán de contarse en los 3 días)  3.1 Características del Salón:  El salón cumple con lo siguiente: • Capacidad para 30 personas, sentadas cómodamente y con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos. • Formato tipo herradura con mesas. • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. • Equipado con aire acondicionado. Equipamiento para el salón: • 1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts. • 1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paqueteríaa Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD. • Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),  • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa). • Internet inalámbrico • Un pizarrón montado en un portarotafolio • Mesas vestidas y sillas acojinadas • Mesa vestida para presidium (1) • Mesa vestida para trabajo. (1) • Mesa vestida para Coffee Break • Mesa vestida para recepción • 1 Presentador láser • Dos extensiones de luz • Contar con gel base alcohol al 70% y sanitas en distintos puntos del salón para sanitización de las manos de los y las participantes (durante los tres días de capacitación) \* Se contará de manera permanente con una persona de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón. 4. Estacionamiento. Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes, así como las y los facilitadores del curso de capacitación sin costo.  5. Material  5.1 Carpetas personificadas con diseño del evento para cada participante, que incluya el programa de capacitación en el diseño de la carpeta y hojas blancas para notas de las personas participantes.  5.2 Dos Lonas de 2X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.  5.3 Mascarillas faciales (cubrebocas) personalizados con diseño (logo) del evento para cada participante, reutilizable de tela lavable resistente a un mínimo de 25 lavados.  5.4 Papelería del evento incluye: 4 cajas de plumones, 40 hojas de rotafolios, 30 lapiceros, 30 juegos de Pretest, Post test, Evaluación del curso, Análisis personal y Estudios de Hallazgos en Violencia por cada evento. 5.5 Memorias USB 3.0 de construcción sólida y engomado con capacidad de 16 Gb personificadas con impresión de la imagen del evento, para cada participante. 5.6 Mochila de poliéster de buena calidad personificada con diseño del evento a tres tintas para cada participante, de color morada o verde (bandera), de material poliéster, medidas de 28x44x14 cm. Deberá de tener dos compartimentos: Compartimento principal con cierre de amplio espacio para almacenaje, que contenga compartimento para laptop de hasta 15 pulgadas. Bolsillo frontales con cierre. Compartimento frontal oculto para celular o algun otro accesorio. Asa de mano ergonómica con esposa, protecciòn en respaldo con esponja y asas resistentes y reforzadas, soporte hasta 15 Kg.  5.7 Souvenir para los ponentes (p.ej. canasta que incluya dulces regionales, bebidas regionales, entre otros).  5.8 Etiquetas adheribles de tamaño 5x7 cm, para la colocación del nombre de las y los participantes.   6. Viáticos para ponentes. Pasajes Nacionales para ponentes de los talleres de interrupción voluntaria del embarazo, gasolina para traslados, estancia para el hotel y viáticos en general.  7. Otros servicios: Se asignará a dos personas para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades: • Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento. • Agilizar la asignación y registro de participantes. • Dar la bienvenida y presentación del evento. • Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado. • Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas. • De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.  • Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento. • Internet disponible durante la capacitación.  A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.  Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contara en total con 4 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. |  |  |
| 32 | IGUALDAD DE GÉNERO | 33903 | Servicios integrales | Talleres con hombres de comunidades indígenas/rurales en materia de autocuidado, paternidades afectivas y masculinidades saludables | Servicio | 1 | Efectuar curso- taller de capacitación dirigido a hombres usuarios de las unidades de salud ubicadas en zonas rural o indígena, sobre temas de autocuidado, paternidades afectivas y masculinidades saludables. Se requiere que el curso tenga una duración de 24 horas, divididos en 8 horas por 3 días. ESPECIFICACIONES: "CAPACITACION- TALLER CON HOOMBRES DE COMUNIDADES INDÍGENAS/RURALES EN MATERIA DE AUTOCUIDADO, PATERNIDADES AFECTIVAS Y MASCULINIDADES SALUDABLES DURACIÓN 24 HORAS:  Sede: Colima  Periodo: Marzo - diciembre 2021. Horario: 08:00 a 16:00 horas. Duración: 3 días.  No. participantes: 30 participantes por taller. Número de talleres: 1  Especificaciones técnicas.  1 alimentos para participantes y ponentes.  1.1 Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) por los 3 días del curso, consiste al menos en: Los tres días: • Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta) • Cereales: (base avena, base trigo, base maíz, base amaranto (3 kilos de cada cereal)  • Bebidas:  • Jugos de naranja, zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno • Café de grano se requiere al menos 40 tazas • Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres • Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día.  • Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona.  • Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos)  • Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda ). • Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante).Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una).   1.2 Comidas tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) por los 3 días del curso, consistirá al menos:   Primer día:  • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. • Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. • Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) . • Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnesfrías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante). Segundo día:  • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. • Principio caliente (caldo tlalpeño y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. • Plato fuerte (filete pescado asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) . • Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  Tercer día:  • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. • Principio caliente ( crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. • Plato fuerte (pollo asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) . • Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante). 2. Coffee break en salón (los tres días)  • Servicio continúo de Coffee break para el personal asistente: El cual deberá de ser empaquetado de manera individual para atender medidas de sana distancia. Contará con gel base alcohol al 70% y toallas de papel para manos.  2.1 Deberá por lo menos incluir: • Café de grano, jugos de naranja y zanahoria, té de varios sabores, crema para café, azúcar, sustituto de azúcar, agua embotellada y hielos. • Frutas y verduras de la temporada (Jícama, zanahoria, pepino, etc.). • Pan salado.   \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.   3. Servicio de salón: • Para el evento se contempla 1 salón con las siguientes características:  • Núm. de personas: Capacidad para 30 personas (con distanciamiento de 2.25 m entre cada participante) • Formato: Montaje tipo herradura con mesas. • Día(s): 3 días por taller • Horario: 9:00 a 15:00 horas • Contar con filtro sanitario, para lo cual deberá el proveedor de contar con un personal que se encuentre a cargo del filtro quien se encargará de la toma de temperatura corporal de cada uno de los participantes y/o ponentes que acudan a la capacitación los 3 días, contar con alcohol en gel al 70%, toallas de papel para manos, termómetro infrarrojo para toma de la temperatura corporal (todos estos deberán de contarse en los 3 días)  3.1 Características del Salón:  El salón cumple con lo siguiente: • Capacidad para 30 personas, sentadas cómodamente y con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos. • Formato tipo herradura con mesas. • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. • Equipado con aire acondicionado. Equipamiento para el salón: • 1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts. • 1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paqueteríaa Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD. • Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),  • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa). • Internet inalámbrico • Un pizarrón montado en un portarotafolio • Mesas vestidas y sillas acojinadas • Mesa vestida para presidium (1) • Mesa vestida para trabajo. (1) • Mesa vestida para Coffee Break • Mesa vestida para recepción • 1 Presentador láser • Dos extensiones de luz • Contar con gel base alcohol al 70% y sanitas en distintos puntos del salón para sanitización de las manos de los y las participantes (durante los tres días de capacitación) \* Se contará de manera permanente con una persona de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón. 4. Estacionamiento. Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes, así como las y los facilitadores del curso de capacitación sin costo.  5. Material  5.1 Carpetas personificadas con diseño del evento para cada participante, que incluya el programa de capacitación en el diseño de la carpeta y hojas blancas para notas de las personas participantes.  5.2 Dos Lonas de 2X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.  5.3 Mascarillas faciales (cubrebocas) personalizados con diseño (logo) del evento para cada participante, reutilizable de tela lavable resistente a un mínimo de 25 lavados.  5.4 Papelería del evento incluye: 4 cajas de plumones, 40 hojas de rotafolios, 30 lapiceros, 30 juegos de Pretest, Post test, Evaluación del curso, Análisis personal y Estudios de Hallazgos en Violencia por cada evento. 5.5 Souvenir para asistentes (puede ser una libreta con el diseño e identidad gráfica del curso-taller, entre otros).  5.6 Souvenir para los ponentes (p.ej. canasta que incluya dulces regionales, bebidas regionales, entre otros).  5.7 Etiquetas adheribles de tamaño 5x7 cm, para la colocación del nombre de las y los participantes.   6. Pago de ponente:  Se pagará los honorarios del o los ponentes que se necesiten para la capacitación.   7. Viáticos para ponentes. Pasajes Nacionales para ponentes de los talleres de interrupción voluntaria del embarazo, gasolina para traslados, estancia para el hotel y viáticos en general.   8. Otros servicios: Se asignará a dos personas para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades: • Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento. • Agilizar la asignación y registro de participantes. • Dar la bienvenida y presentación del evento. • Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado. • Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas. • De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.  • Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento. • Internet disponible durante la capacitación.  A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.  Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contará en total con 4 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. |  |  |
| 33 | IGUALDAD DE GÉNERO | 33903 | Servicios integrales | Talleres para niñas, adolescentes y mujeres con discapacidad para el ejercicio de sexualidades saludables en USAMIs | Servicio | 1 | CAPACITACION- TALLER PARA NIÑAS, ADOLESCENTES Y MUJERES CON DISCAPACIDAD PARA EL EJERCICIO DE SEXUALIDAD SALUDABLES EN USAMIs, DURACIÓN 24 HORAS:   Sede: Colima   Periodo: Marzo - diciembre 2021.  Horario: 08:00 a 16:00 horas.  Duración: 3 días.   No. participantes: 30 participantes por taller.  Número de talleres: 1    Especificaciones técnicas.    1 alimentos para participantes y ponentes.   1.1 Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) por los 3 días del curso, consiste al menos en:  Los tres días:  • Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta)  • Cereales: (base avena, base trigo, base maíz, base amaranto (3 kilos de cada cereal)   • Bebidas:   • Jugos de naranja, zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno  • Café de grano se requiere al menos 40 tazas  • Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres  • Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día.   • Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona.   • Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos)   • Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda ).  • Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante).Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una).     1.2 Comidas tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) por los 3 días del curso, consistirá al menos:    Primer día:   • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos.  • Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas.  • Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) .  • Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnesfrías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una).  • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas).  • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  Segundo día:   • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos.  • Principio caliente (caldo tlalpeño y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas.  • Plato fuerte (filete pescado asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) .  • Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una).  • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas).  • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).    Tercer día:   • Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos.  • Principio caliente ( crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas.  • Plato fuerte (pollo asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) .  • Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una).  • Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas).  • Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  2. Coffee break en salón (los tres días)   • Servicio continúo de Coffee break para el personal asistente: El cual deberá de ser empaquetado de manera individual para atender medidas de sana distancia. Contará con gel base alcohol al 70% y toallas de papel para manos.   2.1 Deberá por lo menos incluir:  • Café de grano, jugos de naranja y zanahoria, té de varios sabores, crema para café, azúcar, sustituto de azúcar, agua embotellada y hielos.  • Frutas y verduras de la temporada (Jícama, zanahoria, pepino, etc.).  • Pan salado.     \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.     3. Servicio de salón:  • Para el evento se contempla 1 salón con las siguientes características:   • Núm. de personas: Capacidad para 30 personas (con distanciamiento de 2.25 m entre cada participante)  • Formato: Montaje tipo herradura con mesas.  • Día(s): 3 días por taller  • Horario: 9:00 a 15:00 horas  • Contar con filtro sanitario, para lo cual deberá el proveedor de contar con un personal que se encuentre a cargo del filtro quien se encargará de la toma de temperatura corporal de cada uno de los participantes y/o ponentes que acudan a la capacitación los 3 días, contar con alcohol en gel al 70%, toallas de papel para manos, termómetro infrarrojo para toma de la temperatura corporal (todos estos deberán de contarse en los 3 días)   3.1 Características del Salón:   El salón cumple con lo siguiente:  • Capacidad para 30 personas, sentadas cómodamente y con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos.  • Formato tipo herradura con mesas.  • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos.  • Equipado con aire acondicionado.  Equipamiento para el salón:  • 1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts.  • 1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paqueteríaa Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD.  • Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),   • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa).  • Internet inalámbrico  • Un pizarrón montado en un portarotafolio  • Mesas vestidas y sillas acojinadas  • Mesa vestida para presidium (1)  • Mesa vestida para trabajo. (1)  • Mesa vestida para Coffee Break  • Mesa vestida para recepción  • 1 Presentador láser  • Dos extensiones de luz  • Contar con gel base alcohol al 70% y sanitas en distintos puntos del salón para sanitización de las manos de los y las participantes (durante los tres días de capacitación)  \* Se contará de manera permanente con una persona de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón.  4. Estacionamiento.  Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes, así como las y los facilitadores del curso de capacitación sin costo.    5. Material   5.1 Carpetas personificadas con diseño del evento para cada participante, que incluya el programa de capacitación en el diseño de la carpeta y hojas blancas para notas de las personas participantes.   5.2 Dos Lonas de 2X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.   5.3 Mascarillas faciales (cubrebocas) personalizados con diseño (logo) del evento para cada participante, reutilizable de tela lavable resistente a un mínimo de 25 lavados.   5.4 Papelería del evento incluye: 4 cajas de plumones, 40 hojas de rotafolios, 30 lapiceros, 30 juegos de Pretest, Post test, Evaluación del curso, Análisis personal y Estudios de Hallazgos en Violencia por cada evento.  5.5 Souvenir para asistentes (puede ser una libreta con el diseño e identidad gráfica del curso-taller, entre otros).   5.6 Souvenir para los ponentes (p.ej. canasta que incluya dulces regionales, bebidas regionales, entre otros).   5.7 Etiquetas adheribles de tamaño 5x7 cm, para la colocación del nombre de las y los participantes.     6. Pago de ponente:   Se pagará los honorarios del o los ponentes que se necesiten para la capacitación.     7. Viáticos para ponentes.  Pasajes Nacionales para ponentes de los talleres de interrupción voluntaria del embarazo, gasolina para traslados, estancia para el hotel y viáticos en general.     8. Otros servicios:  Se asignará a dos personas para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades:  • Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento.  • Agilizar la asignación y registro de participantes.  • Dar la bienvenida y presentación del evento.  • Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado.  • Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas.  • De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.   • Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento.  • Internet disponible durante la capacitación.    A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.    Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contará en total con 4 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. |  |  |
| 34 | DETERMINANTES PERSONALES | 33903 | Servicios Integrales | Capacitación | Servicio | 1 | Servicio logístico para organizar capacitación del personal de Promoción de la Salud en el Programa de Determinantes Personales, que incluya: **ESPACIO**, renta de dos salones de trabajo para TRES DÍAS con capacidad para 40 personas sentadas en acomodo tipo escuela, con disposición de espacio para desplazamiento y trabaja en equipo, con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos, equipado con aire acondicionado **EQUIPAMIENTO,** 2 pantallas para proyección de 3.65 X 2.75 mts, 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa), internet inalámbrico, un pizarrón montado en un portarotafolio**, MOBILIARIO** mesas vestidas y sillas acojinadas, mesa vestida para presídium, mesa vestida para coffee break, mesa vestida para registro en la parte de la entrada del salón, 1 presentador láser, dos extensiones de luz (asignar a una persona de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón de manera permanente). **SERVICIO DE CAFETERÍA CONTINUO**, que incluya: UN BOX LUNCH por persona ( club sandwich, baggette de atún o pollo, wrap), café de grano, bebidas bajas en azúcares (al menos tres opciones light o agua mineral) té de varios sabores, crema para café, azúcar, sustituto de azúcar, agua embotellada y hielos, crudetes de verduras, frutas de la temporada, diferentes tipos de snack, 400 canapés por día tanto fríos como calientes. **INSUMOS:** 80 gafetes de identificación de 10.5 x 6.5 cm impreso en cartulina opalina a color, con cordón y porta gafete, 10 obsequios para ponentes (canasta con dulces regionales variados, de 20 x 30 cm), 100 folders lustre tamaño carta color blanco, 100 plumas tinta negra, punto mediano, 100 lápices no 2, 10 sacapuntas de metal, 80 blocks de hojas a rayas tamaño carta con 50 hojas, 1 lona impresa a color y montada para identificación del evento de 6.10 x 2.44 mts., 90 reconocimientos para participantes y ponentes, impresos en cartulina opalina, tamaño carta, color, solo frente. **ESTACIONAMIENTO**: cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes. **OTROS SERVICIOS**, señalamientos que indiquen nombre y salón donde se realizará el evento, estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado, diariamente previo al inicio de actividades el salón deberá reunir las condiciones solicitadas, de las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se deberá proporcionar un servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que específicamente vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo. |  |  |
| 35 | SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVA PARA ADOLESCENTES | 33903 | Servicios Integrales | Cursos de capacitación virtual/ o presencial en Educación Integral en Sexualidad dirigidos a docentes de educación media Superior. A realizarse en Colima,Tecoma y Manzanillo | Curso | 3 | Para la capacitación del personal docente, en  estrategias de Educación Sexual Integral a realizar de forma  presencial o virtual en tres eventos para el personal educativo de  Colima, Tecomán y Manzanillo.  "CURSO - TALLER DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL DOCENTE EN ESTRATEGIAS DE EDUCACIÓN SEXUAL INTEGRAL  Sedes 3 eventos: Colima, Tecoman y Manzanillo  Periodo: Junio- diciembre 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas por día Duración: 2 días, 16 horas. (por sede)  No. participantes: 90 participantes (Colima 30, Tecoman 30 y Manzanillo 30)  No. ponentes: 5 ponentes   Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. (todos los alimentos deben de ser libres de gluten)   1.1Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) por los 2 días del curso, consiste al menos en:  Los dos días: Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta ) cada día  Cereales: (Base avena, Base trigo, Base maíz, Base amaranto ( 1 kilo de cada cereal) cada día  Bebidas  Jugos de naranja, de zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno por cada dia. Café de grano se requiere al menos 40 tazas. Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres. Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día. Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona por cada día. Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos) por cada día. Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda) por cada día. Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante) por cada día. Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una) por cada día.   1.2 Comidas tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) por los 2 dias del curso, consistirá al menos:   Primer día:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) . Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  Segundo día:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (caldo tlalpeño y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (filete pescado asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) . Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.  3. Servicio de salón.  Para el evento se contempla renta de 2 salones por día con las siguientes características:   Núm. de personas: Capacidad para 60 personas (30 participantes por salón)  Formato: Montaje tipo Mesas de trabajo. Día (s): 2 días  Horario: 8:00 a 16:00 horas  3.1 Características del Salón  El salón cumple con lo siguiente:  Capacidad para 60 personas, sentadas cómodamente y con espacio de 90 centimetros entre cada participante, con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos. Formato: Tablones con mantelería independiente con 3 sillas. Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. Equipado con aire acondicionado.  Equipamiento para el salón: 1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts. 1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paqueteríaa Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD. Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),  1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa). Internet inalámbrico Un pizarrón montado en un portarotafolio Mesas vestidas y sillas acojinadas (10 tablones por salón con 03 sillas cada una) Mesa vestida para presidium y capacidad para 6 personas (1) Mesa vestida para trabajo (1). Mesa vestida para Coffee Break con una persona atendiendo Mesa vestida para recepción con 4 personas para registrar y acompañar a los participantes a sus lugares 1 Presentador láser Dos extensiones de luz  \* Se contará de manera permanente con dos persona de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón. \*Si se requiere el salon será adaptado para mantener el distanciamiento entre los asistentes, con la contratación de distintos materiales como podrá ser: mamparas, mueble, equipo completo de computo, mesas, pantallas, etc y lo que resulte necesario para dar cumplimiento a los lineamientos de distanciamiento minimo de dos metros entre participantes.   4. Imagen e insumos del evento.  4.2 Lona de 4X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.  4.3 dos cajas de mascarilla quirurgica de tres pliegos con 50 piezas cada una. 4.4 Dos botellas de un litro de gel antibacterial con 70% de alcohol 4.5 Gafete para cada uno de los participantes con el nombre, logo del curso y espacio para el nombre de cada participante.  4.6 Papelería del evento incluya: 4 cajas de plumones de diferentes colores por cada 10 participantes, 40 pliegos de rotafolios, 205 lapiceros y 20 paquetes de hojas blancas de 500 hojas .  4.7 Memorias USB 3.0 de construcción sólida y engomado con capacidad de 16 Gb personificadas con impresión de la imagen del evento, para cada ponente y directivo estatal (total de 30) 4.8Compra de suovenirs a elegir por la coordinación de cada participante. 4.9Contemplar posibilidad de pagar traslado a los asistentes. 4.10Contemplar posibilidad del pago de ponentes.   5. Estacionamiento.  Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes sin costo.  6. Otros servicios:  Se asignará a cuatro personas de logística para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades:  Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento. Agilizar la asignación y registro de participantes. Dar la bienvenida y permancer el filtro de entrada al evento para otorgar los insumos de seguridad personales para cada participante, así como la toma de temperatura.  Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado del salón. Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas. De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.  Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento. Internet disponible durante la capacitación.    A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que específicamente vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.  Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contará en total con 4 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. LOS PRESENTES REQUERIMIENTOS PODRÁN SER MODIFICADOS DE ACUERDO A LA SITUACIÓN DE LA PANDEMIA EN EL ESTADO, POR LO QUE SE DEVERÁ CONTEMPLAR LA POSIBILIDAD DE LLEVAR A CABO EL CURSO DE MANERA VIRTUAL. " |  |  |
