

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Nº LP/E/DIF/003/2023

SISTEMA P/ PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO

SISTEMA P/
PREST
ADQ

SISTEMA P/
PREST
ADQ

ÍNDICE GENERAL

1. IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA.....	10
1.1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN.....	10
1.2. MEDIO A TRAVÉS DEL CUAL SE LLEVARÁ A CABO LA LICITACIÓN Y CARÁCTER DE LA MISMA.....	10
1.3. NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA ASIGNADO POR COMPRAESTATAL.....	10
1.4. INDICACIÓN DE LOS EJERCICIOS FISCALES PARA LA CONTRATACIÓN.....	10
1.5. IDIOMA EN QUE DEBERÁN PRESENTARSE LAS PROPOSICIONES, ANEXOS Y DOCUMENTACIÓN LEGAL-ADMINISTRATIVA.....	11
1.6. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA.....	11
1.7. ORIGEN DE LOS RECURSOS.....	11
1.8. NORMATIVIDAD APLICABLE AL PROCEDIMIENTO LICITATORIO.....	11
1.9. CAUSA DE DESCALIFICACIÓN.....	11
1.10. CONDICIONES NO NEGOCIABLES.....	11
1.11. MONEDA.....	11
2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA LICITACIÓN.....	11
2.1. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.....	11
2.2. TIPO DE CONTRATACIÓN.....	11
2.3. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN.....	12
2.4. FORMA DE ADJUDICACIÓN.....	12
2.5. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA DE LOS BIENES Y LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.....	12
3. FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN LOS DIVERSOS ACTOS DE LA LICITACIÓN.....	12
3.1. VENTA DE BASES.....	12
3.2. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LOS ACTOS DE LA LICITACIÓN.....	13
3.3. JUNTA DE ACLARACIONES.....	13
3.4. ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.....	14
3.5. CARACTERÍSTICAS DE LAS PROPOSICIONES.....	15
3.6. PROPOSICIONES CONJUNTAS.....	15
3.7. FORMATO Y FIRMA DE LA PROPOSICIÓN.....	16
A) Propuesta técnica.....	17
B) Propuesta económica.....	17
3.8. SELLADO DE LAS PROPOSICIONES QUE CONTIENEN LOS ASPECTOS TÉCNICOS Y ECONÓMICOS.....	17
3.9. PLAZO PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPOSICIONES QUE CONTIENEN LOS ASPECTOS TÉCNICOS Y ECONÓMICOS.....	17
3.10. DOCUMENTACIÓN QUE SE RUBRICARÁ.....	18
3.11. ACTO DE FALLO Y FIRMA DE CONTRATO.....	18
4. REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN CUMPLIR.....	18
4.1. DOCUMENTACIÓN DE LOS ASPECTOS TÉCNICOS (LEGAL-ADMINISTRATIVA).....	18
a. Acreditamiento de Personalidad Jurídica.....	18
b. Escrito de manifiesto de nacionalidad mexicana y grado de contenido nacional.....	19
c. Escrito bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en ninguno de los supuestos del artículo 37 de la LAASED.....	19
d. Padrón.....	19
e. Declaración de Integridad.....	19
f. Currículum.....	20
g. Convenio de participación conjunta.....	20
h. Declaración Fiscal.....	20
i. No conflicto de intereses.....	20

j. Información de Obligaciones Fiscales.....	20
k. Registro Patronal ante el IMSS.....	21
l. Información reservada y confidencial.....	21
4.1.1. Propuesta técnica.....	22
a. Formato de propuesta técnica.....	22
b. Certificación de Estandares de Competencia.....	22
c. Garantía de calidad.....	23
d. Entrega de los Bienes y Servicios.....	23
e. Manifiesto de bienes nuevos.....	23
g. Imagen Gráfica y Difusión del PSBC.....	23
h. Acreditación de oficinas locales.....	23
4.2. ASPECTOS ECONÓMICOS.....	23
4.2.1. Propuesta económica.....	23
4.2.2. Garantía de sostenimiento de la propuesta.....	24
4.2.3. Garantía defectos y vicios ocultos.....	24
4.2.4. Precios Fijos.....	25
4.2.5. Validez de la Propuesta (periodo).....	25
5. CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN, DESECHAMIENTO Y DECLARACIÓN DESIERTA.....	25
5.1. CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN.....	25
5.2. CAUSALES EXPRESAS DE DESECHAMIENTO.....	25
5.3. CAUSAS POR AL QUE SE DECLARA DESIERTA LA LICITACIÓN.....	26
6. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES.....	26
6.1. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA.....	26
6.2. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.....	27
7. DEL CONTRATO.....	27
7.1. CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN.....	27
7.2. FIRMA DEL CONTRATO.....	28
7.3. FORMA DE PAGO.....	28
7.4. GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA.....	29
7.5. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.....	29
7.6. TERMINACIÓN DE LA RELACIÓN CONTRACTUAL.....	30
a. Rescisión administrativa del contrato.....	30
b. Terminación anticipada.....	30
c. Las penas convencionales.....	31
d. Deduciones.....	31
8. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.....	32
9. INCONFORMIDADES.....	32
10. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN, PARTIDA(S), O CONCEPTOS INCLUIDOS EN ÉSTA.....	32
11. DATOS GENERALES Y NOTIFICACIONES OFICIALES DE LOS LICITANTES.....	32
ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	31
ANEXO 1-A PRESENTACIÓN: LEYENDA E IMAGEN GRÁFICA.....	133
ANEXO 2. FORMATO DE SOLICITUD DE ACLARACIONES A LAS BASES.....	11314
ANEXO 3 MANIFESTACIÓN DE ORIGEN DE LOS BIENES.....	11365
ANEXO 4 MODELO DEL CONTRATO.....	11376

ANEXO 5 ESCRITO DE NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DEL ARTÍCULO 37 DE LA LAASED	143
ANEXO 6 DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD	144
ANEXO 7 PROPUESTA TÉCNICA	145
ANEXO 8 PROPUESTA ECONÓMICA	146
ANEXO 9 MODELO FIANZA CUMPLIMIENTO DE CONTRATO	147
ANEXO 10 MODELO FIANZA SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA	148
ANEXO 11 EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN	149
ANEXO 12 CALENDARIO DE CAPACITACIONES Y PROYECTOS COMUNITARIOS	152



- 1. Área contratante:** Dirección Administrativa;
- 2. Área requirente:** Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social;
- 3. Área técnica:** Subdirección de Programas Alimentarios; responsable de elaborar las especificaciones técnicas de los bienes y servicios de capacitación, que se deberán incluir en el procedimiento de contratación, de responder en la Junta de Aclaraciones las preguntas que sobre estos aspectos técnicos realicen los licitantes; así como de coadyuvar en las evaluaciones de las proposiciones;
- 4. AGEB:** Extensión territorial que corresponde a la subdivisión de áreas geoestadísticas municipales. Constituye la unidad básica del Marco Geoestadístico Nacional y, dependiendo de sus características, se clasifican en dos tipos: urbana y rural;
- 5. AGEB urbana:** Área geográfica ocupada por un conjunto de manzanas que generalmente va de 1 a 50, perfectamente delimitadas por calles, avenidas, andadores o cualquier otro rasgo de fácil identificación en el terreno;
- 6. AGEB rural:** Subdivisión de las áreas geoestadísticas municipales que se ubican en la parte rural, cuya extensión territorial es variable y se caracteriza por el uso del suelo de tipo agropecuario o forestal. Contiene localidades rurales y extensiones naturales como pantanos, lagos, desiertos y otros, delimitada por lo general por rasgos naturales y culturales;
- 7. Asistencia Social:** Conjunto de acciones tendientes a modificar y mejorar las circunstancias de carácter social que impiden al individuo su desarrollo integral, así como la protección física, mental y social de personas en estado de necesidad, desprotección o desventaja física y mental, hasta lograr su incorporación a una vida plena y productiva;
- 8. Bases:** El presente documento, en conjunto con sus anexos y demás, mismos que contienen los conceptos, reglas, prevenciones, especificaciones, requisitos, motivos de descalificación y requerimientos, sobre los que se regirá la presente Licitación Pública Nacional, acorde al artículo 28 de la LAASED;
- 9. Beneficiarios:** Población a la que van dirigidas los programas y apoyos de asistencia social;
- 10. Bienes/Insumos:** Los que son necesarios para facilitar y consolidar el Programa de Salud y Bienestar Comunitario, motivo de la presente licitación;
- 11. Calidad:** Propiedades y características de un producto o servicio para satisfacer las necesidades específicas o implícitas de los consumidores;
- 12. Capacitación:** Proceso de formación destinado a promover, facilitar, fomentar y desarrollar las aptitudes, habilidades o conocimientos de las personas, con el fin de permitirles mejores oportunidades y condiciones de vida;

13. **CGC:** Comités de Gestión de Competencia;
14. **Comité:** El Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Convocante;
15. **Compraestatal:** Sistema Electrónico de Compras Gubernamentales
<https://comprasestatal.durango.gob.mx/>
16. **Comunidad:** Personas que en conjunto habitan un espacio geográfico determinado, que generan un sentido de pertenencia e identidad social, que interaccionan entre sí, operando redes de comunicación y apoyo mutuo, para lograr determinados objetivos, intereses, satisfacer necesidades, resolver problemas y desempeñar funciones sociales relevantes para su localidad;
17. **Comité:** Grupo de personas con representación de la comunidad o grupo organizados para participar en los programas de los que son beneficiarios;
18. **CONOCER:** Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales;
19. **Contraloría:** La Secretaría de Contraloría del Estado de Durango;
20. **Convocante:** El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango (DIF Estatal);
21. **Contrato:** Documento a través del cual se formalizan los derechos y obligaciones derivados del Fallo del procedimiento de contratación;
22. **Desarrollo comunitario:** Proceso para la mejora de las condiciones sociales y económicas enfocadas al bienestar colectivo. Prioriza como eje fundamental de su quehacer el desarrollo de las personas a partir de su participación activa y autoconfianza;
23. **Dotación alimentaria:** Para efectos de este documento, nos referimos al paquete de insumos conformados de acuerdo con criterios de calidad nutricia, que forman parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios, que contribuyen a promover una alimentación correcta, y se otorgan a través de los programas de asistencia social alimentaria;
24. **ECE:** Entidades de Certificación y Evaluación;
25. **EIASADC:** Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario;
26. **Economía solidaria:** Plantea la generación de ahorro o disminución de gastos a nivel familiar y comunitario, a través de iniciativas económicas en colectivo. Generalmente se expresa en acciones y proyectos que privilegian la colaboración y contribución al bienestar común. Considera la gestión de financiamiento, insumos, capacitación y asistencia técnica, así como el rescate e inventiva de nuevas formas de intercambio basadas en el trueque;