| 36 | SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVA PARA ADOLESCENTES | 33903 | Servicios Integrales | Descripción adicional: Cursos de capacitación virtual o presencial, en el autocuidado de la salud sexual y reproductiva dirigidas a promotores y brigadistas voluntarios, activos. A realizarse en Colima,Villa de Alvarez, Tecomán y Manzanillo | Curso | 4 | Cursos de capacitación virtual o presencial, en el autocuidado de la salud sexual y reproductiva dirigidas a promotores y brigadistas voluntarios, activos. A realizarse en Colima,Villa de Alvarez, Tecomán y Manzanillo. "CURSO - TALLER DE CAPACITACIÓN EN EL AUTOCUIDADO DE LA SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVA DIRIGIDA A PROMOTORES Y BRIGADISTAS VOLUNTARIOS ACTIVOS.  Sedes 3 eventos: Colima, Tecoman y Manzanillo  Periodo: Junio- diciembre 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas por día Duración: 2 días, 16 horas. (por sede)  No. participantes: 60 participantes (Colima 20,Tecoman 20 y Manzanillo 20)  No. ponentes: 5 ponentes   Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. (todos los alimentos deben de ser libres de gluten)   1.1Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) por los 2 días del curso, consiste al menos en:  Los dos días: Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta ) cada día  Cereales: (Base avena, Base trigo, Base maíz, Base amaranto ( 1 kilo de cada cereal) cada día  Bebidas  Jugos de naranja, de zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno por cada dia. Café de grano se requiere al menos 40 tazas. Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres. Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día. Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona por cada día. Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos) por cada día. Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda) por cada día. Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante) por cada día. Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una) por cada día.   1.2 Comidas tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) por los 2 dias del curso, consistirá al menos:   Primer día:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) . Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  Segundo día:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (caldo tlalpeño y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (filete pescado asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) . Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.  3. Servicio de salón.  Para el evento se contempla renta de 2 salones por día con las siguientes características:   Núm. de personas: Capacidad para 60 personas (30 participantes por salón)  Formato: Montaje tipo Mesas de trabajo. Día (s): 2 días  Horario: 8:00 a 16:00 horas  3.1 Características del Salón  El salón cumple con lo siguiente:  Capacidad para 60 personas, sentadas cómodamente y con espacio de 90 centimetros entre cada participante, con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos. Formato: Tablones con mantelería independiente con 3 sillas. Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. Equipado con aire acondicionado.  Equipamiento para el salón: 1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts. 1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paqueteríaa Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD. Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),  1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa). Internet inalámbrico Un pizarrón montado en un portarotafolio Mesas vestidas y sillas acojinadas (10 tablones por salón con 03 sillas cada una) Mesa vestida para presidium y capacidad para 6 personas (1) Mesa vestida para trabajo (1). Mesa vestida para Coffee Break con una persona atendiendo Mesa vestida para recepción con 4 personas para registrar y acompañar a los participantes a sus lugares 1 Presentador láser Dos extensiones de luz  \* Se contará de manera permanente con dos persona de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón. \*Si se requiere el salon será adaptado para mantener el distanciamiento entre los asistentes, con la contratación de distintos materiales como podrá ser: mamparas, mueble, equipo completo de computo, mesas, pantallas, etc y lo que resulte necesario para dar cumplimiento a los lineamientos de distanciamiento minimo de dos metros entre participantes.   4. Imagen e insumos del evento.  4.2 Lona de 4X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.  4.3 dos cajas de mascarilla quirurgica de tres pliegos con 50 piezas cada una. 4.4 Dos botellas de un litro de gel antibacterial con 70% de alcohol 4.5 Gafete para cada uno de los participantes con el nombre, logo del curso y espacio para el nombre de cada participante.  4.6 Papelería del evento incluya: 4 cajas de plumones de diferentes colores por cada 10 participantes, 40 pliegos de rotafolios, 205 lapiceros y 20 paquetes de hojas blancas de 500 hojas .  4.7 Memorias USB 3.0 de construcción sólida y engomado con capacidad de 16 Gb personificadas con impresión de la imagen del evento, para cada ponente y directivo estatal (total de 20) 4.8 Compra de suovenirs a elegir por la coordinación de cada participante. 4.9 Contemplar posibilidad de pagar traslado a los asistentes. 4.10 Contemplar posibilidad del pago de ponentes.   5. Estacionamiento.  Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes sin costo.  6. Otros servicios:  Se asignará a cuatro personas de logística para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades:  Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento. Agilizar la asignación y registro de participantes. Dar la bienvenida y permancer el filtro de entrada al evento para otorgar los insumos de seguridad personales para cada participante, así como la toma de temperatura.  Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado del salón. Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas. De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.  Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento. Internet disponible durante la capacitación.    A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que específicamente vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.  Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contará en total con 4 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. LOS PRESENTES REQUERIMIENTOS PODRÁN SER MODIFICADOS DE ACUERDO A LA SITUACIÓN DE LA PANDEMIA EN EL ESTADO, POR LO QUE SE DEVERÁ CONTEMPLAR LA POSIBILIDAD DE LLEVAR A CABO EL CURSO DE MANERA VIRTUAL. " |  |  |
| 37 | SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVA PARA ADOLESCENTES | 33903 | Servicios Integrales | Descripción adicional: Capacitaciones operativas virtuales o presenciales para la incorporación del aborto seguro en Servicios Amigables Seleccionados | Curso | 1 | Capacitaciones operativas virtuales o presenciales para la incorporación del aborto seguro en Servicios Amigables Seleccionados. "CURSO - TALLER DE CAPACITACIÓN OPERATIVAS VIRTUALES Y PRESENCIALES PARA LA INCORPORACIÓN DEL ABORTO SEGURO EN SERVICIOS AMIGABLES.  Sedes 1 evento: Colima  Periodo: Junio- diciembre 2021 Horario: 8:00 a 16:00 ho Duración: 1 día, 8 horas. No. participantes: 25 participantes  No. ponentes: 3 ponentes   Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. (todos los alimentos deben de ser libres de gluten)   1.1Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) por los 2 días del curso, consiste al menos en:  Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta ) cada día  Cereales: (Base avena, Base trigo, Base maíz, Base amaranto ( 1 kilo de cada cereal) cada día  Bebidas  Jugos de naranja, de zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno por cada dia. Café de grano se requiere al menos 40 tazas. Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres. Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día. Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona por cada día. Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos) por cada día. Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda) por cada día. Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante) por cada día. Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una) por cada día.   1.2 Comidas tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) por los 2 dias del curso, consistirá al menos:    día del evento:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) . Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.  3. Servicio de salón.  Para el evento se contempla renta de 2 salones por día con las siguientes características:   Núm. de personas: Capacidad para 30 personas (25 participantes) Formato: Montaje tipo Mesas de trabajo. Día (s): 1 día Horario: 8:00 a 16:00 horas  3.1 Características del Salón  El salón cumple con lo siguiente:  Capacidad para 30 personas, sentadas cómodamente y con espacio de 90 centimetros entre cada participante, con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos. Formato: Tablones con mantelería independiente con 3 sillas. Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. Equipado con aire acondicionado.  Equipamiento para el salón: 1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts. 1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paqueteríaa Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD. Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),  1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa). Internet inalámbrico Un pizarrón montado en un portarotafolio Mesas vestidas y sillas acojinadas (10 tablones por salón con 03 sillas cada una) Mesa vestida para presidium y capacidad para 6 personas (1) Mesa vestida para trabajo (1). Mesa vestida para Coffee Break con una persona atendiendo Mesa vestida para recepción con 4 personas para registrar y acompañar a los participantes a sus lugares 1 Presentador láser Dos extensiones de luz  \* Se contará de manera permanente con dos persona de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón. \*Si se requiere el salon será adaptado para mantener el distanciamiento entre los asistentes, con la contratación de distintos materiales como podrá ser: mamparas, mueble, equipo completo de computo, mesas, pantallas, etc y lo que resulte necesario para dar cumplimiento a los lineamientos de distanciamiento minimo de dos metros entre participantes.   4. Imagen e insumos del evento.  4.2 Lona de 4X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.  4.3 dos cajas de mascarilla quirurgica de tres pliegos con 50 piezas cada una. 4.4 Dos botellas de un litro de gel antibacterial con 70% de alcohol 4.5 Gafete para cada uno de los participantes con el nombre, logo del curso y espacio para el nombre de cada participante.  4.6 Papelería del evento incluya: 4 cajas de plumones de diferentes colores por cada 10 participantes, 40 pliegos de rotafolios, 205 lapiceros y 20 paquetes de hojas blancas de 500 hojas .  4.7 Memorias USB 3.0 de construcción sólida y engomado con capacidad de 16 Gb personificadas con impresión de la imagen del evento, para cada ponente y directivo estatal (total de 20) 4.8 Compra de suovenirs a elegir por la coordinación de cada participante. 4.9 Contemplar posibilidad de pagar traslado a los asistentes. 4.10 Contemplar posibilidad del pago de ponentes.   5. Estacionamiento.  Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes sin costo.  6. Otros servicios:  Se asignará a cuatro personas de logística para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades:  Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento. Agilizar la asignación y registro de participantes. Dar la bienvenida y permancer el filtro de entrada al evento para otorgar los insumos de seguridad personales para cada participante, así como la toma de temperatura.  Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado del salón. Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas. De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.  Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento. Internet disponible durante la capacitación.    A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que específicamente vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.  Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contará en total con 3 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. LOS PRESENTES REQUERIMIENTOS PODRÁN SER MODIFICADOS DE ACUERDO A LA SITUACIÓN DE LA PANDEMIA EN EL ESTADO, POR LO QUE SE DEVERÁ CONTEMPLAR LA POSIBILIDAD DE LLEVAR A CABO EL CURSO DE MANERA VIRTUAL. " |  |  |
| 38 | SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVA PARA ADOLESCENTES | 33903 | Servicios Integrales | Descripción adicional: Cursos de capacitación virtual o presencial dirigidos a personal del 1er Nivel de Atención para el otorgamiento del Paquete Básico de Salud Sexual y Reproductiva para Adolescentes con base en MAISSRA a realizarse en las tres jurisdicicones sanitarias, Colima, Tecomán y Manzanillo. | Curso | 3 | Curso -Taller de Capacitación virtual o presencial dirigidos a personal del 1er Nivel de Atención para el otorgamiento del Paquete Básico de Salud Sexual y Reproductiva para Adolescentes con base en MAISSRA a realizar en forma presencial o virtual al personal de Salud de las tres jurisdicciones,Colima, Tecomán, Manzanillo. **"CURSO - TALLER DE CAPACITACIÓN VIRTUAL O PRESENCIAL DIRIGIDOS A PERSONAL DEL 1er NIVEL DE ATENCIÓN PARA EL OTORGAMIENTO DEL PAQUETE BÁSICO DE SALUD SEXUALY REPRODUCTIVA PARA ADOLESCENTES CON BASE EN MAISSRA.  Sedes 3 eventos: Colima, Tecoman y Manzanillo  Periodo: Junio a diciembre 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas por día Duración: 2 días, 16 horas. (por sede)  No. participantes: 90 participantes (Colima 30, Tecoman 30 y Manzanillo 30)  No. ponentes: 5 ponentes   Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. (todos los alimentos deben de ser libres de gluten)   1.1Desayuno tipo Buffet (08:00 - 09:00 Hrs) por los 2 días del curso, consiste al menos en:  Los dos días: Fruta picada: kiwi, fresa, uva, Higos (3 kilos de cada fruta ) cada día  Cereales: (Base avena, Base trigo, Base maíz, Base amaranto ( 1 kilo de cada cereal) cada día  Bebidas  Jugos de naranja, de zanahoria, combinado zanahoria y naranja, se requieren al menos 10 litros de cada uno por cada dia. Café de grano se requiere al menos 40 tazas. Té de frutas rojas al menos 20 sobres, té negro al menos 20 sobres, té de manzanilla al menos 20 sobres. Leche entera, Light y deslactosada al menos 5 litros de cada una por cada día. Platos fuertes (huevos con jamón, huevos a la mexicana, huevos revueltos en salsa roja, omelette de champiñones) se deberá servir alguna presentación, considerar 200grs por porción para cada persona por cada día. Guarnición (frijoles fritos 100 grs, arroz blanco 50 gramos, ensalada 50 gramos) por cada día. Quesos (colocar al menor medio kilo de queso fresco, 500 gramos de queso gouda) por cada día. Pan dulce, integral, blanco y tortillas (1 pieza por participante) por cada día. Mantequilla, mermelada, miel de abeja. (al menos 500 gramos de cada una) por cada día.   1.2 Comidas tipo Buffet (15:30 - 16:30 Hrs) por los 2 dias del curso, consistirá al menos:   Primer día:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (sopa azteca y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (tocinillo preparación vacío a 3/4, re requieren 200 gramos por persona, acompañado de ensalada tipo césar 100 gramos) . Disponibilidad en buffet de quesos (gouda y manchego, 500 gramos de cada uno), carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  Segundo día:  Barra de ensaladas (Variedad de legumbres, verduras y frutas) y aderezos. Principio caliente (caldo tlalpeño y crema calabacitas con acelgas), servir con galletas saladas. Plato fuerte (filete pescado asado se requieren 200 gramos por persona, acompañado de arroz blanco 100 gramos y ensalada de zanahoria 50 gramos) . Disponibilidad en buffet de carnes frías (jamón, corte delgado 1 kg) y salsas (mexicana, roja y verde, 1 kilo de cada una). Bebidas (naranjada mineral, limonada mineral y agua mineral, café de grano, variedad de tés, agua natural y de frutas). Barra de postres (Gelatina de limón y fresa 100 gramos por participante).  \* Se contará de manera permanente con una persona de logística encargada de vigilar que los alimentos sean servidos en el restaurante o en un salón debidamente acondicionado y solicitar que se suministren los alimentos necesarios a tiempo y con las características solicitadas.  3. Servicio de salón.  Para el evento se contempla renta de 2 salones por día con las siguientes características:   Núm. de personas: Capacidad para 60 personas (30 participantes por salón)  Formato: Montaje tipo Mesas de trabajo. Día (s): 2 días  Horario: 8:00 a 16:00 horas  3.1 Características del Salón  El salón cumple con lo siguiente:  Capacidad para 60 personas, sentadas cómodamente y con espacio de 90 centimetros entre cada participante, con posibilidad de desplazamiento y espacio para trabajar en equipos. Formato: Tablones con mantelería independiente con 3 sillas. Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. Equipado con aire acondicionado.  Equipamiento para el salón: 1 pantalla para proyección de 3.65 X 2.75 mts. 1 Laptop conectada con memoria RAM 2Gb, Disco duro igual o mayor a 100 Gb, paqueteríaa Windows XP y Office 2003, parche para conversión 2007-2010, con unidad y software para proyectar videos en formato de DVD. Cañón proyector (Resolución Lumens SVGA 800 X 600 contraste 2000:1),  1 Equipo de sonido (1 consola de sonido, 2 altavoces y 2 micrófonos inalámbricos y 01 de solapa). Internet inalámbrico Un pizarrón montado en un portarotafolio Mesas vestidas y sillas acojinadas (10 tablones por salón con 03 sillas cada una) Mesa vestida para presidium y capacidad para 6 personas (1) Mesa vestida para trabajo (1). Mesa vestida para Coffee Break con una persona atendiendo Mesa vestida para recepción con 4 personas para registrar y acompañar a los participantes a sus lugares 1 Presentador láser Dos extensiones de luz  \* Se contará de manera permanente con dos persona de soporte técnico para el buen funcionamiento del audio, imagen y salón. \*Si se requiere el salon será adaptado para mantener el distanciamiento entre los asistentes, con la contratación de distintos materiales como podrá ser: mamparas, mueble, equipo completo de computo, mesas, pantallas, etc y lo que resulte necesario para dar cumplimiento a los lineamientos de distanciamiento minimo de dos metros entre participantes.   4. Imagen e insumos del evento.  4.2 Lona de 4X2 con diseño del evento, montada en estructura de metal durante el evento.  4.3 dos cajas de mascarilla quirurgica de tres pliegos con 50 piezas cada una. 4.4 Dos botellas de un litro de gel antibacterial con 70% de alcohol 4.5 Gafete para cada uno de los participantes con el nombre, logo del curso y espacio para el nombre de cada participante.  4.6 Papelería del evento incluya: 4 cajas de plumones de diferentes colores por cada 10 participantes, 40 pliegos de rotafolios, 205 lapiceros y 20 paquetes de hojas blancas de 500 hojas .  4.7 Memorias USB 3.0 de construcción sólida y engomado con capacidad de 16 Gb personificadas con impresión de la imagen del evento, para cada ponente y directivo estatal (total de 20) 4.8 Compra de suovenirs a elegir por la coordinación de cada participante. 4.9 Contemplar posibilidad de pagar traslado a los asistentes. 4.10 Contemplar posibilidad del pago de ponentes.   5. Estacionamiento.  Se dispondrá libremente de cajones de estacionamiento sin costo para las y los participantes sin costo.  6. Otros servicios:  Se asignará a cuatro personas de logística para el manejo del evento, que realicen las siguientes actividades:  Se deben colocar señalamientos en donde indique nombre y salón donde se realizará el evento. Agilizar la asignación y registro de participantes. Dar la bienvenida y permancer el filtro de entrada al evento para otorgar los insumos de seguridad personales para cada participante, así como la toma de temperatura.  Estar pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y aire acondicionado del salón. Vigilar diariamente previo al inicio de actividades que el salón reúna las condiciones solicitadas. De las dos personas, se solicita que una esté de manera permanente en el salón, durante las sesiones de trabajo para el apoyo técnico y la otra persona se encargará de la logística del evento.  Resolver situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento. Internet disponible durante la capacitación.    A fin de asegurar que los bienes de la Secretaría de Salud instalados en las áreas estén debidamente resguardados, se proporcionará servicio de seguridad por parte del prestador de servicios que específicamente vigile los salones destinados para el evento, durante la ausencia de las personas asistentes al mismo.  Al fin de asegurar la correcta realización del evento y las diferentes necesidades de logística se contará en total con 4 personas distribuidas en las diferentes funciones antes detalladas. LOS PRESENTES REQUERIMIENTOS PODRÁN SER MODIFICADOS DE ACUERDO A LA SITUACIÓN DE LA PANDEMIA EN EL ESTADO, POR LO QUE SE DEVERÁ CONTEMPLAR LA POSIBILIDAD DE LLEVAR A CABO EL CURSO DE MANERA VIRTUAL. "** |  |  |
| 39 | SALUD MATERNA | 33903 | Servicios integrales | Servicios integrales. Campaña de promoción de a tención a la salud materna. | Servicio | 1 | **"Sede: Colima, Manzanillo y Tecoman Periodo: Actividad mensual (12 eventos) Horario: 7:00 a 12:00 horas. Duración: 1 día al mes en cada sede (simultaneo) No. participantes: 20 participantes en cada sede mensual (promedio de 60 personas por mes)  1. Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes para cada sede (20 en cada una) 1.1 Desayuno (7:00 - 12:00 Horas), pan , café, te, jugos en envases individuales, fruta en piezas (manzana, platano, pera) y empacada individualmente, galletas en empaques individuales. Botella de agua natural de 600ml. 1.2 Sandwich o cuernito de jamón y queso amarillo (20 piezas por sede mensual) 1.3 Desechables: vaso térmico, cucharas y servilletas para cada evento  2. Materiales:  • 15 paquetes de globos de colores del #16 • 700 playeras negras con cuello redondo de algodón con impresión al frente a dos tintas (diseño proporcionado por el programa) tallas: 150 chicas, 200 medianas, 250 grandes y 100 extragrandes.  • 150 pliegos de papel bond blanco para rotafolio, 6 estuches de marcadores gruesos colores surtidos con 12 piezas cada uno. • 90 Carteles con información alusiva a la donación sanguinea (diseño proporcionado por el programa), papel couche de 300 gms, impresión laser a color de 33x48 cm  • 3 Cajas de lapiceras azules que contengan 12 piezas en cada caja, 1 caja de lapices con goma del #2 con 100 piezas, 1 caja con 10 paquetes de hojas blancas tamaño carta con 500 hojas cada paquete. • 10 Lonas con diseño e impresión, con medidas de 180 X 80 cm . Que incluya arañas  5.- Otros servicios: Indispensable la permanencia de 1 persona por locación de manera mensual (sede: Colima, Tecoman, Manzanillo) para soporte técnico y logística de los eventos, que garantice el buen funcionamiento del audio, registro de asistente y situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento.** |  |  |
| 40 | SALUD MATERNA | 33903 | Servicios integrales | Curso-Taller. "Embarazo, parto y puerperio saludable" con duración de una jornada de 8 horas, para al personal médico y enfermería de primer nivel de atención. Para 20 personas. | Servicio | 2 | **"Sede: Colima y Manzanillo Periodo: SEGUNDO SEMESTRE 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas. Duración: 2 días, 8 horas cada uno. (Dos jornadas de 8 horas, una en cada municipio) No. participantes: 20 participantes en cada sede  1. Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. 1.1 Desayuno tipo snack (09:30 - 10:00 Horas), pan (30 pzas), café y jugo de fruta natura envasado de manera individual (promoedio de 350 ml) por persona, fruta en pieza como, manzana, platano y pera. Botella de agua natural. 1.2 Coffe break continuo que incluya café y galletas en empaques individuales (70 pzas). 1.3 Comida para 20 asistentes tipo guisado con dos acompañantes (14:00 - 16:00 Hrs).   2. Servicio de salón: • Núm. de personas: Capacidad para 20 personas (con capacidad para 40 personas por medidas de sana distancia) • Formato: Tipo Escuela con ditancia de 1.5 mts de una mesa a otra • Ambos días en un horario: 8:00 a 16:00 horas • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. • Equipado con aire acondicionado. Equipamiento para el salón: • 1 pantalla para proyección  • 1 Laptop para proyección de las diapositivas • 1 laptop para registro electrónico de asistentes, antes de iniciar el evento.  • Cañón proyector  • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido y 2 micrófonos inalámbricos) • Internet inalámbrico • Un pizarrón montado en un porta rotafolio con 5 pliegos de papel bond  • Mesas vestidas y sillas acojinadas • Mesa vestida para Coffee Break • Mesa vestida para recepción y registro de asistentes  • 1 apuntador láser • Dos extensiones de luz  3. Estacionamiento: Cajones sin costo para los participantes.  4. Materiales: • Carpeta de papel couche con logo del programa Salud Materna, que incluya: El temario impresos a color y hojas blancas para sus anotaciones, y lapiceras de color azul.  • 20 suvenires con el logo del curso y programa ( ejemplo: Mochila con logo impreso del programa)  • Suvenir para los ponentes (ejemplo: Dulces regionales, bebida típica y figura de barro) • Diseño, elaboración e Impresión de cinta métrica para medición de fondo uterino, 100 piezas. Cinta métrica para medir la altura uterina durante el embarazo. Anverso: Cinta métrica de 50 cm con divisiones de medio cm. Contiene la técnica de medida de la altura uterina, los valores normales de altura uterina al término y los patrones de presión arterial sistólica y diastólica normal durante la gestación. Reverso: Contiene patrones de altura uterina, ganancia de peso materno, peso fetal estimado, contracciones uterinas por hora, según edad gestacional. Se puede mostrar ejemplo para su elaboración por parte del Programa.  • 2 Lonas con diseño e impresión, con medidas de 180 X 80 cm . Que incluya arañas • 20 imágenes de datos de alarma en el embarazo, impresas a color en imán. Medidas: 23cm x 23 cm • Lona de 2mts x 2mts con ""Datos de alarma del embarazo""   5.- Otros servicios:  • Indispensable la permanencia de dos personas por salón para soporte técnico y logística del evento, que garantice el buen funcionamiento del audio, imagen, salón, registro de asistente y situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento, pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y/o aire acondicionado. • Filtro sanitario: Toma de temeratura, tapete sanitizante, gel antibacterial y Sanitas.  • 70 kits (Gel antibacteria mini, toallitas humedas desinfectantes) con etiqueta del programa** |  |  |