- 27. Escrito Libre:** Documento que deberá cumplir como mínimo con los datos requeridos en las bases, no importando el orden y/o ubicación del contenido;
- 28. Especificación:** Características o requisitos que debe cumplir un producto o un servicio;
- 29. Focalización:** Es asegurar que los beneficios de las acciones lleguen a las familias que más requieren las intervenciones públicas, para concentrar la atención sobre un determinado problema o necesidad.
- 30. Grupo de Desarrollo (GD):** Es el conjunto de personas que se congregan y constituyen mediante asamblea como organización comunitaria, con el propósito de impulsar los trabajos para la salud y el bienestar de su localidad. Es conformado por personas que han decidido trabajar libre, gratuita y voluntariamente, sin discriminación por sexo, género, rango social, orientación sexual o cualquier otro motivo o circunstancia;
- 31. IVA:** Impuesto al Valor Agregado;
- 32. LAASED:** Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango;
- 33. Licitante:** La persona que participe en cualquier procedimiento de licitación pública o bien de Invitación a cuando menos tres personas;
- 34. Localidad:** Todo lugar ocupado con una o más viviendas, las cuales pueden estar habitadas o no; este lugar es reconocido por un nombre dado por la ley o la costumbre, por la cantidad de población, se dividen en urbanas (mayores de 2500 habitantes) y rurales (menores de 2500 habitantes) de acuerdo con Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI);
- 35. Medios Remotos de Comunicación Electrónica:** Los dispositivos tecnológicos para efectuar la transmisión de datos e información a través de computadoras, líneas telefónicas, enlaces dedicados, microondas y similares;
- 36. NORMAS:** Las Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas, según proceda, y a falta de éstas, Normas Internacionales;
- 37. Padrón de beneficiarios:** Registro nominal de los beneficiarios de un programa;
- 38. Participación Social:** Proceso que permite involucrar a la población, autoridades locales, instituciones públicas y a los sectores social y privado en la planeación, programación, ejecución y evaluación de los programas y acciones de salud, con el propósito de lograr un mayor impacto;
- 39. Partida o Concepto de gasto:** La división o desglose de los bienes a adquirir, arrendar o los servicios a contratar contenidos en este procedimiento de contratación, para diferenciarlos unos de otros, clasificarlos o agruparlos;

- 40. Población objetivo:** Población que un programa tiene planeado o programado atender para cubrir la población potencial y que cumple con los criterios de elegibilidad establecidos en su normatividad;
- 41. Población potencial:** Población total que presenta la necesidad o problema que justifica la existencia de un programa y que, por lo tanto, pudiera ser elegible para su atención;
- 42. Proveedor:** La persona que celebre contrato de adquisiciones, arrendamientos o servicios, derivado del presente procedimiento licitatorio;
- 43. Reglamento:** Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.
- 44. Propuesta o Proposición:** Son los documentos que permiten hacer constar el compromiso monetario adquirido con el "Licitante" a través del servicio, ejecución de la obra u adquisición objeto de la licitación.
- 45. Proyecto Comunitario:** Es un plan de acción que considera actividades concretas, interrelacionadas y coordinadas entre sí, que se realizan con el fin de generar determinados bienes y servicios, orientados a satisfacer necesidades y/o resolver problemas colectivos. Los Proyectos Comunitarios atienden temas relativos al logro de estilos de vida saludable por lo que pueden estar direccionados al autocuidado, a la recreación y manejo del tiempo libre, a la gestión integral de riesgos, a los espacios habitables sustentables, a la alimentación correcta y local, a la sustentabilidad y a la economía solidaria. Se dividen en proyectos sociales y proyectos productivos;
- 46. PSBC:** Programa de Salud y Bienestar Comunitario;
- 47. RENAP:** Registro Nacional de Estándares de Competencia;
- 48. RENECS:** Registro Nacional de Personas con Competencia Certificada;
- 49. Salud Comunitaria:** Se refiere a la combinación de habilidades, creencias y ciencias, dirigidas hacia el mantenimiento y la mejora de la salud de todas las personas de la comunidad a través de la acción colectiva o social, para lograr un estado de completo bienestar físico, mental y social;
- 50. Salud y Bienestar Comunitario:** Es el estado de satisfacción de las necesidades de los integrantes de una comunidad, a través de la intervención en siete componentes: autocuidado de la salud, recreación y manejo del tiempo libre, gestión integral de riesgos, espacios habitables saludables, alimentación correcta y local, economía solidaria, así como sustentabilidad;
- 51. Servicios:** Los que son necesarios para facilitar y consolidar el Programa de Salud y Bienestar Comunitario, motivo de la presente licitación

52. Sobre cerrado: Cualquier medio que contenga la proposición tanto de los aspectos técnicos como económicos del licitante, cuyo contenido solo puede ser conocido en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, en términos de la LAASED;

53. Sustentabilidad: Capacidad de satisfacer las necesidades y ejercer los derechos humanos presentes, sin poner en riesgo la sobrevivencia y el desarrollo de las futuras generaciones, realizando acciones familiares y colectivas orientadas al cuidado del medio ambiente para disminuir la huella ecológica. Implica comprender y sensibilizarse con el entorno global, e identificar y resolver los problemas ecológicos a nivel local; y

54. Vulnerabilidad: Fenómeno social que implica la presencia de una condición de riesgo que padece un individuo o una familia, resultado de la acumulación de desventajas sociales, de manera que dicha situación impide que esas condiciones sean superadas por ellos mismos y queden limitados para incorporarse a las oportunidades de desarrollo.



El Organismo Público Descentralizado denominado Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, en observancia al artículo 160 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Durango, y de conformidad con los artículos 16, 17 fracción I, inciso a), 20 párrafo primero, 28 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango; 38 y 39 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, 54, inciso c) de la Ley que contiene el Presupuesto de Egresos del Estado Libre y Soberano de Durango para el ejercicio fiscal 2022, se emiten las siguientes bases para la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL** número **LP/E/DIF/003/2023**, relativa a la **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO**, en los términos siguientes:

1. IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA.

1.1. Datos de identificación.

CONVOCANTE.- Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango (DIF Estatal).

ÁREA CONTRATANTE.- Dirección Administrativa, de conformidad con lo establecido en el artículo 33, fracción XII del Reglamento Interno del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, publicado en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Durango N° 97, el 03 de diciembre de 2020.

ÁREA REQUIRIENTE.- Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.

ÁREA TÉCNICA.- Subdirección de Programas Alimentarios; responsable de elaborar las especificaciones técnicas de los bienes y servicios de capacitación, que se deberán incluir en el procedimiento de contratación, de responder en la Junta de Aclaraciones las preguntas que sobre estos aspectos técnicos realicen los licitantes; así como de coadyuvar en las evaluaciones de las proposiciones;

DOMICILIO.- Blvd. José María Patoni, N° 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo.

1.2. Medio a través del cual se llevará a cabo la Licitación y carácter de la misma:

El presente procedimiento será presencial; en tal sentido, los licitantes únicamente deberán presentar sus proposiciones en forma documental y por escrito, en sobre cerrado, en las oficinas de la Convocante ubicadas en Blvd. José María Patoni, No. 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo.