| 41 | SALUD MATERNA | 33903 | Servicios integrales | Capacitación emergencia obstétrica. Curso-Taller. "Emergencia obstétrica" con duración de una jornada de 8 horas, dirigida al personal de salud del Hospital Materno Infantil. Para 20 personas. | Servicio | 1 | **"Sede: Colima Periodo: SEGUNDO SEMESTRE 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas. Duración: 1 día, 8 horas. (Una jornada de 8 horas) No. participantes: 20 participantes.  1. Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. 1.1 Desayuno tipo snack (09:30 - 10:00 Horas), pan (30 pzas), café y jugo de fruta natura envasado de manera individual (promoedio de 350 ml) por persona, fruta en pieza como, manzana, platano y pera. Botella de agua natural. 1.2 Coffe break continuo que incluya café y galletas en empaques individuales (70 pzas). 1.3 Comida para 20 asistentes tipo guisado con dos acompañantes (14:00 - 16:00 Hrs).   2. Servicio de salón: • Núm. de personas: Capacidad para 20 personas (con capacidad para 40 personas por medidas de sana distancia) • Formato: Tipo Escuela con ditancia de 1.5 mts de una mesa a otra • Ambos días en un horario: 8:00 a 16:00 horas • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. • Equipado con aire acondicionado. Equipamiento para el salón: • 1 pantalla para proyección  • 1 Laptop para proyección de las diapositivas • 1 laptop para registro electrónico de asistentes, antes de iniciar el evento.  • Cañón proyector  • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido y 2 micrófonos inalámbricos) • Internet inalámbrico • Un pizarrón montado en un porta rotafolio con 5 pliegos de papel bond  • Mesas vestidas y sillas acojinadas • Mesa vestida para Coffee Break • Mesa vestida para recepción y registro de asistentes  • 1 apuntador láser • Dos extensiones de luz   3. Estacionamiento: Cajones sin costo para los participantes.  4. Materiales: • 25 Kit para Fase práctica: batas y campos quirúrgicos reusables (100% poliester, backing de teflón /silicón, calibre 110 gr/m2), guates, gorros y botas desechables, cubrebocas, caretas • Instrumental quirúrgico (pinzas)modelo anatómico  • Un esterilizador Digital De Carlor Seco:  Dimensiones Equipo: Ancho: 54 cm., Altura: 29 cm. Largo: 33 cm. Dimensiones Cámara: Ancho: 31 cm. Altura: 18 cm. Largo: 22.5 cm. Dimensiones Charolas: Charola (3): 30x18.5 cm Eléctrico: Alimentación: 120V~ / 60Hz. Potencia: 700 W. Fusible: 0.5A Americano. Programa de tiempo: Rango de 10-99 minutos Programa de temperatura: Rango de 100º-180º C. CUERPO DEL EQUIPO Pintura electrostática para dar un acabado duradero y de calidad AUTO-SELLADO Con sello de silicón grado higiénico. Pantalla LCD Brinda mayor control para monitorear el ciclo de esterilización. Se observa el tiempo y la temperatura del proceso de esterilización CÁMARA INTERNA Hecha de aluminio con capacidad de 30 forceps. • Carpeta con logo del programa Salud Materna, que incluya: El temario impreso y hojas blancas para sus anotaciones, y lapiceras de color azul.  • 20 suvenires con el logo del curso y programa ( ejemplo: Mochila porta laptop de 15"" con tirantes acolchonados) con libreta de pasta gruesa  • Suvenir para los ponentes (ejemplo: Dulces regionales, bebida típica y figura de barro) • 100 Tintas permanente para sellos, Secado rápido, Aplicación en papel. Con sistema Roll-on. Envase con 60 ml. Color Rojo • 2 Lonas con diseño e impresión, con medidas de 180 X 80 cm . Que incluya arañas   5.- Otros servicios:  • Vuelos redondos, hospedaje, alimentos para dos días, tres personas (Ponentes externos), incluir costos de traslado del aeropuerto-hotel, hotel-sede, sede-hotel y hotel-aeropuerto.  • Indispensable la permanencia de dos personas por salón para soporte técnico y logística del evento, que garantice el buen funcionamiento del audio, imagen, salón, registro de asistente y situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento, pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y/o aire acondicionado. • Filtro sanitario: Toma de temeratura, tapete sanitizante, gel antibacterial y Sanitas.  • 70 kits (Gel antibacteria mini, toallitas humedas desinfectantes) con etiqueta del programa.** |  |  |
| 42 | SALUD MATERNA | 33903 | Servicios integrales | Capacitación atención humanizada. Curso-Taller. "Atención humanizada" con duración de una jornada de 8 horas, dirigida al personal de salud del Hospital Materno Infantil. Para 20 personas. | Servicio | 1 | **"Sede: Colima Periodo: SEGUNDO SEMESTRE 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas. Duración: 1 día, 8 horas. (Una jornada de 8 horas) No. participantes: 20 participantes.  1. Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. 1.1 Desayuno tipo snack (09:30 - 10:00 Horas), pan (30 pzas), café y jugo de fruta natura envasado de manera individual (promoedio de 350 ml) por persona, fruta en pieza como, manzana, platano y pera. Botella de agua natural. 1.2 Coffe break continuo que incluya café y galletas en empaques individuales (70 pzas). 1.3 Comida para 20 asistentes tipo guisado con dos acompañantes (14:00 - 16:00 Hrs).   2. Servicio de salón: • Núm. de personas: Capacidad para 20 personas (con capacidad para 40 personas por medidas de sana distancia) • Formato: Tipo Escuela con ditancia de 1.5 mts de una mesa a otra • Ambos días en un horario: 8:00 a 16:00 horas • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. • Equipado con aire acondicionado. Equipamiento para el salón: • 1 pantalla para proyección  • 1 Laptop para proyección de las diapositivas • 1 laptop para registro electrónico de asistentes, antes de iniciar el evento.  • Cañón proyector  • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido y 2 micrófonos inalámbricos) • Internet inalámbrico • Un pizarrón montado en un porta rotafolio con 5 pliegos de papel bond  • Mesas vestidas y sillas acojinadas • Mesa vestida para Coffee Break • Mesa vestida para recepción y registro de asistentes  • 1 apuntador láser • Dos extensiones de luz  3. Estacionamiento: Cajones sin costo para los participantes.  4. Materiales: • Carpeta con logo del programa Salud Materna, que incluya: El temario impreso y hojas blancas para sus anotaciones, y lapiceras de color azul.  • 25 suvenires con el logo del curso y programa ( ejemplo: Mochila porta laptop de 15"" con tirantes acolchonados) con libreta de pasta gruesa • Suvenir para los ponentes (ejemplo: Dulces regionales, bebida típica y figura de barro) • Kit para parto psicoprofiláctico: Aceite de semilla de uva sin aroma (para masaje) envase de 5 lts., Bocina bluetooth inalambrica recargable, dimensiones máximas 10x15 cm, 5 ligas de resistencia, 1 difusor de aromaterapia con 6 escencias de 15 ml ( mirra, canela, romero, limón, toronja y menta). Pintura para piel (Pinturas Acrílicas Lavables (Agua) 100ml: \*Colores: Rosa 2 Tonos, Morado 2 Tonos, Verde, Azul, Rojo, Amarillo, Café, Blanco, Negro, Naranja.(3 frascos de cada uno) \* 15 Pinceles # 8 y 15 pinceles del # 2. \*5 Paletas de 6 Colores, (Recipiente Godete)s), 4 piezas de Masajeadores de madera, 1 pintarron blanco con tripie, 4 plumones de colores y borrador  • 2 Lonas con diseño e impresión, con medidas de 180 X 80 cm . Que incluya arañas   5.- Otros servicios: • Indispensable la permanencia de dos personas por salón para soporte técnico y logística del evento, que garantice el buen funcionamiento del audio, imagen, salón, registro de asistente y situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento, pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y/o aire acondicionado. • Filtro sanitario: Toma de temeratura, tapete sanitizante, gel antibacterial y Sanitas.  • 70 kits (Gel antibacteria mini, toallitas humedas desinfectantes) con etiqueta del programa.** |  |  |
| 43 | SALUD PERINATAL | 33903 | Servicios integrales | Capacitación lactancia (20 personas). Curso-Taller. "Lactancia Materna" de una jornada de 8 horas, dirigida al personal de salud del Hospital Materno Infantil. Para 20 personas. | Servicio | 1 | **"Sede: Colima Periodo: SEGUNDO SEMESTRE 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas. Duración: 1 día, 8 horas. (Una jornada de 8 horas) No. participantes: 20 participantes.  1. Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. 1.1 Desayuno tipo snack (09:30 - 10:00 Horas), pan (30 pzas), café y jugo de fruta natura envasado de manera individual (promoedio de 350 ml) por persona, fruta en pieza como, manzana, platano y pera. Botella de agua natural. 1.2 Coffe break continuo que incluya café y galletas en empaques individuales (70 pzas). 1.3 Comida para 20 asistentes tipo guisado con dos acompañantes (14:00 - 16:00 Hrs).   2. Servicio de salón: • Núm. de personas: Capacidad para 20 personas (con capacidad para 40 personas por medidas de sana distancia) • Formato: Tipo Escuela con ditancia de 1.5 mts de una mesa a otra • Ambos días en un horario: 8:00 a 16:00 horas • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. • Equipado con aire acondicionado. Equipamiento para el salón: • 1 pantalla para proyección  • 1 Laptop para proyección de las diapositivas • 1 laptop para registro electrónico de asistentes, antes de iniciar el evento.  • Cañón proyector  • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido y 2 micrófonos inalámbricos) • Internet inalámbrico • Un pizarrón montado en un porta rotafolio con 5 pliegos de papel bond  • Mesas vestidas y sillas acojinadas • Mesa vestida para Coffee Break • Mesa vestida para recepción y registro de asistentes  • 1 apuntador láser • Dos extensiones de luz   3. Estacionamiento: Cajones sin costo para los participantes.  4. Materiales: • 1 Módelo anatómico de tejido mamario que muestre la estructura interna (grasa, ducto lactífero, lóbulo, tejido conectivo, etc) • 1 chaleco de lactancia materna, que incluya kit de estomago de tamaño real de recien nacido, kit de replicas de leche materna (calostro, leche de incio, leche final), pañales con cambio de color en las heces del recien nacido. • Suvenir para los ponentes (ejemplo: Dulces regionales o bebida típica y figura de barro)  Carpeta con logo del programa Salud Materna, que incluya: El temario impreso y hojas blancas para sus anotaciones, y lapiceras de color azul.  • 20 suvenires con el logo del curso y programa ( ejemplo: Mochila porta laptop de 15"" con tirantes acolchonados) con libreta de pasta gruesa  • Suvenir para los ponentes (ejemplo: Dulces regionales, bebida típica y figura de barro) • 2 Lonas con diseño e impresión, con medidas de 180 X 80 cm . Que incluya arañas     5.- Otros servicios: Indispensable la permanencia de dos personas por salón para soporte técnico y logística del evento, que garantice el buen funcionamiento del audio, imagen, salón, registro de asistente y situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento, pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y/o aire acondicionado.** |  |  |
| 44 | SALUD PERINATAL | 33903 | Servicios integrales | Curso- taller lactancia materna (primer nivel). Servicios integrales dirigido para personal medico y de enfermería, dos jornadas de 8 hras.. | Servicio | 1 | **CURSO-TALLER "LACTANCIA MATERNA" SALUD PERINATAL  "Sede: Colima Periodo: SEGUNDO SEMESTRE 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas. Duración: 2 días, 8 horas. (dos jornadas de 8 horas) No. participantes: 50 participantes.  1. Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes por día:  1.1 Desayuno tipo snack (09:30 - 10:00 Horas), pan (50 pzas), café y jugo de fruta natura envasado de manera individual (promoedio de 350 ml) por persona, fruta en pieza como, manzana, platano y pera. Botella de agua natural. 1.2 Coffe break continuo que incluya café y galletas en empaques individuales (100 pzas). 1.3 Comida para 50 asistentes tipo guisado con dos acompañantes (14:00 - 16:00 Hrs).   2. Servicio de salón: • Núm. de personas: Capacidad para 50 personas (con capacidad para 100 personas por medidas de sana distancia) • Formato: Tipo Escuela con ditancia de 1.5 mts de una mesa a otra • Ambos días en un horario: 8:00 a 16:00 horas • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. • Equipado con aire acondicionado. Equipamiento para el salón: • 1 pantalla para proyección  • 1 Laptop para proyección de las diapositivas • 1 laptop para registro electrónico de asistentes, antes de iniciar el evento.  • Cañón proyector  • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido y 2 micrófonos inalámbricos) • Internet inalámbrico • Un pizarrón montado en un porta rotafolio con 5 pliegos de papel bond  • Mesas vestidas y sillas acojinadas • Mesa vestida para Coffee Break • Mesa vestida para recepción y registro de asistentes  • 1 apuntador láser • Dos extensiones de luz  3. Estacionamiento: Cajones sin costo para los participantes.  4. Materiales: • 4 Módelo anatómico de tejido mamario que muestre la estructura interna (grasa, ducto lactífero, lóbulo, tejido conectivo, etc) • 4 chaleco de lactancia materna, que incluya kit de estomago de tamaño real de recien nacido, kit de replicas de leche materna (calostro, leche de incio, leche final), pañales con cambio de color en las heces del recien nacido. • 60 Carpeta con logo del programa Salud Materna, que incluya: El temario impreso y hojas blancas para sus anotaciones, y lapiceras de color azul.  • 50 suvenires con el logo del curso y programa ( ejemplo: Mochila porta laptop de 15"" con tirantes acolchonados) con libreta de pasta gruesa  • 20 Suvenir para los ponentes (ejemplo: Dulces regionales, bebida típica y figura de barro) • 2 Lonas con diseño e impresión, con medidas de 180 X 80 cm . Que incluya arañas • 50 Rotafolios educativos de Lactancia Materna medidas 20 x 17 cms, Se puede mostrar ejemplo para su elaboración por parte del Programa.    5.- Otros servicios:  • Vuelos redondos, hospedaje, alimentos para dos días, tres personas (Ponentes externos), incluir costos de traslado del aeropuerto-hotel, hotel-sede, sede-hotel y hotel-aeropuerto.  • Transporte redondo por dos días para 15 personas Manzanillo-Colima, Colima-Manzanillo • Transporte redondo por dos días para 15 personas Tecoman-Colima, Colima-Tecoman • Indispensable la permanencia de dos personas por salón para soporte técnico y logística del evento, que garantice el buen funcionamiento del audio, imagen, salón, registro de asistente y situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento, pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y/o aire acondicionado. • Filtro sanitario: Toma de temeratura, tapete sanitizante, gel antibacterial y Sanitas.  • 70 kits (Gel antibacteria mini, toallitas humedas desinfectantes) con etiqueta del programa** |  |  |
| 45 | SALUD PERINATAL | 33903 | Servicios integrales | Servicios integrales Descripción adicional: Curso-Taller. "Tamiz metabólico y auditivo Neonatal " con duración de una jornada de 8 horas,dirigido al personal médico y de enfermería adscritas a | Servicio | 2 | **CURSO-TALLER "TAMIZ METABÓLICO Y AUDITIVO NEONATAL" SALUD PERINATAL  "Sede: Colima y Manzanillo Periodo: SEGUNDO SEMESTRE 2021 Horario: 8:00 a 16:00 horas. Duración: 2 días, 8 horas. (dos jornada de 8 horas) No. participantes: 20 participantes.  1. Especificaciones técnicas. Alimentos para participantes y ponentes. 1.1 Desayuno tipo snack (09:30 - 10:00 Horas), pan (30 pzas), café y jugo de fruta natura envasado de manera individual (promoedio de 350 ml) por persona, fruta en pieza como, manzana, platano y pera. Botella de agua natural. 1.2 Coffe break continuo que incluya café y galletas en empaques individuales (70 pzas). 1.3 Comida para 20 asistentes tipo guisado con dos acompañantes (14:00 - 16:00 Hrs).   2. Servicio de salón: • Núm. de personas: Capacidad para 20 personas (con capacidad para 40 personas por medidas de sana distancia) • Formato: Tipo Escuela con ditancia de 1.5 mts de una mesa a otra • Ambos días en un horario: 8:00 a 16:00 horas • Con tomas de corriente para equipos de audio, video, cómputo y/o adaptadores trifásicos. • Equipado con aire acondicionado. Equipamiento para el salón: • 1 pantalla para proyección  • 1 Laptop para proyección de las diapositivas • 1 laptop para registro electrónico de asistentes, antes de iniciar el evento.  • Cañón proyector  • 1 Equipo de sonido (1 consola de sonido y 2 micrófonos inalámbricos) • Internet inalámbrico • Un pizarrón montado en un porta rotafolio con 5 pliegos de papel bond  • Mesas vestidas y sillas acojinadas • Mesa vestida para Coffee Break • Mesa vestida para recepción y registro de asistentes  • 1 apuntador láser • Dos extensiones de luz  3. Estacionamiento: Cajones sin costo para los participantes.  4. Materiales: • Suvenir para los ponentes (ejemplo: Dulces regionales o bebida típica y figura de barro) • 25 Carpetas con logo del programa Salud Materna, que incluya: El temario impreso y hojas blancas para sus anotaciones, y lapiceras de color azul.  • 20 suvenires con el logo del curso y programa ( ejemplo: Mochila porta laptop de 15"" con tirantes acolchonados) con libreta de pasta gruesa  • 2 Lonas con diseño e impresión, con medidas de 180 X 80 cm . Que incluya arañas • 4000 Dipticos de tamiz auditivo y metabólico : tamaño extendido 28 x 21.5 cm tamaño final 14 x 21.5 cm. Impreso frente y vuelta en cuatro por cuatro tintas al rebase sobre papel couche de 80gr encerado. Diseño proporcionado por el programa. Entregar en paquetes de 500 piezas.     5.- Otros servicios:  • Indispensable la permanencia de dos personas por salón para soporte técnico y logística del evento, que garantice el buen funcionamiento del audio, imagen, salón, registro de asistente y situaciones administrativas que afecten a las personas asistentes al evento, pendiente cuando se requiera el cambio de la iluminación y/o aire acondicionado. • Filtro sanitario: Toma de temeratura, tapete sanitizante, gel antibacterial y Sanitas.  • 30 kits (Gel antibacteria mini, toallitas humedas desinfectantes) con etiqueta del programa.** |  |  |
| 46 | ABORTO SEGURO | 35102 | Mantenimiento de inmuebles para la prestacion de servicios publicos | Trabajos de habilitación, e instalación de la infraestructura para espacios de aborto seguro | Servicio | 1 | Se refiere a las acciones de adecuación y habilitación (trabajos de albañilería, electricidad, entre otros para implementar el Servicio de Aborto Seguro en la unidad de segundo nivel. Para adecuar e espacio de aborto seguro, de acuerdo a lo que proceda, cumpliendo con los siguientes requisitos: Generar áreas destinadas a la atneción de las usuarias en espacios individualizados, con condiciones de privacidad y confidencialidad, además de considerar los criterios descritos en el apartado de "Criterios de elegibilidad para la habilitación del espacio de los servicios". También se debe verificar que se cuente con espacios para el resguardo y almacenamiento adecuado de medicamentos, para lo cual se deberá de hacer las adecuaciones necesarias en el inmuble., así como el resguardo de los insumos clinicos con el objetiov de preservar su vida útil. El espacio debera de cumplir con cada una de las especificaciones de la NOM-016-SSA3-2012 para el espacio del servicio de aborto seguro. . 6. Infraestructura y equipamiento de hospitales 6.1 Las disposiciones de infraestructura y equipamiento, aplicarán en lo general, de acuerdo con el tipo de hospital, grado de complejidad y capacidad de resolución que define el Reglamento de la Ley General de Salud en materia de prestación de servicios de atención médica y en lo particular, con las especificadas en esta norma. 6.2 Las características de los conductores, métodos de alambrado, receptáculos y sistemas eléctricos para el suministro de energía eléctrica esencial y no esencial desde las fuentes normales y alternas de emergencia, con sus correspondientes circuitos, dispositivos, equipos eléctricos, protecciones y canalizaciones, deberán apegarse a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.1 de esta norma. No se deben utilizar receptáculos múltiples o extensiones convencionales para suministrar energía eléctrica a los equipos electromédicos en el hospital. 6.3 Todos los establecimientos que manejen instalaciones fijas para el suministro de oxígeno y óxido nitroso, deberán disponer de una central de gases exclusiva para el suministro seguro e ininterrumpido a las áreas de atención médica, la cual deberá cumplir con las siguientes características: 6.3.1 Deberá instalarse en un sitio al exterior del establecimiento principal, alejada de fuentes de calor y de energía eléctrica y en un lugar accesible que facilite la carga y descarga de los contenedores sin riesgo para el personal del área de la salud y los usuarios del establecimiento; 6.3.2 Deberá estar techada, con suficiente ventilación, contar con piso de cemento y estar limitada perimetralmente. En caso de necesitar rampa de acceso vehicular, ésta no deberá ser de asfalto ni de materiales inflamables. 6.3.3 Estar debidamente identificada, contar con señalización de peligro, la prohibición de fumar y de manejar aceites o lubricantes de origen mineral; 6.3.4 Deberá ser considerada un área de acceso restringido; 6.3.5 Debe disponer como mínimo de un manifold exclusivo para oxígeno y otro en su caso, para óxido nitroso e instalarse conforme lo indicado en los Apéndices Normativos: AK central de gases con manifold para oxígeno y AL central de gases con manifold para óxido nitroso, así como el Apéndice B (Informativo) correspondiente al Manual de Buenas Prácticas en el Manejo de Gases Medicinales y sus Instalaciones; 6.3.5.1 En caso que se requiera instalar contenedores termo portátiles o estacionarios, en forma combinada con los cilindros de alta presión, se deberán hacer las adecuaciones tanto en el local de la central de gases como en las instalaciones del establecimiento, lo cual debe ser asentado en la bitácora; 6.3.5.2 Para su reemplazo o recarga, los contenedores de gases medicinales deberán contar con los señalamientos y colores para su fácil identificación, de acuerdo con lo señalado en el Apéndice B (Informativo); 6.3.5.3 Las líneas de distribución para cada uno de estos gases, deben estar tendidas en el exterior del edificio y fijas a los muros; asimismo, deberán identificarse con etiquetas y rotulación de color verde para oxígeno y con etiquetas y rótulos azules para óxido nitroso, debe estar señalizado a todo lo largo de la tubería, hasta las tomas de servicio final; 6.3.5.3.1 Deberá tener un conjunto de sensores para el monitoreo de la presión de los gases, que debe activar el sistema de alarma cuando la presión del suministro primario, suministro de respaldo o línea principal, disminuyan a valores que comprometan la presión de operación normal requerida. 6.3.5.3.2 Las alarmas activadas por el conjunto de sensores de presión, deben ser de tipo sonoro y luminoso; se requieren como mínimo dos de cada tipo. Una ubicada en la central de gases y otra en un área estratégica de control, cercana o dentro del establecimiento. 6.4 Almacenamiento y distribución de agua potable para uso y consumo en las áreas del establecimiento. 6.4.1 La capacidad mínima de las cisternas o tinacos deberá ser calculada considerando que, en caso de una interrupción del suministro externo, sea posible cubrir los requerimientos internos del establecimiento al menos por 24 horas; 6.4.2 Se deberán establecer los procedimientos necesarios para garantizar, la disponibilidad y la calidad del agua, principalmente en los servicios que requieren indispensablemente de este líquido; 6.4.3 El área de servicios generales o su equivalente, deberá comprobar periódicamente la calidad del agua, mediante un análisis microbiológico y fisicoquímico conforme los parámetros señalados en la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.10 de esta norma. El hecho deberá ser registrado en la bitácora correspondiente, que deberá estar disponible para cualquier revisión o verificación, ya sea interna o externa por parte de algún organismo de control de calidad o las autoridades sanitarias; 6.4.4 El sistema de provisión de agua debe considerar la existencia de tomas especiales en los servicios que lo requieran así como en los sistemas de distribución para emergencia. 6.5 Auxiliares de diagnóstico 6.5.1 Laboratorios clínicos   6.5.1.1 Los laboratorios clínicos además de cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana, referida en el numeral 3.7 de esta norma, deberán cumplir con las características siguientes: 6.5.1.1.1 Contar con ventilación e iluminación suficiente, natural o artificial, que deberán estar acordes con el tipo de pruebas que realicen; 6.5.1.1.2 En caso de utilizar equipos automatizados para realizar estudios de laboratorio, se deberán adaptar los espacios y áreas de trabajo, de acuerdo con los requerimientos de luz, humedad, ventilación y temperatura que indique el fabricante. 6.5.1.1.3 Las instalaciones de abastecimiento de agua potable, deberán ser adecuadas para los tipos de aparatos, materiales y reactivos que se utilizan, así como el sistema de drenaje, que deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana, referida en el numeral 3.2, de esta norma. 6.5.1.1.4 Contar con dispositivos para el lavado de manos y cara, en particular para los ojos en situaciones de emergencia. 6.5.1.1.5 Cumplir con las disposiciones de la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.5 de esta norma, en particular, en aquellos residuos que requieran de procesos de inactivación química y esterilización física. 6.5.1.1.6 El laboratorio de urgencias debe disponer de infraestructura y equipo suficientes para que funcione las 24 horas del día y atienda los requerimientos de estudios de laboratorio urgentes de las diversas áreas que los soliciten. 6.5.1.2 Los laboratorios de citología, histopatología y anatomía patológica ligados a un hospital y los independientes, deberán cumplir con las siguientes características de infraestructura y equipamiento: 6.5.1.2.1 Laboratorio de citología, su infraestructura debe permitir tomar muestras, procesar, analizar, reportar y archivar estudios citológicos y deberá contar con el mobiliario y equipo establecido en el Apéndice A (Normativo). 6.5.1.2.2 Laboratorio de histopatología, debe contar con la infraestructura para procesar, analizar, realizar, reportar y archivar estudios histopatológicos y deberá contar con el mobiliario y equipo establecido en el Apéndice B (Normativo). 6.5.1.2.3 Unidad de anatomía patológica. 6.5.1.2.3.1 Su infraestructura y equipamiento deben permitir realizar los estudios de órganos y tejidos. 6.5.1.2.3.2 Debe contar con áreas para recepción, identificación, depósito, refrigerado, disección y estudio macro y microscópico, así como para trámites y entrega de cadáveres, con facilidades para las maniobras de los servicios funerarios. 6.5.2 Imagenología 6.5.2.1 Rayos "X" 6.5.2.1.1 Este servicio debe localizarse en un área accesible para los pacientes que proceden de los servicios de consulta externa y urgencias, así como de las áreas de hospitalización, evitando cruces de las circulaciones técnicas con las del público, pacientes y usuarios. 6.5.2.1.2 Además de lo anterior, deberá cumplir con las disposiciones de la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.16 de esta norma. 6.5.2.1.3 La instalación eléctrica para los equipos de Rayos "X" debe cumplir con lo especificado en la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.1 de esta norma. 6.5.2.1.4 Deberá contar con el mobiliario y equipo especificado en el Apéndice C (Normativo). 6.5.2.2 Areas de tomografía y mamografía o mastografía   6.5.2.2.1 En caso de que el servicio cuente con tomografía computarizada, con mamografía o ambas, debe cumplir con lo señalado en la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.16 de esta norma, además de lo siguiente: 6.5.2.2.1.1 El área de tomografía computarizada deberá estar conformada por: sala de estudios, vestidor con sanitario, sala de control y monitoreo, área de interpretación y archivo, así como, local para el generador. 6.5.2.2.1.2 Debe contar con el mobiliario y equipo especificado en el Apéndice D (Normativo). 6.5.2.2.2 La sala de mamografía o mastografía, deberá cumplir con lo señalado, en el Apéndice E (Normativo), referente a mobiliario y equipo. 6.5.2.3 Area para estudios por ultrasonografía 6.5.2.3.1 El área para realizar estudios utilizando ultrasonido, además de las características de infraestructura señaladas la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.15 de esta norma debe tener acceso a un vestidor con sanitario y tener las dimensiones necesarias para la colocación del mobiliario y equipo especificado en el Apéndice F (Normativo) 6.6 Tratamiento 6.6.1 Central de enfermeras 6.6.1.1 Todas las áreas en las que se proporcione asistencia y cuidados a pacientes hospitalizados, deben contar con una central de enfermeras, la cual deberá cumplir con las siguientes características: 6.6.1.1.1 Las áreas, dimensiones y circulaciones deberán permitir el desarrollo de las funciones y actividades propias del personal de enfermería; 6.6.1.1.2 Es indispensable que su ubicación tenga libre y rápido acceso a las áreas en donde se encuentren internados los pacientes a su cargo; 6.6.1.1.3 Contar con el mobiliario y equipo especificado en el Apéndice G (Normativo). 6.6.1.1.4 El área de trabajo de enfermeras, deberá estar libre de fuentes de contaminación y dispondrá del mobiliario para guarda de medicamentos, soluciones y material de curación que utilice. 6.6.2 Unidad quirúrgica 6.6.2.1 La unidad quirúrgica es un área de circulación restringida, que a su vez, se integra de áreas con diferentes características y grados de restricción en la circulación, que requieren estar claramente delimitadas para que se mantengan las condiciones de asepsia y ambiente estéril que demandan cada una de ellas en particular. Debe contar con acceso controlado, tanto para el personal del área de la salud, como para pacientes. 6.6.2.2 La unidad quirúrgica requiere como mínimo de: un área de transferencia, vestidores para el personal del área de la salud masculino y femenino, pasillo de circulación blanca, sala de operaciones, área gris y locales para guarda de ropa y equipos, éstas áreas, deberán cumplir con las siguientes características: 6.6.2.2.1. El ingreso y egreso de pacientes se llevará a cabo a través de un área de transferencia de camillas, misma que deberá contar con una barrera física, mecanismo o sistema, que permita controlar y conservar las condiciones de asepsia propias del área. 6.6.2.2.2 El personal del área de la salud autorizado debe ingresar a la unidad quirúrgica a través del área de vestidores y sanitarios, la cual debe tener continuidad de circulación hacia el pasillo de circulación blanca; el egreso del personal del área de la salud debe ser a través del área gris hacia el área negra. 6.6.2.2.3 En el pasillo de circulación blanca, se deberá ubicar el equipo para que el personal médico efectúe el procedimiento de lavado y asepsia prequirúrgica de las manos. 6.6.2.2.4 La sala de operaciones debe tener curvas sanitarias en los ángulos formados, entre los muros y de éstos con el piso, con la finalidad que favorezcan las labores de aseo del área; las paredes deben estar recubiertas de material de fácil limpieza que no tenga ranuras, orificios o poros donde se acumulen polvo y microorganismos. 6.6.2.2.4.1 La ventilación debe ser artificial, estar instalada de tal forma que el aire sea inyectado en la parte superior y extraído en la parte inferior de la sala. El sistema no deberá recircular el aire para evitar la concentración de gases anestésicos y medicinales, preferentemente deberá tener capacidad para llevar a cabo de 20 a 25 cambios de volumen de aire filtrado por hora; 6.6.2.2.4.2 Deberá contar con instalaciones fijas de oxígeno, óxido nitroso y aire. En caso de contar con dispositivos para succión de líquidos y secreciones, éstos podrán ser fijos o portátiles. 6.6.2.2.4.3 Las puertas de la sala de operaciones deben ser de doble abatimiento y requieren tener mirillas. 6.6.2.2.5 El área de recuperación post-anestésica, se ubicará dentro del área gris y deberá permitir el trabajo del personal de enfermería y anestesiología. 6.6.2.2.5.1 El área de recuperación postanestésica debe tener como mínimo una cama-camilla por sala de operaciones, equipo para aspiración controlada con sistemas fijos o portátiles, así como tomas de oxígeno y de aire comprimido; 6.6.2.2.5.2 En esta misma área, se debe incluir una mesa con tarja para hacer el lavado de los materiales e instrumental reutilizable; 6.6.2.2.6 Para evitar la interferencia con la circulación de pacientes y personal, deberá disponerse de un área específica para el estacionamiento de camillas, la cual se ubicará contigua a la zona de transferencia; 6.6.2.2.7 Deberá disponer de locales para la guarda de equipo de utilización intermitente, para ropa limpia y utensilios de aseo; se deben establecer procedimientos, medidas de distribución y entradas que disminuyan el riesgo de contaminación del área gris; 6.6.2.2.8 El listado de mobiliario y equipo con que debe contar la unidad quirúrgica, además de lo establecido en la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.6 de esta norma, se especifica en el Apéndice H (Normativo). 6.6.2.2.9 El cuarto séptico deberá estar accesible pero fuera del área de recuperación postanestésica. 6.6.2.2.10 Cuando exista el servicio de cirugía ambulatoria, podrá existir fuera de la unidad quirúrgica un área específica de recuperación para cirugía ambulatoria, misma que deberá contar con los dispositivos médicos que se requieran por el tipo de cirugía que se practique. Además, deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.13 de esta norma. 6.6.3 Central de Esterilización y Equipos (CEyE) 6.6.3.1 La CEyE requiere contar con las áreas de: lavado de instrumental, preparación de ropa y materiales, ensamble para formación de paquetes y esterilización, adicionalmente puede tener una zona con gavetas y anaqueles para guardar el material estéril que generalmente es denominada subCEyE. 6.6.3.2 Requiere contar con una ventanilla de comunicación hacia el pasillo de la circulación blanca, para la entrega de material estéril a las salas de operaciones. Asimismo, deberá contar cuando menos, con una ventanilla de comunicación a la circulación negra, para la entrega de material estéril a otros servicios del hospital y para la recepción de material prelavado. 6.6.3.3 Deberá contar al menos con un autoclave, mismo que se instalará de tal manera que para darle servicio de mantenimiento preventivo o correctivo no sea necesario ingresar a la CEyE. 6.6.3.4 El listado de mobiliario y equipo con que debe contar, se especifica en el Apéndice J (Normativo). 6.6.4 Unidad de obstetricia o tocología 6.6.4.1 Esta unidad debe contar como mínimo con las áreas siguientes: de valoración obstétrica, preparación, labor, expulsión y recuperación, todas ellas con el equipo mínimo necesario para la atención integral de la madre y del recién nacido, descrito en el Apéndice K (Normativo). Es aceptable que en una misma área, se integre el equipamiento para brindar la atención del trabajo de parto. Además, debe contar con una central de enfermeras, cuarto de aseo y cuarto séptico. 6.6.4.2 El área de valoración obstétrica debe ser independiente al área de valoración de urgencias, no obstante que ambas se encuentren en el servicio de urgencias. Deberá estar preferentemente en comunicación directa con la sala de labor. Requiere de un baño anexo con regadera. 6.6.4.2.1 Sus dimensiones deben ser suficientes para contener el mobiliario especificado en el numeral K.1.1 y correlativos del Apéndice K (Normativo). 6.6.4.3 La sala de labor puede estar integrada por varios cubículos con dimensiones suficientes para instalar una cama-camilla y disponer de un área tributaria con circulaciones y espacios suficientes que permitan el fácil traslado de las camillas hacia la sala de expulsión. 6.6.4.3.1 Los cubículos deberán contar con instalaciones para proporcionar oxígeno, así como elementos divisorios de material antibacteriano, impermeable y de fácil limpieza, que aíslen y permitan la privacidad y respeto a la intimidad de las pacientes. 6.6.4.4 El lavabo para médicos obstetras debe estar ubicado contiguo a la sala de expulsión. 6.6.4.5 La sala de expulsión debe contar con el mobiliario y equipamiento que se especifica en el numeral K.3 y correlativos del apéndice K (Normativo). 6.6.4.5.1 Debe disponer de instalaciones fijas para el suministro de oxígeno y aspiración controlada. 6.6.4.6 La sala de recuperación obstétrica deberá tener: cubículos con camillas para atención de las pacientes, área de trabajo para el anestesiólogo, así como central de enfermeras. 6.6.4.6.1 Los cubículos deberán tener las dimensiones suficientes para instalar y permitir la fácil movilidad de una cama-camilla y contar con su área tributaria correspondiente. Requieren instalaciones para suministrar oxígeno y realizar aspiración controlada, pudiendo ser esta última a través de instalaciones fijas o equipos portátiles. 6.6.5 Unidad tocoquirúrgica 6.6.5.1 La unidad tocoquirúrgica debe estar ubicada cercana al área de labor. En el caso de que forme parte de un área quirúrgica, deberá ubicarse lo más independiente posible, procurando evitar el tránsito hacia las otras salas de operaciones. 6.6.5.2 De conformidad con la capacidad resolutiva del establecimiento, puede contar con una o varias salas de operaciones, así como un área de recuperación post-anestésica. Los acabados e instalaciones deben reunir las características mínimas de las salas de operaciones descritas en este documento. 6.6.5.3 La infraestructura y el equipo con que deben contar, deben ser suficientes para llevar a cabo las actividades quirúrgicas-obstétricas y para la atención del recién nacido. 6.6.5.4 El listado de mobiliario y equipamiento con que debe contar, se especifica en el Apéndice L (Normativo), además de lo establecido en la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.6 de esta norma. 6.6.6 Unidad de cuidados intensivos o terapia intensiva Las unidades de cuidados intensivos deberán tener las características mínimas siguientes: 6.6.6.1 Fácil acceso desde las áreas de cirugía, tococirugía, urgencias y hospitalización. 6.6.6.2 Control de acceso directo a la unidad para visitantes y familiares, así como filtro de acceso para colocarse ropa reutilizable o desechable (bata, gorro y cubrebocas) y lavarse las manos. 6.6.6.3 El filtro de acceso a la unidad de cuidados intensivos debe contar con lavabo, dispensadores de jabón germicida líquido, gel (alcohol isopropílico) y toallas desechables o sistema de aire para secado de manos. 6.6.6.4 Los cubículos o módulos deben estar ubicados en torno de la central de enfermeras, a efecto de que el personal del servicio pueda observar a los pacientes y desplazarse rápidamente para la atención directa del paciente que lo requiera. 6.6.6.5 La central de enfermeras, debe contar con un sistema de comunicación bidireccional y de alarma, conectada a cada cubículo o módulo. 6.6.6.6 En cada cubículo o módulo deberán existir dos tomas fijas para el suministro de oxígeno medicinal, una toma fija de aire comprimido, así como dos tomas fijas de aspiración controlada. Canastilla con frasco empotrada en cada cama. 6.6.6.7 En cada cubículo o módulo deberán existir enchufes grado médico, con 16 contactos como mínimo, diferenciados por código en relación con la fuente de suministro de energía y el voltaje. 6.6.6.8 Los lavabos, tanto los necesarios para el área general, como para cada cubículo de aislamiento, deben contar con dispensadores de jabón germicida líquido, gel (alcohol isopropílico) y toallas desechables o sistema de aire para secado de manos. 6.6.6.9 Cuarto séptico cercano al área, con tarja, mesa de trabajo y repisas de acero inoxidable para el almacenamiento de utensilios varios. 6.6.6.10 Area de lavado de instrumental, con agua corriente, tarja y área de secado. 6.6.6.11 Sala de espera propia o compartida con otros servicios, misma que debe contar con servicios sanitarios. 6.6.6.12 Deberán cumplir con lo establecido en el apéndice M (Normativo) 6.6.6.13 Además de lo especificado, los hospitales que cuenten con este servicio deberán cumplir con las disposiciones que establezca la normatividad aplicable vigente. 6.6.7 Hospitalización de adultos 6.6.7.1 Este servicio requiere como mínimo contar con: central de enfermeras, sala de curaciones, sanitarios para personal, oficina de trabajo médico, cuarto séptico y cuarto de aseo, estos últimos deberán cumplir con lo especificado en los numerales 6.6.6.9 y 6.6.6.10 respectivamente. 6.6.7.2 Las dimensiones de las áreas de hospitalización, individual o colectiva, deben ser suficientes para la instalación del mobiliario y equipo apropiados para el tipo de pacientes a que esté dirigido el servicio, así como para permitir la movilidad y el desarrollo de las actividades del personal del área de la salud para la atención de los pacientes hospitalizados. 6.6.7.3 Debe contar con una toma fija por cama para el suministro de oxígeno, una toma fija de aire comprimido por cada dos camas, así como de una toma fija de aspiración controlada, pudiendo ser esta última por medio de equipos portátiles. 6.6.7.4 Cada cama debe contar con un sistema de comunicación bidireccional, así como de llamado de emergencia, conectados a la central de enfermeras del área o servicio. 6.6.7.5 Los cuartos de hospitalización individuales o colectivos deben contar con lavabo, dispensador de jabón germicida y despachador de toallas desechables. 6.6.7.6 Las áreas de hospitalización colectiva, deberán contar con elementos divisorios fabricados con material antibacteriano, impermeable y de fácil limpieza, que permitan la separación de cada cama, a fin de favorecer la privacidad y el respeto a la intimidad del paciente durante las actividades de atención médica diagnósticas, terapéuticas o de rehabilitación que lleva a cabo el personal del área de la salud. 6.6.7.7 El área de hospitalización colectiva, deberá disponer de un sanitario y una regadera por cada seis camas de hospitalización.   6.6.7.8 Cada área de hospitalización, en su caso deberá disponer como mínimo, de un cuarto para pacientes que requieran aislamiento, el cual se manejará a través de un filtro de aislamiento o control de acceso, que cuente con un lavabo, un dispensador de jabón germicida, gel (alcohol isopropílico) y toallas desechables o sistema para secado de manos, de ser el caso, deberá contar con un sistema de aire acondicionado con filtros de alta eficiencia, que permita la circulación cuando menos de seis veces y el recambio de dos volúmenes por hora. 6.6.7.9 El listado de mobiliario y equipo mínimo con que debe contar esta área, se especifica en el Apéndice N (Normativo). 6.6.8 Hospitalización de pediatría 6.6.8.1 Además de lo especificado en el apartado de hospitalización de adultos, el área de hospitalización pediátrica deberá contar con las siguientes características: 6.6.8.1.1 En el caso de brindar atención a neonatos y lactantes debe disponer de un baño de artesa; 6.6.8.1.2 Los baños para pacientes pediátricos, deberán contar con muebles acordes a las características y necesidades de tamaño de este tipo de pacientes; 6.6.8.1.3 El listado de mobiliario y equipamiento con que debe contar, se especifica en el Apéndice P (Normativo). 6.6.9 Servicio de urgencias 6.6.9.1 El servicio de urgencias, deberá cumplir con las características siguientes, además de cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana, referida en el numeral 3.14 de esta norma. 6.6.9.1.1 Se ubicará en la planta baja del establecimiento y deberá contar con accesos directos para vehículos y peatones desde el exterior del inmueble, así como con los señalamientos suficientes que orienten a los usuarios. 6.6.9.1.2 Deberá contar como mínimo con las siguientes áreas: 6.6.9.1.2.1 Estación de camillas y sillas de ruedas, ubicada junto al pasillo de acceso de ambulancias y vehículos, así como al módulo de recepción y control; 6.6.9.1.2.2 Módulo de recepción y control, ubicado de tal forma que pueda ser fácilmente identificado por los usuarios, para favorecer la recepción inmediata de la persona que será ingresada; 6.6.9.1.2.3 Consultorios o cubículos para valoración y determinación de prioridades de atención, ubicados con acceso directo desde la sala de espera, el módulo de recepción y control, mismos que deberán contar como mínimo, con un área para entrevista y otra para exploración. El número de estos consultorios o cubículos debe estar en correspondencia con la demanda del servicio; 6.6.9.1.2.4 Area de observación con cubículos de atención, los cuales deberán tener las características siguientes: 6.6.9.1.2.4.1 Contar con elementos divisorios fabricados con material antibacteriano, impermeable, de fácil limpieza, que aíslen y protejan la privacidad y respeto a la intimidad de los pacientes 6.6.9.1.2.4.2 Disponer de una toma fija por cama para el suministro de oxígeno, una toma fija de aire comprimido por cada dos camas, así como de una toma fija de aspiración controlada, pudiendo ser esta última por medio de equipos portátiles; 6.6.9.1.2.5 Area de descontaminación en establecimientos para la atención médica que atiendan urgencias traumatológicas 6.6.9.1.2.6 Area de hidratación en establecimientos para la atención médica que atiendan urgencias pediátricas; 6.6.9.1.2.7 En su caso, sala o cuarto de choque;   6.6.9.1.2.8 Central de enfermeras 6.6.9.1.2.9 Sala de curaciones; 6.6.9.1.2.10 Sala de espera con sanitario público, pudiendo ser compartida con otras áreas; y 6.6.9.1.2.11 Sanitarios para el personal 6.6.9.1.2.12 Las dimensiones de las áreas señaladas y sus respectivos accesos, pasillos y puertas, deben ser lo suficientemente amplios, para permitir la movilidad fácil y expedita de las camillas, equipos y del personal que interviene en la atención de los pacientes. 6.6.9.1.2.13 Los establecimientos para la atención médica de los sectores público, social y privado que cuenten con servicio de urgencias, deberán cumplir con el mobiliario y equipo que se especifica en el Apéndice Q (Normativo). 6.6.10 Otros servicios de tratamiento médico 6.6.10.1 Inhaloterapia 6.6.10.1.1 Este servicio debe disponer de: área para la atención de pacientes ambulatorios, área para la limpieza, preparación y acondicionamiento de los equipos que se utilizarán para pacientes ambulatorios u hospitalizados y área para el depósito y guarda de insumos y equipos; 6.6.10.1.2 Debido a que con frecuencia se requiere atender a pacientes ambulatorios en condiciones de urgencia, es un servicio que debe funcionar las 24 horas del día y su ubicación deberá estar cercana a la unidad de urgencias o a los servicios de consulta externa; 6.6.10.1.3 El listado de mobiliario y equipamiento con que debe contar, se especifica en el Apéndice R (Normativo). 6.6.10.2 Nutriología 6.6.10.2.1 De acuerdo con las actividades médicas y la capacidad resolutiva definida del hospital, se podrá contar con este tipo de servicio. 6.6.10.2.2 Su ubicación debe ser próxima al servicio de consulta externa. 6.6.10.2.3 El listado de mobiliario y equipamiento con que debe contar se especifica en el Apéndice S (Normativo). 6.6.10.3 Radioterapia y hemodiálisis 6.6.10.3.1 Los hospitales que cuenten con estos servicios, deberán cumplir con las disposiciones que establezcan las Normas Oficiales Mexicanas referidas en los numerales 3.3 y 3.4 de esta norma, respectivamente. 6.6.11 Unidad de rehabilitación 6.6.11.1 En el caso de unidades hospitalarias que cuenten con esta área o servicio, deberán cumplir con lo siguiente: 6.6.11.1.1 Su localización preferencial será en la planta baja, con accesos independientes para pacientes internos y externos, conforme lo establece la Norma Oficial Mexicana referida en el numeral 3.17 de esta norma; 6.6.11.1.2 Deberá tener al menos un consultorio médico y área de terapia física que incluya las sub-áreas o locales siguientes: § Sala de espera con sanitarios; § Baños y vestidores para pacientes; § Baños y vestidores para el personal del área de la salud; § Area para hidroterapia;   § Area para electroterapia; § Area para mecanoterapia; § Area para guarda de ropería y utilería; § Cuarto de aseo. 6.6.11.2 En el caso de unidades de rehabilitación independientes o no ligadas a un hospital, además de lo señalado en los numerales 6.6.11.1 y 6.6.11.1.2, deberán contar con un área para el desarrollo de actividades administrativas. 6.6.11.3 El listado de mobiliario y equipamiento con que debe contar se especifica en el Apéndice T (Normativo). 6.7 Servicios generales Los servicios generales podrán estar integrados por diversos departamentos, servicios, unidades, áreas u otra denominación, según corresponda a las características de organización y funcionamiento del hospital. 6.7.1 Farmacia, cuando ofrezca servicio al público en general, se podrá ubicar en el vestíbulo principal del establecimiento. 6.7.1.1 Debe contar con un área de mostrador o ventanilla de despacho, anaqueles para acomodo de medicamentos, un área de almacén para estiba, mueble con cerradura para guarda de medicamentos controlados y un equipo de refrigeración, sin perjuicio de cumplir con las demás disposiciones aplicables. 6.7.1.2 De acuerdo con las características de organización y funcionamiento de la institución o tipo de establecimiento de que se trate, la farmacia puede formar parte de los servicios auxiliares de diagnóstico y tratamiento. 6.7.2 Dietología, debe ubicarse en un área que facilite el abasto de víveres, preferentemente en planta baja y alejada de fuentes de contaminación de mobiliario, utensilios, insumos y alimentos. 6.7.2.1 Debe contar con: almacén de víveres, de utensilios y cocina, con dimensiones proporcionales al tipo del establecimiento. 6.7.2.2 Sistema de almacén con refrigeración de acuerdo con el tipo y volumen de los insumos que se manejan. 6.7.2.3 La circulación y rutas para la distribución de alimentos a las diferentes áreas del establecimiento, no deberá interferir con las actividades de atención médica. 6.7.2.4 Debe contar con el mobiliario y utensilios que se describen en el numeral U.1 y correlativos del Apéndice U (Normativo). En los casos que el servicio sea subrogado, el mobiliario y utensilios que deberá disponer, serán los que se establezcan en el contrato respectivo. 6.7.3 Almacén general, debe contar con las áreas y mobiliario suficientes y apropiados para garantizar el control y abasto oportuno de: insumos, materiales, partes y refacciones que se requieren para el correcto e ininterrumpido funcionamiento del establecimiento, de conformidad con lo establecido en el numeral U.2 y correlativos del Apéndice U (Normativo). 6.7.4 Servicio de lavandería, debe disponer de manuales de operación en los que se establezcan actividades espe |  |  |
| 47 | DIAGNÓSTICO EN SALUD | 35401 | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MEDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: COL. EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MEDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: COL. EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. | SERVICIO | 1 | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MÉDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. "N" CANTIDAD DE SERVICIOS DE LOS 150 SOLICITADOS. **(VER ANEXO C PARA DESCRIPCIÓN DE LOS MANTENIMIENTOS)** |  |  |
| 48 | DIAGNÓSTICO EN SALUD | 35401 | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MEDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: COL. EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MEDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: COL. EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. | SERVICIO | 1 | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MÉDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. "N" CANTIDAD DE SERVICIOS DE LOS **150 SOLICITADOS. (VER ANEXO C PARA DESCRIPCIÓN DE LOS MANTENIMIENTOS)** |  |  |
| 49 | DIAGNÓSTICO EN SALUD | 35401 | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MEDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: COL. EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MEDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: COL. EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. | SERVICIO | 1 | SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO E INSTRUMENTAL MÉDICO DESCRIPCIÓN ADICIONAL: EL LABORATORIO PROPORCIONARA LA RELACIÓN DE EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS. "N" CANTIDAD DE SERVICIOS DE LOS **150 SOLICITADOS. (VER ANEXO C PARA DESCRIPCIÓN DE LOS MANTENIMIENTOS)** |  |  |
| 50 | DETERMINANTES PERSONALES | 35501 | Mantenimiento y conservacion de vehiculos terrestres | Mantenimiento de unidades móviles | Servicio | 1 | **Mantenimiento para Camioneta FORD 350 (1)**: Afinación mayor que incluya (6 litros de aceite, filtro de aceite, 8 bujías de platino, filtro de gasolina, filtro de aire, lavado interno de motor, lavado de cuerpo de aceleración y lavado de inyectores). Servicio de reparación y mantenimiento de frenos (rectificado de discos, Cambio de balatas delanteras y traseras). Mantenimiento y reparación de sistema de carga (alternador) y encendido (motor de arranque). Cambio de 8 luces de plafón rectangular de led color ámbar, en periferia de caja trasera. Mantenimiento preventivo al aire acondicionado de camper (limpieza de filtros, evaporador y condensador). Servicio de afinación a generador, Generac 5500w. Que incluya: aceite, bujía, filtro de aire y lavado de carburador. Cambio de Acumulador Lavado de chasis y envaselinado. Cambio de dos llantas 245/75R17 de carga, que incluya montaje alineación y balanceo. **Mantenimiento para Camioneta FORD 350 (2)**: Afinación mayor que incluya (6 litros de aceite, filtro de aceite, 8 bujías de platino, filtro de gasolina, filtro de aire, lavado interno de motor, lavado de cuerpo de aceleración y lavado de inyectores). Servicio de reparación y mantenimiento de frenos (rectificado de discos, Cambio de balatas delanteras y traseras). Mantenimiento y reparación de sistema de carga (alternador) y encendido (motor de arranque). Cambio de 5 luces de plafón rectangular de led color ámbar, en periferia de caja trasera. Mantenimiento preventivo al aire acondicionado de camper (limpieza de filtros, evaporador y condensador). Servicio de afinación a generador, Generac que incluya: aceite, bujías, filtro de aire y lavado de carburador. Cambio de Acumulador, Lavado de chasis y envaselinado. Cambio de dos llantas 245/75R17 de carga, que incluya montaje alineación y balanceo. **Mantenimiento para Camioneta FORD 350 (3):** Afinación mayor que incluya (6 litros de aceite, filtro de aceite, 8 bujías de platino, filtro de gasolina, filtro de aire, lavado interno de motor, lavado de cuerpo de aceleración y lavado de inyectores). Servicio de reparación y mantenimiento de frenos (rectificado de discos, Cambio de balatas delanteras y traseras). Mantenimiento y reparación de sistema de carga (alternador) y encendido (motor de arranque). Cambio de 5 luces de plafón rectangular de led color ámbar, en periferia de caja trasera. Mantenimiento preventivo al aire acondicionado de camper (limpieza de filtros, evaporador y condensador). Servicio de afinación a generador Generac que incluya: aceite, bujías, filtro de aire y lavado de carburador. Cambio de Acumulador, Lavado de chasis y envaselinado. Cambio de dos llantas 245/75R17 de carga, que incluya montaje alineación y balanceo. **Mantenimiento para NISSAN Tsuru III (4):** Afinación mayor que incluya (4 litros de aceite, filtro de aceite, 4 bujías, filtro de gasolina, filtro de aire, lavado interno de motor, lavado de cuerpo de aceleración y lavado de inyectores). Servicio de reparación y mantenimiento de frenos (rectificado de discos y tambores, Cambio de balatas delanteras y traseras de cerámica). Rotación de llantas. Mantenimiento y reparación de sistema de carga (alternador) y encendido (motor de arranque). Cambio de Acumulador. **Mantenimiento para NISSAN Tsuru III (5):** Afinación mayor que incluya (4 litros de aceite, filtro de aceite, 4 bujías, filtro de gasolina, filtro de aire, lavado interno de motor, lavado de cuerpo de aceleración y lavado de inyectores). Servicio de reparación y mantenimiento de frenos (rectificado de discos y tambores, Cambio de balatas delanteras y traseras de cerámica. Rotación de llantas. Mantenimiento y reparación de sistema de carga (alternador) y encendido (motor de arranque). Cambio de Acumulador. **NISSAN March (6):** Afinación mayor que incluya (4 litros de aceite sintético SAE 5W30, filtro de aceite, 4 bujías de platino, filtro de gasolina, filtro de aire, lavado interno de motor, lavado de cuerpo de aceleración y lavado de inyectores). Servicio de reparación y mantenimiento de frenos (rectificado de discos y tambores, Cambio de balatas delanteras y traseras). Revisión y reparación de suspensión, cambio de dos Horquillas delanteras originales y alineación delantera. Cambio de Acumulador, Rotación de llantas. Mantenimiento y reparación de sistema de carga (alternador) y encendido (motor de arranque). **MITSUBISHI L200 gasolina 4x2 (7):** Afinación mayor que incluya (5 litros de aceite sintético SAE 5W30, filtro de aceite, 4 bujías de platino, filtro de gasolina, filtro de aire, lavado interno de motor, lavado de cuerpo de aceleración y lavado de inyectores). Rotación de llantas. Servicio de reparación y mantenimiento de frenos (rectificado de discos, Cambio de balatas delanteras y traseras). Mantenimiento y reparación de sistema de carga (alternador) y encendido (motor de arranque). Cambio de Acumulador, Lavado de chasis y envaselinado. |  |  |