El carácter de este procedimiento de contratación es Nacional.

1.3. Número de identificación de la licitación pública asignado por Compraestatal.

LP/E/DIF/003/2023

1.4. Indicación de los ejercicios fiscales para la contratación.

Esta contratación se realizará dentro el ejercicio fiscal 2023.

1.5. Idioma en que deberán presentarse las proposiciones, Anexos y Documentación Legal-Administrativa.

La documentación señalada deberá presentarse únicamente en idioma español.

1.6. Disponibilidad presupuestaria

Para llevar a cabo el presente procedimiento esta Convocante cuenta con disponibilidad presupuestaria la cual se sustenta mediante oficio número OF. D.A. 0251/2023, fechado el 24 de abril de 2023.

1.7. Origen de los recursos.

Recursos provenientes del Ramo General 33 "Aportaciones Federales para Entidades Federativas y Municipios", con cargo al Fondo Aportaciones Múltiples componente Asistencia Social (FAM-AS).

1.8. Normatividad aplicable al procedimiento licitatorio.

Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y su Reglamento.

1.9. Causa de descalificación.

De conformidad con lo establecido en la fracción IV del artículo 28 de la LAASED, se indica que será causal de descalificación del licitante el incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en la presentes bases que afecten la solvencia de sus propuestas técnico-económica.

1.10. Condiciones no negociables.

Ninguna de las condiciones contenidas en las presentes bases de licitación, así como de las proposiciones que en su momento sean presentadas por los licitantes, podrán ser negociadas, acorde a lo estipulado en el artículo 28, fracción VI de la LAASED.

1.11. Moneda.

Con el objeto de facilitar la evaluación y comparación de propuestas, el licitante deberá presentar todos los precios de su propuesta en Moneda Nacional.

2. INFORMACIÓN ESPECIFICA DE LA LICITACIÓN.

2.1. Descripción de los bienes y servicios objeto de la contratación.

La descripción detallada de los bienes y servicios solicitados se encuentran en el Anexo 1 denominado "Especificaciones Técnicas".

2.2. Tipo de contratación.

Contrato (s) con precio (s) unitario (s) y fijo (s) de conformidad con los artículos 44 de la LAASED y 53 de su Reglamento y en las cantidades que se estipulan en el Anexo 1 denominado "Especificaciones Técnicas".

2.3. Modalidad de contratación.

La presente licitación es nacional, presencial y se considerarán precios unitarios fijos.

2.4. Forma de adjudicación.

La adjudicación será por la totalidad de las partidas, a un solo licitante que oferte las mejores condiciones para el Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 28, fracción XII de la LAASED.

2.5. Plazo, lugar y condiciones de entrega de los bienes y la prestación de los servicios.

Los bienes deberán ser entregados y los servicios prestados en estricto apego a lo establecido en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas". El plazo en que se darán los cursos, o periodo de entrega de proyectos productivos, será conforme a las fechas y lugares señalados en el Anexo 12.

La transportación de los bienes, maniobras de carga y de descarga en el lugar de entrega serán a cargo del (los) licitante (s) adjudicado (s), así como el aseguramiento de los bienes, hasta que éstos sean recibidos de conformidad por la Convocante a través del Área Técnica.

El (los) licitante (s) adjudicado (s) posterior a la terminación de curso deberá (n) generar **EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA-RECEPCIÓN**, que consta de documentación que conforma el expediente técnico (engargolado) de los cursos impartidos y entregarlos a la Subdirección de Desarrollo Comunitario de DIF Estatal.

El expediente se entrega en un tanto engargolado y en cd o memoria USB y debe contener lo señalado en el Anexo 11 de las presentes Bases.

Mientras no se cumplan con las condiciones de entrega establecidas en el presente, no se darán por recibidos los bienes y aceptados los cursos.

El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, tendrá la facultad de reorientar o suspender la entrega de todos o algunos insumos.

3. FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN LOS DIVERSOS ACTOS DE LA LICITACIÓN.

3.1. Venta de Bases

Las bases de la licitación se encuentran disponibles para su compra y consulta en Blvd. José María Patoni No. 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo., desde el día de su publicación y hasta la fecha límite el día 28 de abril del 2023, de las 10:00 a 14:00 horas. La compra de las bases podrá realizarse de la siguiente manera:

En la Caja General de la convocante ubicada en el multicitado domicilio, el pago por compra de Bases se podrá realizar en efectivo o cheque certificado a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

El costo de las Bases es de \$3,500.00. (Son: tres mil quinientos pesos 00/100 m.n.).

3.2. Fecha, hora y lugar para los actos de la licitación.

La compra de las Bases, así como todos los actos de Junta de Aclaraciones, Presentación y Apertura de Propuestas, y Fallo se realizarán en Blvd. José María Patoni, No. 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo.

Los actos de la presente licitación se realizarán en la fecha y hora siguiente:

EVENTOS	FECHA	HORA
Publicación	27 de abril de 2023	
Límite para compra de bases	28 de abril de 2023	De 10:00 a 14:00 horas.
Junta de Aclaraciones	02 de mayo de 2023	11:00 horas
Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.	09 de mayo de 2023	11:00 horas
Acto de Fallo	11 de mayo de 2023	13:00 horas
Firma del contrato	12 de mayo de 2023	12:00 horas

Sólo se permitirá la participación a los actos o eventos a todo aquel licitante que cuente con lo siguiente:

- Estar registrado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Durango, o en su caso, se encuentre en trámite de registro acorde al artículo 23 del Reglamento de la LASSED.
- Acreditar mediante recibo de pago en original y copia para su cotejo de la compra de las bases respectivas.
- Dar cumplimiento a lo requerido en las bases.

El registro a cada uno de los eventos enlistados en el presente punto, se abrirán una hora antes de lo establecido, con el objeto de registrarse en el evento y se cerrará a la hora de su inicio por el servidor público designado por la convocante; una vez que se cierre el registro y que ingresen los participantes al lugar del evento, no se aceptará el acceso y el registro de ningún participante bajo ninguna circunstancia.

3.3. Junta de Aclaraciones.

Se realizará el día y hora señalados en el numeral 3.2., en la sala de juntas de Valores de la Subdirección de Programas Alimentarios de la Convocante ubicado en Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo., siendo optativa la asistencia por parte de los licitantes.

El registro a cada uno de lo establecido, a
el servidor púb

Para aclarar mejor sus dudas y comentarios los licitantes podrán utilizar el Anexo 2 y enviar las solicitudes de aclaración mediante comunicación vía internet a la dirección de correo electrónico licitacionesdif@durango.gob.mx o de forma presencial en el domicilio de la convocante, cuando menos 24 horas antes del acto.

Deberá de adjuntar archivo con su comprobante de pago escaneado, debiendo mencionar el nombre de su empresa y estar dentro de las fechas de periodo de venta de bases.

Los cuestionamientos deberán plantearse de manera concisa y estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en las bases de la licitación pública, indicando el numeral, punto específico o inciso con el cual se relaciona. Las solicitudes que no cumplan con los requisitos señalados, podrán ser desechadas por la convocante.

Las aclaraciones que se hicieren en este evento serán parte integrante de las bases de la presente licitación.

Los licitantes se registrarán durante el lapso de media hora antes a la señalada en el numeral 3.2, presentando original y copia simple de su identificación oficial vigente con fotografía, tratándose de personas físicas y, para personas morales, del representante legal; en su caso, podrán presentar carta poder simple (por el facultado para ello, adjuntando copia del instrumento notarial que lo acredite y copia de su identificación oficial) ante dos testigos, para acudir a la junta de aclaraciones, en representación del apoderado legal de la Empresa o de la Persona Física, quien entregará copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía, mostrando la original para su cotejo.

Para los licitantes que no pudieron asistir a esta junta se tendrá a su disposición en oficinas de la Convocante o podrá consultarla en **Compraestatal** en la pagina <https://comprasestatal.durango.gob.mx/>. El concursante que no se presente a esta reunión, será bajo su propio riesgo, y la Convocante no asumirá responsabilidad si las decisiones que se tomen pudieran afectarle. Esta deberá estar incluida en la proposición técnica.

En ese sentido, los licitantes deberán acudir al domicilio de la Convocante, para solicitar copia del acta levantada, en un horario de 10:00 a 14:00 horas, cuya presentación dentro de sus propuestas resulta obligatoria.

3.4. Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.

Los licitantes únicamente deberán presentar sus proposiciones de los aspectos técnicos y económicos en forma documental y por escrito, en sobre cerrado, en la sala de juntas de Valores de la Subdirección de Programas Alimentarios de la Convocante sito en Blvd. José María Patoni, No. 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo., a partir de la hora señalada para el inicio del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, y posterior a la hora señalada no se permitirá el acceso a ningún licitante.

El envío de proposiciones a través de mensajería o servicio postal **no** serán aceptadas, es necesario que el licitante asista a los diferentes actos derivados de esta licitación. Una vez recibidas las proposiciones en la fecha y hora establecidas, éstas no podrán retirarse o dejarse sin efecto, por lo que deberán considerarse vigentes dentro del procedimiento de contratación hasta su conclusión.

Los licitantes entregarán junto con el sobre cerrado, copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía, tratándose de personas físicas y, en el caso de personas morales, de la persona que firme la proposición.

SECRETARÍA DE ECONOMÍA
ESTADO DE DURANGO
SECRETARÍA DE ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

De ser el caso, única y exclusivamente para la presentación de las proposiciones, podrán exhibir carta poder simple (por el facultado para ello, adjuntando copia del instrumento notarial que lo acredite y copia de su identificación oficial) ante dos testigos, de la persona quien presente las propuestas, cuando concurra a este acto en representación del apoderado legal de la Empresa o de la Persona Física. Mismo que, entregará copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía, mostrando la original para su cotejo.

En la apertura del sobre cerrado, la convocante únicamente hará constar de manera cuantitativa la documentación que presentó cada uno de los licitantes, sin entrar al análisis cualitativo de los documentos referentes a los aspectos técnicos y económicos de su contenido.

Una vez recibidas todas las proposiciones, la Convocante, atendiendo el número de propuestas presentadas y las partidas a licitar, podrá optar entre dar lectura al precio unitario de las partidas que integran las proposiciones, o anexar copia de la propuesta económica de los licitantes al acta respectiva, debiendo en este último caso, dar lectura al importe total de cada proposición. En ambos supuestos el análisis detallado de las proposiciones se efectuará posteriormente por la convocante, al realizar la evaluación de las mismas.

3.5. Características de las proposiciones.

Los licitantes deberán presupuestar el 100% de la cantidad demandada a licitar de cada una de las partidas en las cuales desean participar del Anexo 1 denominado "Especificaciones Técnicas", mismas que describirán, según corresponda, en el caso de los bienes, las marcas a ofertar, unidad de medida, cantidad y el precio unitario fijo; para los servicios de capacitación el objetivo, descripción, unidad de medida (duración), temario y precio unitario fijo; y en virtud de que la adjudicación se realizará por partidas, deberán señalar el importe por la (s) partida (s) en la (s) que participen, subtotal, así como el monto total de su propuesta.

La adjudicación se hará por la totalidad de las partidas a un solo licitante de conformidad con lo establecido en el artículo 28, fracción XII de la LAASED, resultando adjudicado el licitante que ofrezcan las mejores condiciones para el Estado en cada caso.