| 51 | SALUD MATERNA | 35501 | Mantenimiento y conservacion de vehiculos terrestres | Llantas de hule para automóvil. Compra y colocacion de llantas para automoviles oficiales con Números económicos: 433,363, 364, para uso optimo del personal brigadista, quienes utiliza los ve | Servicio | 12 | Llantas de hule para automóvil. Compra y colocacion de 12 llantas para 3 automoviles oficiales, con medidas 175/70/R13 para Marca: NISSAN, Tipo: TSURU |  |  |
| 52 | SALUD MATERNA | 35701 | Maquinaria y equipo (mantenimiento y reparacion) | Mantenimiento de vehículos asignados al programa Salud Materna y Perinatal. Números económicos: 433,363, 469, 364, para uso del personal brigadista quienes utiliza los vehículos del programa | Servicio | 1 | Mantenimiento preventivo y correctivo de vehículos asignados al programa Salud Materna y Perinatal. Números económicos: 433,363, 469, 364, para uso del personal brigadista quienes utiliza los vehículos del programa. **(VER ANEXO B PARA LA DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO)** |  |  |
| 53 | SALUD PERINATAL | 35701 | Maquinaria y equipo (mantenimiento y reparacion) | Mantenimiento preventivo y correctivo de 6 ulltrasonidos ubicados en primer nivel de atención, para realizar ultrasonido obstétrico estructural del feto que permita identificar de manera oport | Servicio | 1 | **Mantenimiento preventivo y correctivo de 6 ulltrasonidos para la atención de la paciente embarazada dentro de la consulta de primer contacto perteneciente al primer nivel de atención médica. Ubicados en Colima, Villa de Álvarez, Tecomán y Manzanillo.  Descripción mantenimiento preventivo:  · Verificación física del estado del equipo:  o Frenos  o Chasis  o Base  o Llantas  o Cable AC  o Transductores  o Leds  o Pantalla  · Verificación de funcionalidad:  o Transductores (resoluciones axial, vertical, horizontal y lateral)  o Leds  o Pantalla  o Teclado  · Verificación de la seguridad eléctrica:  o Voltajes de entrada.  o Resistencia a tierra.  · Limpieza del equipo:  o Interna  o Externa  · Limpieza de transductores y sus conexiones.  · Pruebas de funcionalidad.  · Lubricación de partes móviles en caso de ser necesario.  · Vaciado de memoria (en caso de que la unidad lo solicite)  · Verificación de señales luminosas y audibles.  · Que incluya gastos de traslado donde estan los equipos.  · 3 No-Break para el buen funcionamiento de los equipos.** |  |  |
| 54 | SALUD PERINATAL | 35701 | Maquinaria y equipo (mantenimiento y reparacion) | Mantenimiento preventivo y correctivo de 10 ventiladores neonatales ubicados en Hospital General de Manzanillo y Hospital Materno Infantil como parte de las acciones de reducción de mortalidad | Servicio | 1 | **REINICIAR EL EQUIPO CONECTANDO AIRE Y OXÍGENO RESPECTIVAMENTE  DESCONECTAR TUBO DE PRESIÓN INSPIRATORIA DEL MANIFOLD, VALOR DE PRESIÓN INSPIRATORIA 1480±10 PARA HW 1-3 Y 1095±10 PARA HW 4, AJUSTAR SI ES NECESARIO  APLICAR 60 mbar AL TUBO DE PRESIÓN INSPIRATORIA DESCONECTADO DEL MANIFOLD, VALOR DE PRESIÓN INSPIRATORIA, DEBE SER 2940±10 PARA HW 1-3 Y 2255±10 PARA HW 4, AJUSTAR SI ES NECESARIO  CALIBRAR 0mbar EN MENÚ DE CALIBRACIÓN  APLICAR 60 mbar EN PUERTO PROXIMAL, CALIBRAR 60mbar en MENÚ DE CALIBRACIÓN  CALIBRACIÓN DE TOUCHSCREEN  CALIBRACIÓN DE VÁLVULA DE EXHALACIÓN  VÁLVULA DE SEGURIDAD DEBE ABRIR ENTRE 450 A 600 mbar, SI NO SUCEDE, CALIBRAR  CALIBRACIÓN DE CELDA DE OXÍGENO (21% Y 100%)  CALIBRACIÓN DE SENSOR DE FLUJO      5. PRUEBAS DE FUNCIONALIDAD  PROGRAMAR  FLOW= 8 l/min  E-FLOW= 5 l/min  PEEP= 0 mbar  PINSP= 10mbar  FRECUENCIA= 30BPM  I TIME= 1seg.  O2 = 21%  CHEQUEO DE TRIGGER  CHEQUEO DE VOULMEN GARANTIZADO\*  CHEQUEO DE BLENDER  HFO\*    6. APLICACIÓN DE KIT DE MANTENIMIENTO UNA VEZ AL AÑO  7. LIMPIEZA INTERNA Y EXTERNA  8. REALIZAR PRUEBAS DE SEGURIDAD ELÉCTRICA  9.PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO FINAL Y PRUEBAS DE STRESS    KIT DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO INCLUYE:  FILTRO DE FAN, DIAFRAGMA DE EXHALACIÓN, JUEGO DE FILTROS DE ENTRADA DE GASES, 1 CELDA DE OXÍGENO      Incluir asesoría técnica personalizada en el manejo y uso adecuado del equipo para el personal con cursos programados durante las visitas de mantenimiento preventivo.** |  |  |
| 55 | SALUD PERINATAL | 35701 | Maquinaria y equipo (mantenimiento y reparacion) | Mantenimiento preventivo y correctivo de 6 equipos de emisiones otoacusticas asignados para el tamizaje auditivo ofertado en los 4 hospitales del estado. | Servicio | 1 | **MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EMISIONES OTOACUSTICAS "SALUD PERINATAL"  "1. Mantenimiento correctivo para el equipo de emisiones otacústicas marca Otometrics modelo. ACCUSCREEN. EL SERVICIO INCLUYE: Acoplamiento de la sonda con el equipo, verificación y ajuste de la ganancia del micrófono de la sonda, verificación de la intensidad de las frecuencias, pruebas de funcionamiento en cavidad, prueba de funcionamiento de oído artificial, limpieza general del equipo y pruebas de funcionamiento total del equipo Gastos incluidos del traslado en los envíos al lugar de revisión o de la persona que realiza el procedimiento 2. Mantenimiento correctivo para el equipo de emisiones otacústicas marca Interacoustics . Modelo: OTOREAD V1. EL SERVICIO INCLUYE: Acoplamiento de la sonda con el equipo, verificación y ajuste de la ganancia del micrófono de la sonda, verificación de la intensidad de las frecuencias, pruebas de funcionamiento en cavidad, prueba de funcionamiento de oído artificial, limpieza general del equipo y pruebas de funcionamiento total del equipo Gastos incluidos del traslado en los envíos al lugar de revisión o de la persona que realiza el procedimiento. 3. Mantenimiento correctivo para el equipo de emisiones otacústicas marca Interacoustics. Modelo: OTOREAD V2. EL SERVICIO INCLUYE: Limpieza interna y externa del equipo Calibración de niveles de estimulación auditiva, Calibración de sonda de emisiones, Otoacústicas, Calibración de sonda, Revisión de bomba de aire y verificación de sus funciones Calibración de timpanómetro, ajustes de presión y compliancias, Calibración de tono de sonda Calibración de preamplificador, Calibración de volumen, Revisión de estímulos IPSI (canal 1) Pruebas de funcionamiento en oído artificial y el funcionamiento general, Entrega de reportes de servicio y calibración, Gastos incluidos del traslado en los envíos al lugar de revisión o de la persona que realiza el procedimiento se deberá entregar un cargador con conexión a la corriente eléctrica. 4. Mantenimiento correctivo para el equipo de emisiones otacústicas marca Interacoustics. Modelo: OTOREAD V1. EL SERVICIO INCLUYE: Cambio del conector hembra del equipo, Acoplamiento de la sonda con el equipo, verificación y ajuste de la ganancia del micrófono de la sonda, verificación de la intensidad de las frecuencias, pruebas de funcionamiento en cavidad, prueba de funcionamiento de oído artificial, limpieza general del equipo y pruebas de funcionamiento total del equipo, Reparación de la base de transferencia de datos incluir la tarjeta de pines para realizar la correcta transferencia, Gastos incluidos del traslado en los envíos al lugar de revisión o de la persona que realiza el procedimiento. 5. Mantenimiento correctivo para el equipo de emisiones otacústicas marca Interacoustics. Modelo: OTOREAD V1. EL SERVICIO INCLUYE: Acoplamiento de la sonda con el equipo, verificación y ajuste de la ganancia del micrófono de la sonda, verificación de la intensidad de las frecuencias, pruebas de funcionamiento en cavidad, prueba de funcionamiento de oído artificial, limpieza general del equipo y pruebas de funcionamiento total del equipo, Verificar la conexión de la impresora térmica y proporcionar un adaptador para la conexión a la corriente eléctrica, Gastos incluidos del traslado en los envíos al lugar de revisión o de la persona que realiza el procedimiento. 6. Mantenimiento correctivo para el equipo de emisiones otacústicas marca Interacoustics. Modelo: OTOREAD V2. EL SERVICIO INCLUYE: Limpieza interna y externa del equipo Calibración de niveles de estimulación auditiva, Calibración de sonda de emisiones, Otoacústicas, Calibración de sonda, Revisión de bomba de aire y verificación de sus funciones Calibración de timpanómetro, ajustes de presión y compliancias, Calibración de tono de sonda Calibración de preamplificador, Calibración de volumen, Revisión de estímulos IPSI (canal 1) Pruebas de funcionamiento en oído artificial y el funcionamiento general, Entrega de reportes de servicio y calibración, Gastos incluidos del traslado en los envíos al lugar de revisión o de la persona que realiza el procedimiento   Consumibles y accesorios • Puntas de sonda para equipo de Emisiones Otoacústicas caja con 100 piezas, compatibles para los equipos Fits Corti™, ERO•SCAN™ y el nuevo OtoRead™ se solicitan 20 cajas • Olivas neonatales rojas 3-5mm caja con 100 piezas, compatibles con equipos de emisiones otoacústicas Amplivox: all OtoWave versions. Interacoustics: Titan, AT235, AA220, Eclipse, MT10, Sera. Maico: EasyTymp, MI 22, MI 23, MI 24, MI 26, MI 34, MI 44, Easyscreen se solicitan 20 cajas •Una sonda de emisiones otoacusticas para OtoRead versión 1 •Base para carga y transferencia de datos del equipo TITAN  •Minidin 8 pines hembra OtoRead I, conector hembra para conexión del equipo con la sonda"** |  |  |
| 56 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 36101 | Difusion de mensajes sobre programas y actividades gubernamentales | Descripción adicional: De los servicios de planificación familiar | Servicio | 1 | DIFUSIÓN DE MENSAJES SOBRE PROGRAMAS Y ACTIVIDADES GUBERNAMENTALES  PLAN PARA PROMOCIÓN DURANTE 1 AÑO, que incluya las siguientes especificaciones:  1 Diseño de logo y bases de campaña  1 Diseño y adaptación de gráficos de campaña para redes sociales 1 Diseño de gráficos de campaña y adaptación a medios y elementos tradicionales como espectaculares,  volantes, dípticos, lonas, display, coroplas, playeras, etc. 1 Diseño en formato Gif 5 Diseño de infografías 2 Producción de video animado 2 Producción de video institucional 1 Producción de video-reportaje 2 Producción de spot para TV y Redes Sociales 2 Producción de video para informes 6 Producción de spot para radio (3 en la Cd. De Colima, 3 en el Puerto de Manzanillo) 1 Sesión de fotos para campaña o evento (mensual) 1 Diseño y creación de página con lineamientos de campaña en portada y perfil en redes como Facebook e Instagram Historias en Facebook e Instagram en página de campaña  3 historias al día durante la etapa de reconocimiento de servicio  2 historias al día durante la etapa de posicionamiento 1 historia al día durante la etapa de branding Estrategia de Influencers en Redes Sociales  RECONOCIMIENTO: Escoger a 2 embajadores de la marca (servicio) que estén subiendo constantemente  contenido a sus historias explicando el proceso para obtener el servicio POSICIONAMIENTO: Escoger a 4 influencer diferentes que hagan mención en sus historias del servicio BRANDING:  Mantenimiento de información a través micrositio de la página de la Secretaría de Salud durante 1 año 1 Estrategia de videos En Vivo desde la página de la campaña 1 Estrategia de videos En Vivo con influencers y personalidades locales 5 Producción de contenido y publicaciones en Tiktok 2 Producción y publicación tipo “challenge” 1 Estrategia y pauta de medios digitales (Facebook, Instagram, Twitter, Google) 1 Estrategia de segmentación para pauta (post de redes) según el target de la campaña 1 Estrategia en pauta en medios tradicionales como Radio y TV Creación y estrategia de publicación en canal de youtube |  |  |
| 57 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 36101 | Difusion de mensajes sobre programas y actividades gubernamentales | Promoción y difusión de los servicios de Tele Medicina de Planificación Familiar | Servicio | 1 | ANEXO 2 PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LOS SERVICIOS DE TELE MEDICINA DE PLANIFICACIÓN FAMILIAR   - Diseño de medallones de camiones con cobertura para Colima, Tecomán y Manzanillo - Renta de 20 camiones durante 3 meses que incluya material, impresión, instalación, garantía   contra vandalismo.  - Diseño para espectaculares colocados en Colima, Villa de Álvarez, Tecomán y Manzanillo - Renta de 4 espectaculares colocados en Colima, Villa de Álvarez, Tecomán y Manzanillo   que incluya material, impresión e instalación durante 3 meses.   Los espectaculares deberán colocarse en zona urbana (no carretera) con alta afluencia, colocados   en las principales calles y avenidas. |  |  |
| 58 | PF Y ANTICONCEPCIÓN | 36101 | Mantas Impresas en tela o lona vinílica o bordado. con medidas de 60 cm. por 100 cm. A selección a color con 4 ojillos en los extremos y jaretas | Promoción de los servicios de Anticoncepción y Planificación Familiar por Tele Medicina | Pieza | 40 | Mantas impresas en tela o lona vinílica o bordado con medidas de 60x100 cms, selección a color con 4 ojillos en los extremos y jaretas. |  |  |
| 59 | IGUALDAD DE GÉNERO | 36101 | Difusion de mensajes sobre programas y actividades gubernamentales | Paquete de material audiovisual en lengua indígena de acuerdo a la región sobre derechos de las personas indígenas y salud | Pieza | 1 | Se deben de realizar 30 materiales audiovisuales difundidas a traves de una campaña, las caracteristicas de los materiales y de la campaña, se muestran a continuación:   Artículo  Material audivisual   Formatos  "● Video institucional ● Cuñas audiovisuales ● Cápsulas de audio"  Duración  "La duración promedio de las cuñas/cápsulas audiovisuales es de 20 a 30 segundos. En cuanto a los videos institucionales, la duración dependerá de lo que la entidad desee comunicar; el tiempo podrá variar, pero basándonos en el comportamiento de las personas, se dice que deben ser vídeos de 5 minutos como máximo."  Otras especificaciones  "Acerca del material audiovisual: o El material deberá ser breve y conciso. o Usar subtítulos en tamaño de textos perceptibles y con contraste. o Complementar con información audible. o Utilizar conceptos claros y sencillos. o El material deberá respetar los usos y costumbres de la población a la que va dirigida. Reproducción ● Las pantallas de información, tales como para video o media, se deben ubicar de tal forma que se eviten reflejos."  CARACTERISTICAS DE LA CAMPAÑA PARA DIFUSIÓN:  PLAN PARA PROMOCIÓN DURANTE 1 AÑO     1 Diseño de logo y bases de campaña     1 Diseño y adaptación de gráficos de campaña para redes sociales     1 Diseño de gráficos de campaña y adaptación a medios y elementos tradicionales como espectaculares,     volantes, dípticos, lonas, display, coroplas, playeras, etc.     1 Diseño en formato Gif     5 Diseño de infografías     2 Producción de video animado     2 Producción de video institucional     1 Producción de video-reportaje     2 Producción de spot para TV y Redes Sociales     2 Producción de video para informes     6 Producción de spot para radio (3 en la Cd. De Colima, 3 en el Puerto de Manzanillo)     1 Sesión de fotos para campaña o evento (mensual)     1 Diseño y creación de página con lineamientos de campaña en portada y perfil en redes como Facebook e Istagram     Historias en Facebook e Instagram en página de campaña     3 historias al día durante la etapa de reconocimiento de servicio     2 historias al día durante la etapa de posicionamiento     1 historia al día durante la etapa de branding     Estrategia de Influencers en Redes Sociales     RECONOCIMIENTO: Escoger a 2 embajadores de la marca (servicio) que estén subiendo constantemente     contenido a sus historias explicando el proceso para obtener el servicio     POSICIONAMIENTO: Escoger a 4 influencer diferentes que hagan mención en sus historias del servicio     BRANDING:     Mantenimiento de información a través de la página     1 Estrategia de videos En Vivo desde la página de la campaña     1 Estrategia de videos En Vivo con influencers y personalidades locales     5 Producción de contenido y publicaciones en Tiktok     2 Producción y publicación tipo “challenge”     1 Estrategia y pauta de medios digitales (Facebook, Instagram, Twitter, Google)     1 Estrategia de segmentación para pauta (post de redes) según el target de la campaña     1 Estrategia en pauta en medios tradicionales como Radio y TV     Creación y estrategia de publicación en canal de youtube     RECONOCIMIENTO: 2 videos semanales     POSICIONAMIENTO: 1 video semanal     BRANDING: 1 video cada 15 días     2 Estrategia de ubicación de espectaculares     3 Volanteo en principales cruceros de la ciudad     Activaciones en calle con elementos de BTL de la campaña     POSICIONAMIENTO: 2 activaciones por semana     Realizando activaciones física y organizar pláticas informativas en colonias de clase media y media-baja.     Diseño y elaboración de souvenirs para la campaña y/o evento     Pequeños botiquines de primeros auxilios, thermos, condoneras, playeras, sudaderas     2 Edición, diseño y producción de documento relacionado con la campaña o institución     (Revista, informe, gaceta, etc.)     1 Estrategia y diseño de imagen de campaña corporativa, institucional, etc. |  |  |
| 60 | IGUALDAD DE GÉNERO | 36101 | Difusion de mensajes sobre programas y actividades gubernamentales | Campaña de difusión estatal dirigida a personal de salud para prevención del hostigamiento y acoso sexual y/o difusión de rutas de atención para casos de hostigamiento y acoso sexual. | Servicio | 1 | PLAN PARA PROMOCIÓN DURANTE 1 AÑO   1 Diseño de logo y bases de campaña   1 Diseño y adaptación de gráficos de campaña para redes sociales   1 Diseño de gráficos de campaña y adaptación a medios y elementos tradicionales como espectaculares,   volantes, dípticos, lonas, display, coroplas, playeras, etc.   1 Diseño en formato Gif   5 Diseño de infografías   2 Producción de video animado   2 Producción de video institucional   1 Producción de video-reportaje   2 Producción de spot para TV y Redes Sociales   2 Producción de video para informes   6 Producción de spot para radio (3 en la Cd. De Colima, 3 en el Puerto de Manzanillo)   1 Sesión de fotos para campaña o evento (mensual)   1 Diseño y creación de página con lineamientos de campaña en portada y perfil en redes como Facebook e Istagram   Historias en Facebook e Instagram en página de campaña   3 historias al día durante la etapa de reconocimiento de servicio   2 historias al día durante la etapa de posicionamiento   1 historia al día durante la etapa de branding   Estrategia de Influencers en Redes Sociales   RECONOCIMIENTO: Escoger a 2 embajadores de la marca (servicio) que estén subiendo constantemente   contenido a sus historias explicando el proceso para obtener el servicio   POSICIONAMIENTO: Escoger a 4 influencer diferentes que hagan mención en sus historias del servicio   BRANDING:   Mantenimiento de información a través de la página   1 Estrategia de videos En Vivo desde la página de la campaña   1 Estrategia de videos En Vivo con influencers y personalidades locales   5 Producción de contenido y publicaciones en Tiktok   2 Producción y publicación tipo “challenge”   1 Estrategia y pauta de medios digitales (Facebook, Instagram, Twitter, Google)   1 Estrategia de segmentación para pauta (post de redes) según el target de la campaña   1 Estrategia en pauta en medios tradicionales como Radio y TV   Creación y estrategia de publicación en canal de youtube   RECONOCIMIENTO: 2 videos semanales   POSICIONAMIENTO: 1 video semanal   BRANDING: 1 video cada 15 días   2 Estrategia de ubicación de espectaculares   3 Volanteo en principales cruceros de la ciudad   Activaciones en calle con elementos de BTL de la campaña   POSICIONAMIENTO: 2 activaciones por semana   Realizando activaciones física y organizar pláticas informativas en colonias de clase media y media-baja.   Diseño y elaboración de souvenirs para la campaña y/o evento   Pequeños botiquines de primeros auxilios, thermos, playeras, sudaderas   2 Edición, diseño y producción de documento relacionado con la campaña o institución   (Revista, informe, gaceta, etc.)   1 Estrategia y diseño de imagen de campaña corporativa, institucional, etc. |  |  |
| 61 | MERCADOTECNIA | 36101 | Difusion de mensajes sobre programas y actividades gubernamentales | Campaña integral de Prevención y Promoción de la Salud y Estilos de Vida Saludabes. En la que se abordaran los siguientes temas: Medidas preventivas COVID Saneamiento básico, Higiene per | Servicio | 1 | **Campaña integral de Prevención y Promoción de la Salud y Estilos de Vida Saludables** en la que se abordaran los siguientes temas: Medidas preventivas COVID, Saneamiento básico, Higiene personal, Estilos de vida saludabale que deberán publicarse por parte del proveedor asignado en Redes sociales como Twitter, Facebook, Instagram entre otros, se pueden considerar (podcast, videos, infografías informativas), en Radio la producción de spot y difusión en tres radiodifusoras con mayor alcance y cobertura estatal así como inserciones (banners) en medios impresos y digitales a partir de productos comunicacionales claros, creativos, actuales, con información técnica basada en fuentes oficiales y presentada en términos de comunicación asertiva. Se deberá entregar memoria impresa y digital que contenga: objetivo de la campaña, el target (público meta) definido por producto comunicacional en función de características como: edad, sexo, estado civil, los hábitos, los gustos, etc., de la audiencia seleccionada y la segmentación de la misma. La duración de la publicación de la campaña deberá ser de 30 días en redes sociales y medios impresos, al igual que para radio para el caso radio considerando 10 spots diarios en horarios de mayor audiencia. |  |  |
| 62 | VIOLENCIA DE GÉNERO | 36600 | Servicio de creacion y difusion de contenido exclusivamente a traves de Internet | Diseño de imagen y página web incorporación a redes sociales, apertura de canales, posicionamiento en google y facebook adds, para actividades de las intervenciones de prevención de la violencia | Servicio | 1 | Servicio de creación y difusión de contenido exclusivamente a traves de Internet, para lo cual se deberá de diseñar la imagen y página web la cual deberá de tener una incoporación a redes sociales, apertura de canales, con un posicionamiento en google y facebook adds, la cual será para actividades de las intervenciones de prevención de la violencia que incluyen a (servicios especializados, reeducación victimas, reeducación agresores y promotores juveniles de prevención a la violencia). Requisitos Especificos revisar anexo 5. DISEÑO DE IMAGEN Y PÁGINA WEB INCORPORACIÓN A REDES SOCIALES, APERTURA DE CANALES, POSICIONAMIENTO EN GOOGLE Y FACEBOOK ADDS, PARA ACTIVIDADES DE LAS INTERVENCIONES DE PREVENCIÓN DE LA VIOLENCIA, DEBERA DE CONTENER:  • Consultoría web inicial 1-2 hrs vía ZOOM. • 2 a 3 propuesta de diseño, la cual serán aprobadas por la coordinación estatal del programa de violencia de género.  • Hasta 20 tabs/Páginas, con URL independiente. • Enlace a WhatsApp, Facebook y redes sociales • Posicionamiento en Google y Facebook adds.  • 1 idioma • Optimizada en SEO Orgánico • 1 dominio + hospedaje virtual por 1 año (ejercicio fiscal 2021) • Certificado SSL  • Soporte de hasta 3 hrs por mes para actualización de contenidos en el sitio web. Tiempo estimado de desarrollo por el proveedor es de 2 semanas, deberán de seguir las características siguientes (por parte del proveedor):    • Confidencialidad: El proveedor se comprometen a preservar la confidencialidad de cualquier documento o información, de cualquier tipo, relacionado con la otra parte, sus productos, sus actividades a las que hubiera tenido acceso durante su colaboración y eso no estaría en el dominio público. Esta obligación de confidencialidad surge de la fase de discusión y continúa después de la finalización del trabajo. • Validación de propuestas, pruebas y correcciones: El proveedor proporcionará pruebas de control, propuestas y simulaciones, de forma digital o como un enlace en el que se puede hacer clic, la cual será revisada para indicar cualquier cambio que sea necesario realizar. Se tiene el derecho a los ciclos de corrección necesarios para cada tarea. Las correcciones y cambios solicitados por teléfono o en persona, deben FORZOSAMENTE ser confirmados por escrito por parte del proveedor, por alguno de los medios electrónicos establecido para comunicación durante el desarrollo del proyecto/servicio, de lo contrario, se libera la responsabilidad del programa ante errores y/o correcciones no acatadas por el proveedor.  • Tiempos de entrega: El tiempo de entrega firme es el acordado de dos semanas. Cualquier retraso atribuido a este último: el envío tardío de la propuesta, documentos incompletos o no conforme a lo requerido, la modificación de la orden inicial o la solicitud de trabajo adicional será responsabilidad del proveedor.  • Hospedaje: El proveedor proporcionará un contrato de alojamiento a nombre del programa, con el pago de arrendamiento del espacio virtual para el ejercicio fiscal 2021 en servidores con licencia de registro de la agencia elegida por el programa (violencia de género). El proveedor garantiza una elección escrupulosa del proveedor de acuerdo con los criterios técnicos de disponibilidad y seguridad, asegurando de esta manera que el incumplimiento del contrato de hospedaje, acto ilegal o del daño causado hacia el programa por el proveedor de alojamiento, será responsabilidad del proveedor.  • Nombres de Dominio: El proveedor proporciona el nombre de dominio designado por el programa, y será el proveedor quien cubra las tarifas de registro y renovación anual correspondiente. El proveedor y el cliente (programa de violencia de género) acuerdan el nombre de dominio disponible para registrarse a más tardar cuando el sitio se ponga en línea.  • Software: Todo el software relacionado con el uso o la modificación dinámica de un sitio web con sistema de gestión de contenidos (en adelante: CMS) y las características del CMS, estructura o la interfaz de administración de correos electrónicos y campañas comercialización, son tecnologías sugeridas por el proveedor sujetas a aprobación por el cliente (programa de violencia de género), quedando el proveedor como responsable de su correcto funcionamiento. El derecho a usar el software, incluido el CMS, tendrá la duración necesaria para ejecución del recurso. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Subtotal |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Iva |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Total |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**Nota: La propuesta económica debe ir dirigida a los Servicios de Salud del Estado de Colima, con fecha de elaboración y en hoja con membrete.**