3.6. Proposiciones conjuntas.

En caso de proposiciones conjuntas deberán presentar el convenio correspondiente en los términos de la presente Bases, y deberán cumplir los siguientes requisitos:

I. Las personas que integran la agrupación deberán celebrar en los términos de la legislación aplicable el convenio de proposición conjunta, en el que se establecerán con precisión los aspectos siguientes:

- a) Nombre, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, señalando, en su caso, los datos de los instrumentos públicos con los que se acredita la existencia legal de las personas morales y, de haberlas, sus reformas y modificaciones, así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas;
- b) Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas, señalando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación;

- c) Designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la proposición y con el procedimiento de licitación pública;
- d) Descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona integrante, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones, y
- e) Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado junto con los demás integrantes, ya sea en forma solidaria o mancomunada, según se convenga, para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que se les adjudique el mismo;

II. En el acto de presentación y apertura de proposiciones el representante común de la agrupación deberá señalar que la proposición se presenta en forma conjunta. El convenio a que hace referencia la fracción I de este numeral se presentará con la proposición y, en caso de que a los licitantes que la hubieren presentado se les adjudique el contrato, dicho convenio, formará parte integrante del mismo como uno de sus anexos;

III. Para cumplir con los ingresos mínimos, en su caso, requeridos por la convocante, se podrán sumar los correspondientes a cada una de las personas integrantes de la agrupación:

IV. Las personas físicas o morales que formen parte de la proposición conjunta, deberán de presentar por separado lo contenido en el numeral 4.1., denominado "Documentación de los aspectos técnicos (legal-administrativa)", y

V. Las integrantes de la proposición conjunta deberán de presentar cada una los siguientes documentos: Anexo 3, Anexo 5 y Anexo 6, así como el escrito libre de no conflicto de interés.

3.7. Formato y firma de la proposición.

Las proposiciones serán en papel membretado del Licitante, impresas en tinta indeleble firmada, foliada y sellada en todas sus fojas por el licitante o la persona debidamente autorizada para hacerlo. Esta autorización deberá constar en un poder notarial, si es persona moral, y en caso de ser persona física, con la firma de quien hace la propuesta. Todas las páginas de la propuesta llevarán la firma de la persona facultada para ello.

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 30 de la LAASED, la entrega de las proposiciones se hará por escrito, mediante un sobre cerrado que contendrá por separado, los aspectos técnicos y los económicos. Para efecto de la presentación, el sobre cerrado deberá contener dos carpetas de tres argollas, las que contemplarán los aspectos técnicos y económicos respectivamente, incluyendo un índice.

En caso de que en la revisión de la documentación que contenga los aspectos técnicos y económicos, se determine que el licitante no cumplió con todos los requisitos de las bases SU PROPUESTA SERÁ DESECHADA y su documentación presentada le será devuelta quince días después de que se dé a conocer el fallo de la Licitación

Las propuestas técnico-económicas se deberán elaborar de la siguiente manera:

A) Propuesta técnica.

- Deberá ser elaborada y presentarse en hoja membretada del participante conforme al Anexo 7.
- Contendrá la más amplia y detallada información de los bienes y servicios ofertados.
- Presentarse sin tachaduras ni enmendaduras que puedan provocar confusión respecto de su contenido.
- Debe de ser firmada únicamente por el representante legal con facultades autorizadas mediante poder especial ante notario público para personas morales; para el caso de personas físicas, se comprobará su identidad.

B) Propuesta económica.

- Deberá ser elaborada y presentarse en hoja membretada del participante con forme al Anexo 8.
- Presentarse sin tachaduras ni enmendaduras que puedan provocar confusión respecto de su contenido.
- Indicar subtotales por partidas y el total de la propuesta ofertada.
- Debe de ser firmada únicamente por el representante legal con facultades autorizadas mediante poder especial ante notario público para personas morales; para el caso de personas físicas, se comprobará su identidad.

3.8. Sellado de las proposiciones que contienen los aspectos Técnicos y Económicos.

El sobre que contenga las proposiciones de los aspectos técnicos y económicos deberá estar cerrado de manera inviolable y estar firmado al cierre, dirigido como se indica a continuación:

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LP/E/DIF/003/2023
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA
PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO.

Tanto el sobre que contenga las proposiciones, como las carpetas con los documentos que las integren, deberán ser dirigidos de la misma manera.

3.9. Plazo para la presentación de las proposiciones que contienen los aspectos Técnicos y Económicos.

Las propuestas que contengan los aspectos técnicos y económicos deberán ser entregadas, en la sala de juntas de Valores de la Subdirección de Programas Alimentarios de la Convocante, ubicado en Blvd. José María Patoni, No. 105 Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, de la Ciudad de Durango, Dgo., en la fecha y hora señalada en el numeral 3.2 de las presentes bases. La Convocante podrá por razones plenamente justificadas en la junta de aclaraciones, prorrogar el plazo para la presentación de las propuestas mediante enmienda de los documentos de licitación, en cuyo caso todos los derechos y obligaciones de la Convocante y de los Licitantes que existan en ese entonces, quedarán en lo sucesivo sujetos al nuevo plazo prorrogado.

3.10. Documentación que se rubricará

Entre los licitantes que hayan asistido al acto de presentación y apertura de proposiciones, éstos elegirán a uno, que en forma conjunta con el servidor público que la Convocante designe, rubricarán las Propuestas Técnicas y Económicas.

3.11. Acto de Fallo y Firma de Contrato.

El fallo se dará a conocer, en la fecha y hora establecida en el numeral 3.2., en caso de que la fecha originalmente prevista para el fallo, esté rebasada, éste se podrá diferir por una sola vez y se dará dentro de los diez días naturales, por lo que el término para la firma del contrato quedará comprendido dentro de los diez días naturales posteriores a la notificación del Fallo.

Al acto del Fallo podrán asistir libremente los licitantes que hubieren participado en las etapas de presentación y apertura de proposiciones, y en ese mismo acto la convocante proporcionará por escrito a los licitantes la información acerca de las razones por las cuales, en su caso, su propuesta no fue elegida, asimismo, se levantará el acta respectiva, que firmarán los participantes, a quienes se les entregará copia de la misma, de conformidad con el artículo 34, apartado b), fracciones III y IV de la LAASED. Así también éste podrá ser consultado en las oficinas de la Convocante ubicadas en Blvd. José María Patoni, N° 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo., en donde se otorgará copia de un ejemplar del acta por un término no menor de cinco días hábiles.