**ANEXO 3 (PUNTO 3.2)**

**FORMA EN QUE SE ACREDITA LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD JURÍDICA DEL LICITANTE.**

Yo, \_\_\_(nombre)\_, manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados y que cuento con facultades suficientes **para comprometer a mi representada** a través de lapropuesta en la presente **Licitación Pública Nacional N° 36111002-002-2021**, a nombre y representación de: \_(nombre de la persona física o moral).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Registro Federal de Contribuyentes: | | | | | |
| Domicilio.- | | | | | |
| Calle y número: | | | | | |
| Colonia: | | Delegación o Municipio: | | | |
| Código Postal: | | Entidad Federativa: | | | |
| Teléfonos: | | Fax: | | | |
| Correo electrónico: | | | | | |
| No. De la escritura pública en la que consta su acta constitutiva: | | | | | Fecha: |
| Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma: | | | | | |
| Descripción del objeto social: | | | | | |
| Relación de accionistas.- | | | | | |
| Apellido Paterno: | Apellido Materno: | | | Nombre(s): | |
| Reformas al acta constitutiva: | | | | | |
| Nombre del apoderado o representante: | | | | | |
| Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades. | | | | | |
| Escritura pública número: | | | Fecha: | | |
| Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se otorgó: | | | | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**ANEXO 4 (punto 3.3)**

**CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES**.

(Aplica para Personas Físicas y Morales)

###### **LICDA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO**

###### **SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y PRESIDENTA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA.**

**COLIMA, COL.**

Fecha: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Por este conducto le manifiesto a usted que el suscrito y en mi calidad de (licitante o apoderado) de la empresa \_ (Persona Física o Moral) con relación a la Licitación Pública No. **36111002-002-2021 PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA,** He leído íntegramente el contenido de las bases y aceptamos participar en esta licitación conforme a éstas, respetando y cumpliendo íntegramente el contenido de las mismas, así mismo para los efectos que surtan en caso de adjudicación.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**ANEXO 5 (punto 3.4)**

**DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD**

###### **LICDA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO**

###### **SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y PRESIDENTA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA.**

**COLIMA, COL.**

FECHA:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

En relación a la Licitación Pública de carácter nacional. **36111002-002-2021 PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA,** El que suscribe \_\_(concursante o apoderado)\_\_en mi carácter de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ a nombre de \_\_\_\_\_ (Persona física o moral) \_\_\_\_\_ me permito manifestar lo siguiente:

Declaro BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD y con la representación legal que ostento, que esta \_\_\_\_\_ (Persona Física o Moral) \_\_\_\_\_ al igual que sus asociados por sí mismos o través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas, para que los servidores públicos de los Servicios de Salud del Estado de Colima, induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**ANEXO 6 (punto 3.5)**

**CARTA DEL ARTÍCULO 50 Y 60 DE LA LAASSP**

(Aplica para Personas Físicas y Morales)

###### **LICDA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO**

###### **SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y PRESIDENTA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA.**

**COLIMA, COL.**

Fecha: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

En relación a la Licitación Pública No **36111002-002-2021 PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA, E**l que suscribe \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ en mi carácter de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ a nombre de \_\_\_\_\_ (persona física o moral) \_\_\_\_\_ me permito manifestar lo siguiente:

Declaro BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD y con la representación legal que ostento, que esta \_\_\_\_\_ (Persona Física o Moral) \_\_\_\_\_ al igual que sus asociados no se encuentran dentro de ninguno de los supuestos comprendidos en el artículo 50 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**ANEXO 7 (Punto 3.6)**

**CARTA DE GARANTÍA DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIOS**

(Lugar y Fecha de Expedición).

###### **LICDA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO**

###### **SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y PRESIDENTA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA.**

**COLIMA, COL.**

**P R E S E N T E**.

EL QUE SUSCRIBE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, MANIFIESTA QUE EN CASO DE QUE A MI REPRESENTADA LE SEA ADJUDICADO EL CONTRATO DERIVADO DEL PROCEDIMIENTO DE LA **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL. 36111002-002-2021 PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA,** ME COMPROMETO A ENTREGAR LOS BIENES NUEVOS, CON LAS CARACTERISTICAS SEÑALADAS EN EL **ANEXO NÚMERO 1 TECNICO** GARANTIZANDO TODOS LOS BIENES LICITADOS CONTRA DEFECTOS DE FABRICACIÓN Y VICIOS OCULTOS.

A T E N T A M E N T E

Nombre de la empresa

REPRESENTANTE LEGAL.

Nombre y firma.

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**ANEXO 8 (Punto 3.11)**

**INFRAESTRUCTURA, CAPACIDAD TÉCNICA, ADMINISTRATIVA Y ECONÓMICA.**

(Lugar y Fecha de Expedición).

###### **LICDA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO**

###### **SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y PRESIDENTA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA.**

**COLIMA, COL.**

**P R E S E N T E**.

EL QUE SUSCRIBE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que mi representada cuenta con la infraestructura y la capacidad técnica, administrativa y económica para proporcionar los bienes objeto de la presente **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL** . **36111002-002-2021 PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA,** en tiempo y forma**.**

A T E N T A M E N T E

Nombre de la empresa

REPRESENTANTE LEGAL.

Nombre y firma.

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**ANEXO 9 (Punto 3.12)**

**SUBCONTRATACIÓNES**

(Lugar y Fecha de Expedición).

###### **LICDA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO**

###### **SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y PRESIDENTA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA.**

**COLIMA, COL.**

**P R E S E N T E**.

EL QUE SUSCRIBE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, en atención al punto 3.14 de las presentes bases manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que \_\_ (SI o NO)\_\_\_ tengo contemplado subcontratar el\_\_\_ (arrendamiento, bien o servicio)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ en razón de la siguiente justificación\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ para la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL** . **36111002-002-2021 PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA.**

A T E N T A M E N T E

Nombre de la empresa

REPRESENTANTE LEGAL.

Nombre y firma.

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**ANEXO 10 (Punto 3.13)**

**ESCRITO QUE FACULTE AL PARTICIPANTE A INTERVENIR EN LA LICITACIÓN**

(Lugar y Fecha de Expedición).

###### **LICDA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO**

###### **SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y PRESIDENTA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA.**

**COLIMA, COL.**

**P R E S E N T E**.

EL QUE SUSCRIBE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, manifiesto BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que cuento con las facultades suficientes para adquirir compromisos con la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**. **36111002-002-2021 PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA**

**.**

A T E N T A M E N T E

Nombre de la empresa

REPRESENTANTE LEGAL.

Nombre y firma.

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**ANEXO 11 (Punto 3.14)**

**ESCRITO PARA NO PRESENTAR PROPUESTAS CONJUNTAS**

(Lugar y Fecha de Expedición).

###### **LICDA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO**

###### **SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y PRESIDENTA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA.**

**COLIMA, COL.**

**P R E S E N T E**.

EL QUE SUSCRIBE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, PARA LA **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**. **36111002-002-2021 PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA,** manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que determino mi propuesta de manera independiente, sin consultar, comunicar o acordar con ningún otro participante. Además manifiesto conocer las infracciones y sanciones aplicables en caso de cometer alguna práctica prohibida por la Ley Federal de Competencia

A T E N T A M E N T E

Nombre de la empresa

REPRESENTANTE LEGAL.

Nombre y firma.

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**ANEXO 12 (Punto 3.15)**

**ESCRITO PARA PROPUESTAS CONJUNTAS**

(Lugar y Fecha de Expedición).

###### **LICDA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO**

###### **SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y PRESIDENTA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA.**

**COLIMA, COL.**

**P R E S E N T E**.

EL QUE SUSCRIBE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, para objeto de la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL. 36111002-002-2021 PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA,** manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** la imposibilidad de presentar propuestas de manera individual, realizándolo a través de propuesta conjunta.

A T E N T A M E N T E

Nombre de la empresa

REPRESENTANTE LEGAL.

Nombre y firma.

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**ANEXO 13 (Punto 3.16)**

**CARTA COMPROMISO**

(Lugar y Fecha de Expedición).

###### **LICDA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO**

###### **SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y PRESIDENTA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA.**

**COLIMA, COL.**

**P R E S E N T E**.

EL QUE SUSCRIBE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, MANIFIESTA QUE EN CASO DE QUE A MI REPRESENTADA LE SEA ADJUDICADO EL CONTRATO DERIVADO DEL PROCEDIMIENTO DE LA **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**. **36111002-002-2021 PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA**, me comprometo **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** a garantizar los bienes con las características señaladas en el **ANEXO NÚMERO 1 TECNICO** contra defectos de calidad y fabricación por un periodo de **UN AÑO** a partir de la entrega del bien.

A T E N T A M E N T E

Nombre de la empresa

REPRESENTANTE LEGAL.

Nombre y firma.

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**ANEXO 14 (Punto 3.17)**

**TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_DE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

###### **LIC. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO**

###### **SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y PRESIDENTA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA.**

**COLIMA, COL.**.

El que suscribe\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ representante legal de la empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, para objeto de la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**. **36066001-014- PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y PERECEDEROS PARA LOS HOSPITALES DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA** y enterado(a) de las disposiciones contenidas en el artículo 29 de la Ley de Transparencia y acceso a la información Pública y los demás relativos del mismo ordenamiento legal, la Ley de protección de Datos personales y los lineamientos técnicos generales para la publicación, homologación y estandarización de la información de las obligaciones establecidas en el titulo quinto y en la fracción IV del artículo 31 de la Ley general de transparencia y acceso a la información pública que deben difundir los sujetos obligados en los portales de Internet y en la plataforma nacional de transparencia, manifiesto mi conformidad en el tratamiento público de lo los datos personales y/o de mi representada que los Servicios de Salud del Estado de Colima como sujeto obligado y cumpliendo las leyes, reglamentos y disposiciones legales realice de todos los actos de la presente Licitación, así como de los actos jurídicos que de ella se deriven.

A T E N T A M E N T E

Nombre de la empresa

REPRESENTANTE LEGAL.

Nombre y firma.

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**ANEXO NUMERO 15 (Punto 3.20).**

**FORMATO PARA LA MANIFESTACION QUE DEBERA PRESENTAR EL LICITANTE PARA ACREDITAR QUE ES DE NACIONALIDAD MEXICANA. (ARTÌCULO 35, REGLAMENTO).**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_DE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

###### **LICDA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO**

###### **SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y PRESIDENTA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA.**

###### **COLIMA, COL.**

P R E S E N T E.

ME REFIERO AL PROCEDIMIENTO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_NÚMERO\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_EN EL QUE MI REPRESENTADA, LA EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, PARTICIPA A TRAVÉS DE LA PROPUESTA QUE SE CONTIENE EN EL PRESENTE SOBRE.

SOBRE EL PARTICULAR Y EN LOS TÉRMINOS DE LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 35 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, MANIFIESTO QUE EL QUE SUSCRIBE, DECLARA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE MI REPRESENTADA ES DE NACIONALIDAD MEXICANA.

A T E N T A M E N TE

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE.

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

**ANEXO No. 16**

**ACLARACION DE DUDAS**

(Lugar y Fecha de Expedición).

###### **LICDA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO**

###### **SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y PRESIDENTA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA.**

**COLIMA, COL.**

**P R E S E N T E**.

Por medio de la presente, nos permitimos solicitar la aclaracion de las siguientes dudas de la Licitacion Publica Nacional no. 36111002-002-2021

A).- DE CARACTER ADMINISTRATIVO

|  |  |
| --- | --- |
| PREGUNTAS | RESPUESTAS |
|  |  |

B).- DE CARACTER TECNICO

|  |  |
| --- | --- |
| PREGUNTAS | RESPUESTAS |
|  |  |

C).- DE CARACTER LEGAL

|  |  |
| --- | --- |
| PREGUNTAS | RESPUESTAS |
|  |  |

A T E N T A M E N T E

Nombre de la empresa

REPRESENTANTE LEGAL.

Nombre y firma.

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

INSTRUCCIONES PARA FORMULAR EL FORMATO DE ACLARACION A LAS BASES:

Nota importante: este formato deberá presentarse en los plazos establecidos en el numeral 2.2, por escrito a máquina o medio electrónico (formato word) y ser presentado en papel membretado del licitante y firmado por el representante legalmente autorizado.

EN EL APARTADO A).- DE CARACTER ADMINISTRATIVO.

Debera asentar detalladamente y de forma clara la pregunta de aspectos administrativos que solicite sea aclarada en el evento de aclaracion a las bases, absteniendose de hacer anotaciones en el espacio correspondiente a respuestas, ya que esta reservado para que el area de la convocante a la que va dirigida la pregunta, de respuesta a la misma.

EN EL APARTADO B).- DE CARACTER TECNICO.

Debera asentar detalladamente y de forma clara la pregunta de aspectos tecnicos que solicite sea aclarada en el evento de aclaracion a las bases, absteniendose de hacer anotaciones en el espacio correspondiente a respuestas, ya que esta reservado para que el area de la convocante a la que va dirigida la pregunta, de respuesta a la misma.

EN EL APARTADO C).- DE CARACTER LEGAL.

Debera asentar detalladamente y de forma clara la pregunta de aspectos legales que solicite sea aclarada en el evento de aclaracion a las bases, absteniendose de hacer anotaciones en el espacio correspondiente a respuestas, ya que esta reservado para que el area de la convocante a la que va dirigida la pregunta, de respuesta a la misma.

NOMBRE DEL REPRESENTANTE, CARGO Y FIRMA.

Debera anotar el nombre, cargo y estar firmada por el representante del licitante, que este facultado legalmente para participar en los eventos de licitacion.

**ANEXO 17**

**FORMATO DE CONTRATO**

CONTRATO PARA LA **PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA,** QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO **SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA;** DENOMINADO EN LO SUCESIVO Y PARA LOS EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATOCOMO **“EL ORGANISMO”,** REPRESENTADO POR LA **LAET. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO,** EN SU CARÁCTER DESECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y PRESIDENTA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA**;** Y POR OTRA PARTE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**.,** REPRESENTADO POR EL CIUDADANO **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** DENOMINADO EN LO SUCESIVO Y PARA LOS EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATOCOMO **“EL PROVEEDOR”** Y CUANDO COMPAREZCAN DE FORMA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ **“LAS PARTES”**; AMBAS CON FACULTADES SUFICIENTES PARA CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO, ASÍ QUE POR LO ANTERIORMENTE VERTIDO Y AL TENOR DE LAS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SE EXPRESA LO SIGUIENTE:

**A N T E C E D E N T E S:**

EL PRESENTE CONTRATO SE ADJUDICÓ A **“EL PROVEEDOR”** POR LA CANTIDAD DE $\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PESOS 00/100 M. N.), MEDIANTE EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN POR LICITACION PUBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. 36111002-002-2021, CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 1, FRACCIÓN VI, 3, FRACCIÓN I 24, 25, 26 FRACCIÓN I, 26 BIS FRACCIÓN I, 28, FRACCIÓN I, 32, 33, 34, 35, 36, 37 Y DEMAS RELATIVOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA **“LA LEY”**, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 4 DE ENERO DE 2000; EL SERVICIO OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ CUBIERTO CON CARGO AL PRESUPUESTO DE **AFASPE RAMO 12 2021.**

**DECLARACIONES:**

**1.-”EL ORGANISMO” POR CONDUCTO DE LA LICDA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO, EN SU CARÁCTER DE SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y DE LA PRESIDENCIA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA, DECLARA QUE;**

**1.1**. QUE ES UN ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO, CON PERSONALIDAD JURÍDICA Y PATRIMONIO PROPIO, CUYO OBJETO ES LA ORGANIZACIÓN Y OPERACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD PREVISTOS EN LOS ARTÍCULOS 1, 2 Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA, PUBLICADA EN EL PERIÓDICO OFICIAL “EL ESTADO DE COLIMA” DE FECHA 23 DE DICIEMBRE DE 2000 Y SUS MODIFICACIONES O REFORMAS, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 1 Y 2 DEL DECRETO NÚMERO 227, PUBLICADO EN EL PERIÓDICO OFICIAL “EL ESTADO DE COLIMA”, EL DÍA 26 (VEINTISÉIS) DE OCTUBRE DE 1996 (MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS), MEDIANTE EL CUAL SE CREAN **“LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO** **DE COLIMA”.**

**1.2. QUE LA C. LICDA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO, ACREDITA SU PERSONALIDAD COMO** **SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y DE LA PRESIDENCIA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA**, CON LOS NOMBRAMIENTO DE FECHA 18 (DIECIOCHO) DE SEPTIEMBRE DEL 2021 (DOS MIL DIECINUEVE), LEGALMENTE EXPEDIDOS POR EL LIC. JOSÉ IGNACIO PERALTA SÁNCHEZ, GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE COLIMA; POR LO QUE DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 24, NUMERAL 1, FRACCIONES I Y XII Y DEMÁS RELATIVOS DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO “SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA”; PUBLICADO EN EL PERIÓDICO OFICIAL DEL ESTADO DE COLIMA, DE FECHA 28 DE ENERO DE 2017, CUENTA CON LA PERSONALIDAD JURÍDICA PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE INSTRUMENTO.

**1.3.** ESTAR EN DISPOSICIÓN DE CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICÓN DE MATERIAL DE IMPRESIÓN Y PUBLICIDAD PARA LOS PROGRAMAS PRIORITARIOS Y SUJETARLO A LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, QUE ESTABLECE QUE DICHO ORDENAMIENTO ES DE ORDEN PÚBLICO Y TIENE COMO OBJETO REGLAMENTAR LA ADQUISICIÓN DE BIENES DE CUALQUIER NATURALEZA, ARRENDAMIENTOS DE BIENES MUEBLES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, DE ACUERDO A LAS BASES PREVISTAS POR EL ARTÍCULO 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y EL ARTÍCULO 107 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE COLIMA, EN EL ÁMBITO DE COMPETENCIA QUE REALICEN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO, INCLUYENDO A LOS ORGANISMOS DESCENTRALIZADOS, COMO EL QUE NOS OCUPA; QUEDAN COMPRENDIDOS EN GENERAL LA PRESTACIÓN DE **SERVICIOS** DE CUALQUIER NATURALEZA CUYA PRESTACIÓN GENERE UNA OBLIGACIÓN DE PAGO PARA LOS ENTES GUBERNAMENTALES, SALVO QUE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS SE ENCUENTRE REGULADA EN FORMA ESPECÍFICA POR OTRAS DISPOSICIONES LEGALES, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 10 DE **“LA LEY”**.

**1.4**. PARA LOS EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE INSTRUMENTO, SE SEÑALA COMO DOMICILIO DE **“EL ORGANISMO”** EL UBICADO EN LA CALLE LICEO DE VARONES ESQUINA DR. RUBÉN ARGÜERO SÁNCHEZ SIN NÚMERO COLONIA LA ESPERANZA C. P. 28085 DE ESTA CIUDAD DE COLIMA, COLIMA Y COMO DOMICILIO FISCAL EL UBICADO EN CALLE JUÁREZ 235 **COLONIA** CENTRO, CÓDIGO POSTAL 28000, EN LA CIUDAD DE COLIMA, COLIMA.

**2.- DECLARA “EL PROVEEDOR”,** POR CONDUCTO DELCIUDADANO **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** QUE**:**

**2.1**. QUE LA SUYA ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA, DE ACUERDO CON LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) DE FECHA \_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_) DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), OTORGADA ANTE LA FE DEL LICENCIADO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ NOTARIO PÚBLICO NÚMERO \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_) CON LEGAL EJERCICIO EN LA CIUDAD DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, DERIVADA DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) DE FECHA \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), OTORGADA ANTE LA FE DEL LICENCIADO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ NOTARIO PÚBLICO NÚMERO \_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) CON LEGAL EJERCICIO EN LA CIUDAD DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE COMERCIO DEL DIESTRITO FEDERAL, CON EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**2.2**. QUE EL CIUDADANO **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, ESTÁ FACULTADO PARA REPRESENTAR LEGALMENTE A LA PERSONA MORAL DENOMINADA “\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Y SUSCRIBIR EL PRESENTE CONTRATO, ACREDITANDO LA PERSONALIDAD Y FACULTADES QUE SE LE ATRIBUYERON, CON LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) DE FECHA \_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), OTORGADA ANTE LA FE DEL LICENCIADO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, TITULAR DE LA NOTARÍA PÚBLICA NÚMERO \_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) CON LEGAL EJERCICIO EN LA CIUDAD DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, EN EL QUE SE CONFIERE PODER PARA LICITACIONES, PODER BASTANTE PARA FIRMAR EL PRESENTE CONTRATO, NOMBRAMIENTO QUE A LA FECHA Y BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MANIFIESTA NO LE HA SIDO REVOCADO DE MANERA ALGUNA.

**2.3**. QUE **“EL PROVEEDOR”** SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES CON NÚMERO DE REGISTRO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; EL CUAL FUE EXPEDIDO POR EL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA.

**2.4**. **“EL PROVEEDOR”** PARA LOS FINES Y EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO, TIENE COMO DOMICILIO LEGAL EL UBICADO EN LA CALLE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**2.5**. EL OBJETO SOCIAL DE **“EL PROVEEDOR”** ES: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2.6**. QUE **“EL PROVEEDOR”,** NO SE ENCUENTRA EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS SEÑALADOS EN LOS ARTÍCULOS 50 Y 60 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, LO QUE SE MANIFIESTA EN EL INSTRUMENTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD Y PARA LOS EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO.

**2.7.** MANIFIESTA HABER REVISADO LOS DOCUMENTOS E INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR **“EL ORGANISMO”**, PARA EL DEBIDO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO, POR LO QUE NO PODRÁ INVOCAR SU DESCONOCIMIENTO O SOLICITAR SU MODIFICACIÓN POR ESTE CONCEPTO.

**2.8.** CUENTA CON CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, LA EXPERIENCIA Y LOS RECURSOS MATERIALES HUMANOS Y TÉCNICOS NECESARIOS PARA QUE LA ENTREGA DE LOS SERVICIOS SEA EFICIENTE Y ADECUADA A LAS NECESIDADES DEL **“ORGANISMO”** Y QUE NO REQUIERE DE OTROS ESPECIALISTAS EN LA MATERIA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO.

POR LO QUE UNA VEZ EXPUESTAS LAS DECLARACIONES DE **“LAS PARTES”** CONFORMES EN RECONOCERSE MUTUAMENTE LA PERSONALIDAD CON LA QUE COMPARECEN EN EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, SUJETAN SUS COMPROMISOS A LA FORMA, TÉRMINOS Y CONDICIONES QUE SE ESTABLECEN EN LAS SIGUIENTES:

**CLÁUSULAS:**

**PRIMERA.- DEL OBJETO DEL CONTRATO**. EL PRESENTE CONTRATO TIENE POR OBJETO LA **PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA,** POR PARTE DE **“EL PROVEEDOR”**.

**SEGUNDA.- MONTO.- “EL ORGANISMO”** SE OBLIGA A PAGAR A **“EL PROVEEDOR”** LA CANTIDAD DE **$ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) MÁS EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (IVA)**; DEBIENDO INCLUIR **“EL PROVEEDOR”** TODOS LOS COSTOS INVOLUCRADOS, POR LO QUE **“EL PROVEEDOR”** NO PODRÁ AGREGAR NINGÚN COSTO EXTRA Y SERÁN INALTERABLES DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, OBLIGÁNDOSE **“EL PROVEEDOR”** A PROPORCIONAR A “**EL ORGANISMO**” EN LOS DOMICILIOS QUE ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE SE INDICAN PARA ESE FIN, MONTO Y BIENES, QUE AMPARA EL SIGUIENTE:

RESUMEN DEL ANEXO 1

**TERCERA.-** LOS PRECIOS MENCIONADOS EN LA CLÁUSULA SERÁN FIJOS; DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, QUE LO SERÁ  **A PARTIR DEL \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**;Y QUE SE PERFECCIONARÁ A LA ENTREGA A SATISFACCIÓN DE “**EL ORGANISMO”,** LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL ARTÍCULO 44 DE **“LA LEY”,** SI TERMINADA LA VIGENCIA DE ESTE CONTRATO **“EL ORGANISMO”** TUVIERA LA NECESIDAD DE REQUERIR LA ADQUISICIÓN DE MÁS BIENES DE “**EL PROVEEDOR”**, SE REQUERIRÁ LA CELEBRACIÓN DE UN NUEVO CONTRATO, CONCLUIDO EL TÉRMINO DEL PRESENTE CONTRATO, NO PODRÁ HABER PRÓRROGA AUTOMÁTICA POR EL SIMPLE TRANSCURSO DEL TIEMPO Y TERMINARÁ SIN NECESIDAD DE DARSE AVISO ENTRE LAS PARTES.

DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO EL 52 DE **“LA LEY”**, **“EL ORGANISMO”** PODRÁ, DENTRO DE SU PRESUPUESTO APROBADO Y DISPONIBLE, BAJO SU RESPONSABILIDAD Y POR RAZONES FUNDADAS, ACORDAR EL INCREMENTO DEL MONTO DEL CONTRATO O DE LA CANTIDAD DE BIENES, SOLICITADOS MEDIANTE MODIFICACIONES A SUS CONTRATOS VIGENTES, SIEMPRE QUE LAS MODIFICACIONES NO REBASEN, EN CONJUNTO, EL VEINTE POR CIENTO DEL MONTO O CANTIDAD DE LOS CONCEPTOS O VOLÚMENES ESTABLECIDOS ORIGINARIAMENTE EN LOS MISMOS Y EL PRECIO DE LOS BIENES, SEA IGUAL AL PACTADO ORIGINARIAMENTE.

**CUARTA.- FORMA Y LUGAR DE PAGO.- “EL ORGANISMO”** SE OBLIGA A PAGAR A **“EL PROVEEDOR”**, EL PRECIO OBJETO DE ESTE CONTRATO ENTREGADOS EN PESOS MEXICANOS, EL CUAL NO PODRÁ EXCEDER DE VEINTE DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DE LAS FACTURAS RESPECTIVAS, EN EL DOMICILIO UBICADO EN CALLE CARLOS SALAZAR PRECIADO NÚMERO 249, COLONIA BURÓCRATAS MUNICIPALES, CÓDIGO POSTAL 28040, LA ESTANCIA, COLIMA, COLIMA, PREVIA ENTREGA DE LOS BIENES, DE CONFORMIDAD AL ARTÍCULO 51 DE **“LA LEY”.**

**“EL PROVEEDOR”** PODRÁ OPTAR PARA QUE **“EL ORGANISMO”** EFECTÚE EL PAGO DE LA ADQUISICIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, A TRAVÉS DEL ESQUEMA ELECTRÓNICO INTERBANCARIO QUE **“EL ORGANISMO”** TIENE EN OPERACIÓN, PARA TAL EFECTO, DEBERÁ PRESENTAR EN EL DOMICILIO CITADO LÍNEAS ARRIBA, PETICIÓN ESCRITA INDICANDO: RAZÓN SOCIAL, DOMICILIO FISCAL, NÚMERO TELEFÓNICO, NOMBRE COMPLETO DEL APODERADO LEGAL CON FACULTADES DE COBRO Y SU FIRMA, NÚMERO DE CUENTA DE CHEQUES, SUCURSAL Y PLAZA, ASÍ COMO, COPIA DE LA CÉDULA DEL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, PODER NOTARIAL E IDENTIFICACIÓN OFICIAL, LOS ORIGINALES SE SOLICITAN ÚNICAMENTE PARA COTEJAR LOS DATOS Y LE SERÁN DEVUELTOS EN EL MISMO ACTO.

ASIMISMO, **“EL ORGANISMO”** SÓLO RECIBIRÁ O ACEPTARÁ LOS BIENES MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO, PREVIA VERIFICACIÓN DE LAS FACTURAS FIRMADAS DE ACEPTACIÓN EN LA ENTREGA DE LOS BIENES, EN TAL VIRTUD, **“EL PROVEEDOR”**, MANIFIESTA EXPRESAMENTE SU CONFORMIDAD DE QUE HASTA EN TANTO NO SE CUMPLA DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, CON LA VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES Y ACEPTACIÓN DE LA ADQUISICIÓN OBJETO DE ESTE CONTRATO, LOS BIENES NO SE TENDRÁN POR ACEPTADOS O RECIBIDOS POR PARTE DE **“EL ORGANISMO.**

TRATÁNDOSE DE PAGOS EN EXCESO QUE HAYA RECIBIDO **“EL PROVEEDOR”,** ÉSTE DEBERÁ REINTEGRAR DICHAS CANTIDADES EN EXCESO, MÁS LOS INTERESES CORRESPONDIENTES, CONFORME A LO SEÑALADO EN EL TERCER PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 51 DE **“LA LEY”.** LOS CARGOS SE CALCULARÁN SOBRE LAS CANTIDADES PAGADAS EN EXCESO EN CADA CASO Y SE COMPUTARÁN POR DÍAS NATURALES DESDE LA FECHA DEL PAGO, HASTA LA FECHA EN QUE SE PONGAN EFECTIVAMENTE LAS CANTIDADES A DISPOSICIÓN DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD.

**QUINTA.- PATENTES Y MARCAS.- “EL PROVEEDOR”** ASUMIRÁ LA RESPONSABILIDAD TOTAL PARA EL CASO EN QUE AL VENDER Y SUMINISTRAR LAS PARTIDAS ADJUDICADAS POR **“EL ORGANISMO”,** INFRINJA DERECHOS SOBRE PATENTES, MARCAS O VIOLEN REGISTROS O DERECHOS DE AUTOR, LIBERANDO A **“EL ORGANISMO”** DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD DE CARÁCTER CIVIL, PENAL, MERCANTIL, FISCAL O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE O MATERIA.

**“EL PROVEEDOR”** SE OBLIGA CON **“EL ORGANISMO”,** A RESPONDER PERSONAL E ILIMITADAMENTE DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE PUDIERA CAUSAR CON MOTIVO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES DE LA PRESENTE ADQUISICIÓN, A “**EL ORGANISMO”** Y/O A TERCEROS, SI VIOLA DERECHOS DE AUTOR, PATENTES Y/O MARCAS REGISTRADAS, DE TERCEROS U OTRO DERECHO INTELECTUAL RESERVADO.

EN TAL VIRTUD, **“EL PROVEEDOR”** MANIFIESTA EN ESTE ACTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, NO ENCONTRARSE EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DE INFRACCIÓN ADMINISTRATIVA Y/O DELITO, ESTABLECIDOS EN LA LEY FEDERAL DE DERECHOS DE AUTOR Y LA LEY DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.

EN CASO DE QUE SOBREVINIERA ALGUNA RECLAMACIÓN EN CONTRA DE **“EL ORGANISMO”,** POR CUALQUIERA DE LAS CAUSAS ANTES MENCIONADAS, LA ÚNICA OBLIGACIÓN DE ÉSTE, SERÁ LA DE DAR AVISO EN EL DOMICILIO PREVISTO EN ESTE INSTRUMENTO A **“EL PROVEEDOR”**, PARA QUE ÉSTE, UTILIZANDO LOS MEDIOS CORRESPONDIENTES AL CASO, GARANTICE SALVAGUARDAR A **“EL ORGANISMO”** DE CUALQUIER CONTROVERSIA, LIBERÁNDOLE DE TODA RESPONSABILIDAD DE CARÁCTER CIVIL, PENAL, MERCANTIL, FISCAL O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE.

**SEXTA.- PLAZO, LUGAR Y CONDICIÓN DE ENTREGA. “EL ORGANISMO”** DEBERÁ ENTREGAR LOS BIENES O INSUMOS LIBRE A BORDO (L.A.B.), EN EL ALMACEN CENTRAL DE LA SECRETARIA DE SALUD, UBICADO EN LA CALLE CARLOS SALAZAR PRECIADO CON EL NÚMERO 249, EN LA COLONIA BURÓCRATAS MUNICIPALES, CP 28040 EN LA ESTANCIA, MUNICIPIO Y ESTADO DE COLIMA, **DE CONFORMIDAD CON LO SOLICITADO EN EL ANEXO NÚMERO 1,** POR LO QUE EN CASO DE ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES MATERIA DE ESTE CONTRATO, **“EL ORGANISMO”** PODRÁ IMPONER UNA PENA CONVENCIONAL A CARGO DE **“EL PROVEEDOR”** POR ATRASO EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS FECHAS PACTADAS DE ENTREGA, LA QUE NO EXCEDERÁ DEL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO, Y SERÁN DETERMINADAS EN FUNCIÓN DE LOS BIENES NO ENTREGADOS OPORTUNAMENTE. EN LAS OPERACIONES EN QUE SE PACTARE AJUSTE DE PRECIOS, LA PENALIZACIÓN SE CALCULARÁ SOBRE EL PRECIO AJUSTADO, LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 53 DE **“LA LEY”**.

**SÉPTIMA.**- **ADMINISTRACIÓN Y VIGILANCIA DEL CONTRATO**.- PARA ADMINISTRAR Y VERIFICAR EL DEBIDO CUMPLIMIENTO OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, “EL ORGANISMO”, DESIGNA A LOS RESPONSABLES DE CADA PROGRAMA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA PARA LOS EFECTOS Y ASUNTOS DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO Y LOS **ASUNTOS RELACIONADOS CON ASPECTOS TÉCNICOS;** QUIEN VIGILARÁ EL DEBIDO CUMPLIMIENTO RESPECTO DE LOS BIENES CONTRATADOS Y EFECTIVAMENTE ENTREGADOS, **FIRMAR DE CONFORMIDAD LA FACTURA O ACTA DE ENTREGA CORRESPONDIENTE Y** NOTIFICAR Y ENVIAR LA DOCUMENTACIÓN AL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE COMPRAS, PARA QUE ÉSTE NOTIFIQUE A LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS PARA QUE PROCEDA AL PAGO CORRESPONDIENTE.