El (los) licitante(s) adjudicado(s) deberá(n) firmar el contrato que se le(s) haya adjudicado, ya sea por partida o lote completo, en la fecha, horario y domicilio establecido en el numeral 3.2., de las presente Bases.

4. REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN CUMPLIR.

El licitante deberá presentar en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, la documentación que contenga los aspectos técnicos y económicos debidamente requisitados, foliados, con sello de la empresa y con firma en todas sus hojas por la persona facultada para ello de conformidad con el numeral 3.7., de las presentes bases. (la falta absoluta del foliado, firma y sellado afecta la solvencia de la misma, lo que motivaría su desechamiento). Los documentos que se soliciten en original o copia certificada, deberán anexarse también en copia simple para su cotejo (con folio, sello y firma) con lo que se quedarán en poder de la Convocante para la elaboración de los expedientes respectivos.

4.1. Documentación de los aspectos técnicos (legal-administrativa).

a. Acreditamiento de Personalidad Jurídica.

Documentos en original o copia certificada para cotejo y copia simple (con folio, sello y firma) para expediente de:

Persona moral:

- Acta Constitutiva y, en su caso, modificaciones;
- Poder notarial del representante legal;

- Identificación oficial vigente y con fotografía (credencial de elector, cartilla militar o pasaporte) del representante legal.
- Cédula de Identificación Fiscal.

Persona física:

- Acta de Nacimiento
- Identificación oficial vigente y con fotografía (credencial de elector, cartilla militar o pasaporte).
- Cédula de Identificación Fiscal.

b. Escrito de manifiesto de nacionalidad mexicana y grado de contenido nacional.

Manifestación **bajo protesta de decir verdad**, que es de **nacionalidad mexicana**, que la totalidad de los bienes que oferta y que entregará, serán producidos en México y que contarán al menos con un cincuenta por ciento de contenido nacional, a excepción de lo establecido por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial; previa opinión de la Contraloría. (Anexo 3).

c. Escrito bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en ninguno de los supuestos del artículo 37 de la LAASED.

El licitante deberá presentar declaración escrita en donde manifieste, **bajo protesta de decir verdad**, de no encontrarse en ninguno de los supuestos mencionados en el artículo 37 de la LAASED. (Anexo 5)

La Convocante se reserva el derecho de solicitarle información acerca de las presuntas irregularidades por alguna rescisión de contrato, apercibimiento, sanción, acta administrativa o por estar o tener retraso en la entrega de los bienes y/o servicios, por haberlos entregado en malas condiciones, o por haber falseado información en la presentación de sus propuestas para alguna licitación y que se hayan cometido en Dependencias o Entidades de la administración pública Federal o Estatal, así como en los municipios, por los proveedores participantes, por lo que derivado del análisis de la citada información si existieran razones fundadas y motivadas la Convocante determinará si procede o no su descalificación, sin responsabilidad para la Convocante

d. Padrón.

Registro en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Durango (VIGENTE); se deberá presentar en original o copia certificada para cotejo y copia simple (folio, sello y firma) para expediente.

e. Declaración de Integridad

Escrito de declaración de integridad, a través del cual manifiesta, **bajo protesta de decir verdad**, que por sí mismo o a través de interpósita persona, se abstendrá de adoptar conductas para que los servidores públicos de la convocante 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 (Anexo 6)

f. Curriculum

Deberá presentar su curriculum actualizado, en el que demuestre una experiencia en trabajos similares a los de la presente licitación, para acreditar su experiencia deberá adjuntar contratos a nombre del licitante con un mínimo de 3 años inmediatos anteriores a la presente licitación como proveedor de los bienes y/o prestador de servicios de capacitación motivo de la presente licitación, así mismo, deberá incluir fotos del establecimiento matriz, sucursales, bodegas, etc. (en caso de tenerlos).

Para constatar el debido cumplimiento de los contratos que presente para demostrar su experiencia, deberá anexar original o copia certificada ante notario público o corredor público y copia simple para su cotejo, carta de cumplimiento, o de satisfacción, o de liberación de garantía de cumplimiento, de cada uno de los contratos presentados, expedida por quien contrato los servicios.

g. Convenio de participación conjunta.

En caso de exhibir propuesta conjunta, cada una de las personas agrupadas deberá presentar en forma individual lo requerido en el presente numeral, así como los siguientes escritos: Anexo 3, Anexo 5, Anexo 6, así como el escrito libre de no conflicto de interés, además un tanto original o copia certificada del convenio de participación conjunta.

h. Declaración Fiscal.

El licitante presentará obligatoriamente en original y/o copia certificada y copia simple para su cotejo, según sea el caso: Persona moral, declaración fiscal anual del ejercicio 2022; Persona Física, declaración fiscal anual del ejercicio 2022 y parciales del ejercicio fiscal 2022; en ambos casos las declaraciones parciales de enero a marzo de 2023, presentados para efectos fiscales ante el Servicio de Administración Tributaria con su acuse de recepción. Los estados financieros deben estar firmados por Contador Público registrado y autorizado ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, e incluir en original y/o copia certificada para su cotejo y copia de la Cédula Profesional del Contador Público, las declaraciones y pagos deberán estar presentadas en tiempo y forma de acuerdo a las disposiciones fiscales vigentes. Esto con la finalidad de garantizar la solvencia y seriedad económica de las empresas participantes.

i. No conflicto de Intereses.

De conformidad a lo establecido en el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, manifestar **bajo protesta de decir verdad** que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente, y de resultar adjudicado no se actualiza un Conflicto de Interés. En caso de que el proveedor sea persona moral, dichas manifestaciones deberán presentarse respecto a los socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad. (ESCRITO LIBRE)

j. Información de Obligaciones Fiscales.