**OCTAVA.- RESPONSABILIDAD LABORAL.-** LAS PARTES CONVIENEN EN QUE **"EL ORGANISMO"** NO ADQUIERE NINGUNA OBLIGACIÓN DE CARÁCTER LABORAL CON **“EL PROVEEDOR”**, NI PARA CON SUS TRABAJADORES, ESTUDIANTES, PASANTES Y/O PROFESIONALES, POR LO QUE NO SE LE PODRÁ CONSIDERAR COMO PATRÓN NI AÚN SUSTITUTO. EL PERSONAL SE ENTENDERÁ RELACIONADO EXCLUSIVAMENTE CON LA O LAS PERSONAS QUE LO EMPLEARON O ASIGNARON Y, POR ENDE, CADA UNA DE ELLAS ASUMIRÁ SU RESPONSABILIDAD POR DICHO CONCEPTO, IGUALMENTE, Y PARA ESTE EFECTO Y CUALQUIERA NO PREVISTO; **“EL PROVEEDOR”** EXIME EXPRESAMENTE A **“EL ORGANISMO”** DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD CIVIL, PENAL, LABORAL, DE SEGURIDAD SOCIAL O DE OTRA ESPECIE QUE EN SU CASO, PUDIERA LLEGAR A GENERARSE. **“EL PROVEEDOR”** SERÁ RESPONSABLE POR LA NEGLIGENCIA, IMPERICIA Y DOLO EN QUE INCURRAN LOS TRABAJADORES A SU SERVICIO ACORDE A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 1809, 1815 Y DEMÁS RELATIVOS DEL CÓDIGO CIVIL PARA EL ESTADO DE COLIMA.

**NOVENA.- DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS** BIENES **Y DEVOLUCIÓN DE LOS MISMOS. “EL PROVEEDOR”** GARANTIZA QUE LOS BIENES CUMPLEN CON LO SOLICITADO POR **“EL ORGANISMO”** Y EN CASO CONTRARIO**, “EL ORGANISMO”** EXIGIRÁ LA CORRECCIÓN DE LOS BIENES QUE NO CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES SOLICITADAS O EN SU CASO, CUANDO EXISTAN VICIOS OCULTOS O DEFECTOS DE FABRICACIÓN DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 52 DE **“LA LEY”;** POR LO QUE “**EL ORGANISMO”** CONCEDE A **“EL PROVEEDOR”** PARA REPONER SIN COSTO EXTRA PARA **“EL ORGANISMO”** DENTRO DE LOS 8 (OCHO) DÍAS NATURALES CONTADOS A PARTIR DE SU NOTIFICACIÓN, EL 100% DE LOS BIENES NO ENTREGADOS OPORTUNAMENTE, NO EXIMIENDO A **“EL PROVEEDOR”** DE LAS PENAS CONVENCIONALES, SEÑALADAS EN EL ARTÍCULO 53 DE **“LA LEY**”.

**DÉCIMA.- DEL ANTICIPO.** TANTO **“EL ORGANISMO”** COMO **“EL PROVEEDOR”** CONVIENEN QUE EN LA PRESENTE CONTRATACIÓN NO SE OTORGARÁ ANTICIPO ALGUNO.

**DÉCIMA PRIMERA.- CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.** LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DE ESTE CONTRATO, NO PODRÁN CEDERSE EN FORMA PARCIAL NI TOTAL A FAVOR DE CUALQUIER PERSONA O EMPRESA, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 46 DE **“LA LEY”;** CON EXCEPCIÓN DE LOS DERECHOS EN COBRO, EN CUYO CASO SE DEBERÁ CONTAR CON EL CONSENTIMIENTO POR ESCRITO DE **“EL ORGANISMO”**, LOS IMPUESTOS Y DERECHOS QUE PROCEDAN CON MOTIVO DE LA ADQUISICIÓN OBJETO DE ESTE CONTRATO, SERÁN PAGADOS POR **“EL PROVEEDOR”.**

**DÉCIMA SEGUNDA. - MODIFICACIONES AL CONTRATO.** CUALQUIER MODIFICACIÓN AL PRESENTE CONTRATO, DEBERÁ FORMALIZARSE POR ESCRITO POR PARTE DE **“EL ORGANISMO”;** SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 52 DE **“LA LEY”,** POR LO TANTO, LOS INSTRUMENTOS LEGALES RESPECTIVOS, SERÁN SUSCRITOS POR EL SERVIDOR PÚBLICO QUE LO HAYA REALIZADO, EL CUAL DEBERÁ ESTAR FACULTADO; HACIENDO LA ACLARACIÓN DE QUE NO SE PODRÁN HACER MODIFICACIONES QUE SE REFIERAN A PRECIOS, ANTICIPOS, PAGOS PROGRESIVOS, ESPECIFICACIONES Y EN GENERAL A CUALQUIER CAMBIO QUE IMPLIQUE OTORGAR CONDICIONES MÁS VENTAJOSAS COMPARADAS CON LAS ESTABLECIDAS ORIGINALMENTE.

**DÉCIMA TERCERA.- RESCISIÓN ADMINISTRATIVA Y TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO. “EL ORGANISMO”** PODRÁ RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES A CARGO DE **“EL PROVEEDOR”** Y PODRÁ DAR POR TERMINADOS ANTICIPADAMENTE LOS MISMOS, CUANDO CONCURRAN RAZONES DE INTERÉS GENERAL, O BIEN, CUANDO POR CAUSAS JUSTIFICADAS SE EXTINGA LA NECESIDAD DE REQUERIR LOS BIENES ADQUIRIDOS Y SE DEMUESTRE QUE DE CONTINUAR CON EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS, SE OCASIONARÍA ALGÚN DAÑO O PERJUICIO A **“EL ORGANISMO”;** CUANDO **“EL PROVEEDOR”** TRANSMITA TOTAL O PARCIALMENTE POR CUALQUIER TÍTULO, LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES A QUE SE REFIERE EL CONTRATO, CON EXCEPCIÓN DE LOS DERECHOS DE COBRO, PREVIO CONSENTIMIENTO DE **“EL ORGANISMO”** Y CUANDO LA AUTORIDAD COMPETENTE DECLARE EL ESTADO DE QUIEBRA, LA SUSPENSIÓN DE PAGOS O ALGUNA SITUACIÓN DISTINTA QUE SEA ANÁLOGA O EQUIVALENTE Y QUE AFECTE EL PATRIMONIO DE **“EL ORGANISMO”.**

ASÍ TAMBIÉN SE PODRÁ RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO POR FALTA DE LA ENTREGA PUNTUAL DE LOS BIENES POR “**EL PROVEEDOR”** A ENTERA SATISFACCIÓN DE **“EL ORGANISMO”,** DE IGUAL MANERA **“EL ORGANISMO”** PODRÁ RESCINDIR EL PRESENTE CONTRATO EN CASO DE QUE LOS BIENES ENTREGADOS IMPOSIBILITARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL HOSPITAL O QUE NO COINCIDIERAN LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES ENTREGADOS POR **“EL PROVEEDOR”** A LOS SOLICITADOS POR EL **“EL ORGANISMO”.**

EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN SE LLEVARÁ A CABO SEGÚN LO ESTABLECE EL ARTÍCULO 54 DE **“LA LEY”,** CONFORME A LO SIGUIENTE:

**I.** SE INICIARÁ A PARTIR DE QUE A **“EL PROVEEDOR”** LE SEA COMUNICADO POR ESCRITO EL INCUMPLIMIENTO EN QUE HAYA INCURRIDO, PARA QUE EN UN TÉRMINO DE CINCO DÍAS HÁBILES EXPONGA LO QUE A SU DERECHO CONVENGA Y APORTE, EN SU CASO, LAS PRUEBAS QUE ESTIME PERTINENTES;

**II.** TRANSCURRIDO EL TÉRMINO A QUE SE REFIERE LA FRACCIÓN ANTERIOR, SE RESOLVERÁ CONSIDERANDO LOS ARGUMENTOS Y PRUEBAS QUE HUBIERE HECHO VALER, Y

**III.** LA DETERMINACIÓN DE DAR O NO POR RESCINDIDO EL CONTRATO DEBERÁ SER DEBIDAMENTE FUNDADA, MOTIVADA Y COMUNICADA A **“EL PROVEEDOR”** DENTRO DE LOS QUINCE DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LO SEÑALADO EN NUMERAL I DE ESTA CLÁUSULA.

ASIMISMO, EL PRESENTE CONTRATO PODRÁ DARSE POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE CUANDO CONCURRAN PARA ELLO, RAZONES DE INTERÉS GENERAL O BIEN, CUANDO POR CAUSAS JUSTIFICADAS SE EXTINGA LA NECESIDAD DE REQUERIR LOS BIENES ORIGINALMENTE ADQUIRIDOS, Y SE DEMUESTRE QUE DE CONTINUAR CON EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS, SE OCASIONARÍA ALGÚN DAÑO O PERJUICIO A **“EL ORGANISMO”,** CUANDO SE RESCINDA EL CONTRATO SE FORMULARÁ EL FINIQUITO CORRESPONDIENTE, A EFECTO DE HACER CONSTAR LOS PAGOS QUE DEBA EFECTUAR **“EL ORGANISMO”** POR CONCEPTO DE LOS BIENES RECIBIDOS HASTA EL MOMENTO DE RESCISIÓN, ASÍ COMO TODO LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 54 DE **“LA LEY”.**

**DÉCIMA CUARTA.- PENAS CONVENCIONALES.** EN CASO DE QUE **“EL PROVEEDOR”** POR ATRASO O POR INCUMPLIMIENTO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES, PAGARÁ A **“EL ORGANISMO”** UNA PENA CONVENCIONAL EN BASE AL ARTÍCULO 53 DE **“LA LEY”.**

DICHA PENA SERÁ DEL 2.5% SOBRE EL MONTO TOTAL DE LOS BIENES AUN NO ENTREGADOS POR CADA DÍA NATURAL DE MORA O ATRASO HASTA POR UN MÁXIMO DE 20 DÍAS NATURALES, LA CUAL NO EXCEDERÁ DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO, CONTADOS A PARTIR DEL MOMENTO EN QUE SEA EXIGIBLE LA ENTREGA DE LOS BIENES, PERO SI DEL MISMO CITADO RETRASO RESULTARE GRAVE PERJUICIO PARA **“EL ORGANISMO”,** SE HARÁ EFECTIVA LA FIANZA EN SU TOTALIDAD.

**DÉCIMA QUINTA.- APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES.** LAS PENAS CONVENCIONALES PREVISTAS EN EL ARTÍCULO 53 Y 53 BIS DE “LA LEY”, SERÁN DETERMINADAS EN FUNCIÓN DE LOS BIENES ENTREGADOS DE MANERA PARCIAL O DEFICIENTE. DICHAS DEDUCCIONES DEBERÁN CALCULARSE HASTA LA FECHA EN QUE MATERIALMENTE SE CUMPLA LA OBLIGACIÓN Y SIN QUE CADA CONCEPTO DE DEDUCCIONES EXCEDA A LA PARTE PROPORCIONAL DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO QUE LE CORRESPONDA DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.

LOS MONTOS A DEDUCIR SE APLICARÁN EN LA FACTURA QUE **“EL PROVEEDOR”** PRESENTE PARA SU COBRO, INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE QUE EL DEPARTAMENTO DE COMPRAS TENGA CUANTIFICADA LA DEDUCCIÓN CORRESPONDIENTE.

**DÉCIMA SEXTA.- GARANTÍA Y EFECTIVIDAD DE LA MISMA.- “EL PROVEEDOR”** PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, SE OBLIGA A OTORGAR GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES A SU CARGO DERIVADAS DEL PRESENTE CONTRATO, POR LO QUE DEBERÁ OTORGAR **FIANZA POR UN IMPORTE DEL 10% DEL MONTO TOTAL** ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I. V. A) EXPEDIDA POR AFIANZADORA DEBIDAMENTE CONSTITUIDA EN TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, A FAVOR DE **“EL ORGANISMO”,** LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 48 Y 49 DE **“LA LEY”.**

LA GARANTÍA DEBERÁ PRESENTARSE A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO EN LA SUBDIRECCIÓN DE ADQUISICIONES Y SERVICIOS GENERALES SITO EN CALLE CARLOS SALAZAR PRECIADO NÚMERO 249, COLONIA BURÓCRATAS MUNICIPALES, CÓDIGO POSTAL 28040, LA ESTANCIA, COLIMA. SALVO QUE LA ENTREGA DE LOS BIENES, SE REALICEN DENTRO DEL CITADO PLAZO. EN CASO DE QUE EL PLAZO DE ENTREGA ESTABLECIDO ORIGINALMENTE EN EL CONTRATO SEA AMPLIADO, LA FIANZA QUEDARÁ AUTOMÁTICAMENTE PRORROGADA POR EL MISMO TIEMPO.

LA PÓLIZA DE FIANZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO LO SIGUIENTE:

**A).-**LA FIANZA CONTINUARÁ VIGENTE AUN CUANDO SE OTORGUEN PRÓRROGAS Y/O ESPERAS A **“EL PROVEEDOR”**, PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SE AFIANZAN.

**B).-**LA PRESENTE FIANZA PERMANECERÁ EN VIGOR DESDE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN Y HASTA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO POR PARTE DE “EL **PROVEEDOR”,** O EN SU CASO DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN, HASTA QUE SE DICTE LA RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE.

**C).- QUE** **“EL ORGANISMO”,** CUENTA CON UN TÉRMINO DE DOS AÑOS CONTADOS A PARTIR DEL INCUMPLIMIENTO DE **“EL PROVEEDOR”,** PARA RECLAMAR EL PAGO A LA AFIANZADORA, POR LO QUE DE NO PRESENTARSE DENTRO DE DICHO PLAZO OPERARÁ LA CADUCIDAD DE LA MISMA; O BIEN, DE QUE LA VIGENCIA DE LA FIANZA DEBERÁ SER DE DOS AÑOS, CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE AL INCUMPLIMIENTO DEL FIADO.

**D).-**QUE LA FIANZA GARANTIZA DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS DE LOS BIENES DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN, OBJETO DE ESTE CONTRATO DERIVADOS DEL CITADO CONTRATO.

**E).-**PARA LA CANCELACIÓN Y/O LIBERACIÓN DE LA FIANZA DE GARANTÍA DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, SERÁ REQUISITO INDISPENSABLE LA CONFORMIDAD EXPRESA Y POR ESCRITO DE **“EL ORGANISMO”**.

**F).-** QUE LA FIANZA SE OTORGA ATENDIENDO A TODAS LAS ESTIPULACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO DESCRITO.

**G).-**EL MONTO DE LA FIANZA SE ACTUALIZARA EN LA MISMA PROPORCIÓN EN QUE SE MODIFIQUE EL VALOR DE ESTE CONTRATO, A PARTIR DE LAS MODIFICACIONES AL CONTRATO.

**H).-**EN EL CASO DE NO CUMPLIR CON LA PRESENTACIÓN DE ESTA GARANTÍA, **“EL PROVEEDOR”** ADJUDICADO SE SUJETARA A LAS SANCIONES ESTABLECIDAS EN LOS ARTÍCULOS 59, 60 Y 61 DE “**LA LEY”.**

**DÉCIMA SÉPTIMA.- VERIFICACIÓN INFRACCIONES Y SANCIONES. L**A SECRETARIA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y/O LA CONTRALORÍA GENERAL DEL ESTADO DE COLIMA Y/O EL ÓRGANO FISCALIZADOR CORRESPONDIENTE, EN EL EJERCICIO DE SUS FUNCIONES, PODRÁN VERIFICAR EN CUALQUIER TIEMPO, QUE EL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO SE REALICE CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SU REGLAMENTO Y EN OTRAS DISPOSICIONES APLICABLES. PARA EL CASO DE QUE DICHA INSTANCIA DETERMINE LA NULIDAD TOTAL DEL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN POR CAUSAS IMPUTABLES A “EL ORGANISMO”, ÉSTE REMBOLSARÁ A “EL PROVEEDOR”; LOS GASTOS NO RECUPERABLES EN QUE HAYA INCURRIDO, SIEMPRE QUE ÉSTOS SEAN RAZONABLES, ESTÉN DEBIDAMENTE COMPROBADOS Y SE RELACIONEN DIRECTAMENTE CON LA OPERACIÓN CORRESPONDIENTE.

EN CASO DE QUE “EL PROVEEDOR”, INFRINJA CON LA SUSCRIPCIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO, LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SERÁN SANCIONADOS POR LA SECRETARIA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y/O LA CONTRALORÍA GENERAL DEL ESTADO DE COLIMA Y/O EL ÓRGANO FISCALIZADOR CORRESPONDIENTE, EN SU CASO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN TÍTULO QUINTO DE “LA LEY”.

**DÉCIMA OCTAVA.- DE LA INHABILITACIÓN.- “EL PROVEEDOR”** PODRÁ SER INHABILITADO TEMPORALMENTE PARA PARTICIPAR DE MANERA DIRECTA O POR INTERPÓSITA PERSONA, EN PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN O CELEBRAR ESTE TIPO DE CONTRATOS REGULADOS POR “LA LEY”, SI SE UBICA EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS SIGUIENTES:

1. QUE INJUSTIFICADAMENTE Y POR CAUSAS IMPUTABLES A ÉL NO FORMALICE DOS O MÁS CONTRATOS QUE LES HAYA ADJUDICADO CUALQUIER DEPENDENCIA O ENTIDAD EN EL PLAZO DE DOS AÑOS CALENDARIO, CONTADOS A PARTIR DEL DÍA EN QUE HAYA FENECIDO EL TÉRMINO PARA LA FORMALIZACIÓN DEL PRIMER CONTRATO NO FORMALIZADO;
2. QUE SE LE HAYA RESCINDIDO ADMINISTRATIVAMENTE UN CONTRATO EN DOS O MÁS DEPENDENCIAS O ENTIDADES EN UN PLAZO DE TRES AÑOS;
3. QUE NO CUMPLA CON SUS OBLIGACIONES CONTRACTUALES POR CAUSAS IMPUTABLES A ELLOS Y QUE, COMO CONSECUENCIA, CAUSE DAÑO O PERJUICIOS GRAVES A LA DEPENDENCIA O ENTIDAD DE QUE SE TRATE; ASÍ COMO, AQUELLOS QUE ENTREGUEN BIENES O SERVICIOS CON ESPECIFICACIONES DISTINTAS DE LAS CONVENIDAS;
4. QUE PROPORCIONEN INFORMACIÓN FALSA O QUE ACTÚEN CON DOLO O MALA FE EN ALGÚN PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN, EN LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O DURANTE SU VIGENCIA, O BIEN, EN LA PRESENTACIÓN O DESAHOGO DE UNA SOLICITUD DE CONCILIACIÓN O DE UNA INCONFORMIDAD;
5. QUE SE ENCUENTRE EN EL SUPUESTO DE LA FRACCIÓN XII DEL ARTÍCULO 50 DE “LA LEY”
6. QUE SE ENCUENTRE EN EL SUPUESTO DEL SEGUNDO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 74 DE “LA LEY”.

**DÉCIMA NOVENA.- DE LAS INCONFORMIDADES. “EL PROVEEDOR”,** “EL PROVEEDOR”, PODRÁ PRESENTAR INCONFORMIDAD ANTE LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y/O LA CONTRALORÍA GENERAL DEL ESTADO DE COLIMA Y/O EL ÓRGANO FISCALIZADOR CORRESPONDIENTE, CON MOTIVO DEL INCUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES PACTADOS EN ESTE INSTRUMENTO LEGAL, PARA AGOTAR EL PROCEDIMIENTO DE CONCILIACIÓN. EN EL SUPUESTO DE QUE LAS PARTES LLEGUEN A UNA CONCILIACIÓN, EL CONVENIO RESPECTIVO OBLIGARÁ A LAS MISMAS, Y SU CUMPLIMIENTO PODRÁ SER DEMANDADO POR LA VÍA JUDICIAL CORRESPONDIENTE. EN CASO CONTRARIO, QUEDARAN A SALVO SUS DERECHOS, PARA QUE LOS HAGAN VALER ANTE LOS TRIBUNALES COMPETENTES.

**VIGÉSIMA.- CONTROVERSIAS, JURISDICCIÓN, APLICACIÓN Y SUPLETORIEDAD DE LA LEY.** **“LAS PARTES”** SE OBLIGAN Y CONVIENEN A SUJETAR EN TODO MOMENTO LAS ESTIPULACIONES CONTRACTUALES Y LO NO PREVISTO POR EL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL A LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN **“LA LEY”** Y SU REGLAMENTO Y A SU VEZ, EN LO NO PREVISTO POR ESE ORDENAMIENTO, SERÁN APLICABLES SUPLETORIAMENTE EL CÓDIGO CIVIL FEDERAL Y EL CÓDIGO FEDERAL DE PROCEDIMIENTOS CIVILES, ASÍ COMO LA DEMÁS NORMATIVIDAD DE LA MATERIA APLICABLE, Y A DIRIMIR SUS CONTROVERSIAS DERIVADAS DEL PRESENTE CONTRATO EN LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES FEDERALES COMPETENTES DE LA CIUDAD DE COLIMA, COLIMA, POR ELLO, **“LAS PARTES”** RENUNCIAN EN ESTE MOMENTO EXPRESAMENTE A CUALQUIER FUERO QUE PUDIERA CORRESPONDERLES EN FUNCIÓN DE SUS DOMICILIOS PRESENTES O FUTUROS.

LEÍDO QUE FUE POR **“LAS PARTES”** EL PRESENTE CONTRATO DE **PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA**  Y SABEDORES DE SU CONTENIDO, VALOR Y ALCANCE LEGAL, LO FIRMAN POR TRIPLICADO, ANTE LA PRESENCIA DE LOS TESTIGOS DE ASISTENCIA EN **COLIMA, COLIMA A \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DE 2021.**

|  |  |
| --- | --- |
| **POR “EL ORGANISMO”**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **LAET. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO**  **SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y**  **PRESIDENTA EJECUTIVA DE LOS SERVICIOS DE**  **SALUD DEL ESTADO DE COLIMA** | **POR “EL PROVEEDOR”**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **C.**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |  |
| --- | --- |
| **TESTIGO POR EL ORGANISMO**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **DRA. YADIRA AZUCENA MARTÍNEZ GUTIÉRREZ**  **DIRECTOR DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA** | **TESTIGO, ADMINISTRACIÓN Y VERIFICACIÓN TÉCNICO DEL CONTRATO**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

LA PRESENTE HOJA DE FIRMAS CORRESPONDE AL CONTRATO **NÚMERO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA, CELEBRADO CON** LA PERSONA MORAL DENOMINADA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**.**

**ANEXO 1**

AL CONTRATO **NÚMERO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GENERALES (CAPÍTULO 30000) PARA DISTINTOS PROGRAMAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE ACCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA, CELEBRADO CON** LA PERSONA MORAL DENOMINADA **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**