El licitante deberá de presentar dentro de su propuesta técnica la CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES, expedida por Servicio de

Administración Tributaria, emita como máximo con 15 días de anterioridad al acto de presentación y apertura de propuestas de la presente licitación.

De conformidad con lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación (CFF) vigente, así como lo establecido en las reglas 2.1.31 y 2.1.39 del Capítulo 2.1 denominado "Disposiciones Generales" de la "Resolución Miscelánea Fiscal para 2021", publicada el 29 de diciembre de 2020, el licitante adjudicado se sujetará a la siguiente regla:

Para los efectos del artículo 32-D, primero, segundo, tercero y séptimo párrafos del CFF, cuando cualquier autoridad, ente público, entidad, órgano u organismo de los poderes Legislativo, Ejecutivo y Judicial, de la Federación, de las entidades federativas y de los municipios, órganos autónomos, partidos políticos, fideicomisos y fondos, así como cualquier persona física, moral o sindicato que reciban y ejerzan recursos públicos federales vayan a realizar contrataciones por adquisición de bienes, arrendamiento, prestación de servicios u obra pública, con cargo total o parcial a fondos federales deberán exigir de los contribuyentes con quienes se vaya a celebrar el contrato hagan público la opinión del cumplimiento en términos de la regla 2.1.27.

Posteriormente el licitante adjudicado previo a la firma del contrato deberá presentar ante la Dirección de Servicios Administrativos la constancia vigente expedida por el SAT donde se compruebe que está al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales.

k. Registro Patronal ante el IMSS

Anexar el Registro Patronal ante el IMSS (copia simple). Asimismo, deberá presentar la Opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social vigente a la presentación de la propuesta emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y del Acuerdo ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR publicado en el DOF el 27 de febrero de 2015 y sus modificatorios ACDO.SA1.HCT.250315/62.P.DJ del 3 de abril del mismo año y ACDO.SA1.HCT.260220/64.P.DIR del 30 de marzo de 2020.

En caso de que el licitante no cuente con trabajadores, deberá presentar escrito libre en el que manifieste que no se encuentra obligado a inscribirse ante el IMSS, por lo que no puede obtener la opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social.

En caso de que el licitante cuente con trabajadores contratados bajo el régimen de honorarios asimilados a salarios, deberá presentar el(los) contrato(s) con los que acredite el régimen de contratación, así como escrito libre en el que manifieste que no se encuentra obligado a inscribirse ante el IMSS debido a tal situación, por lo que no puede obtener la opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social, así como documento emitido por el IMSS, en el que se haga constar que no se puede emitir la opinión de cumplimiento.

l. Información reservada y confidencial.

Escrito mediante el cual el licitante en términos de lo dispuesto por los artículos 116, de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 112 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Durango, deberán indicar si en los documentos que proporcionan a la convocante se contiene información de carácter confidencial o comercial reservada, señalando los documentos o las secciones de éstos que la contengan, así como el fundamento por el cual considera que tengan ese carácter.

4.1.1. Propuesta técnica

El licitante deberá integrar dentro de los aspectos técnicos su propuesta técnica debidamente foliada, rubricada y con firma en la última hoja por la persona facultada para ello, de conformidad con el numeral 3.7., de las presentes bases, los documentos siguientes:

a. Formato de propuesta técnica

Deberá integrar debidamente requisitado con las especificaciones técnicas, información y documentación requerida su propuesta técnica, para lo cual podrá hacer uso del formato Anexo 7 de las presentes bases, en caso de no usar el formato, el documento remitido, deberá contener los mismos datos solicitados en el mismo.

b. Certificación de Estándares de Competencia.

Deberá entregar como parte de su propuesta técnica, el documento en original, copia certificada por notario o corredor público y copia simple, para su cotejo que acredite a licitante como **Centro Evaluador**, documento que deberá estar expedido por una Entidad Acreditada debidamente avalada por CONOCER-SEP, así como la Certificación de los **Estándares de Competencia**, que a continuación se enuncian:

-EC0217.01.- Impartición de cursos de formación de capital humano de manera presencial grupal. Publicado en el DOF el 06 de julio de 2012 a través del "ACUERDO SO/II-12/10.01, mediante el cual el H. Comité Técnico del Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales aprueba los Estándares de Competencia EC0211, EC0212, EC0213, EC0217 y EC0206".

-EC0301.- Diseño de cursos de formación de capital humano de manera presencial grupal, sus instrumentos de evaluación y manuales del curso. Publicado en el DOF el 28 de noviembre de 2012, a través del "ACUERDO SO/IV-12/10.01,s, mediante el cual el H. Comité Técnico del Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales aprueba los Estándares de Competencia EC0301, EC0267, EC0288, EC00272, EC0279 y EC0277".

-EC0081.- Manejo Higienico de alimentos. Publicado en el DOF el 03 de noviembre de 2010, a través del "ACUERDO SO/II-10/02-S, mediante el cual el H. Comité Técnico del Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales aprueba el Estándar de Competencia EC0081".

NOTA: Los **Certificados de Estándares de Competencia** pueden acreditarse por parte de los licitantes, o en su caso, del personal de trabajo (capacitadores) de éstos; en este último caso, los capacitadores de los licitantes deberán de contar con el certificado de competencia emitido por el CONOCER, el cual debe de estar inscrito en el RENAP. Asimismo, se deberá anexar el instrumento jurídico que vincule la relación contractual entre el licitante y el capacitador.

c. Garantía de calidad.

Deberán de entregar una CARTA GARANTÍA de los bienes que conforman los proyectos correspondientes a las **Partidas 11 a 26** mínimo 1 AÑO (escrito libre)

d. Entrega de los Bienes y Servicios.

Presentar carta compromiso, elaborado en papel membretado, suscrito por su representante legal o por quien tenga facultad legal para ello, dirigida a la Convocante, en la que establezca, **bajo protesta de decir verdad**, que en caso de resultar adjudicado garantizará que la entrega de los bienes y/o servicios de capacitación será en las fechas y domicilios que se establecen en el Anexo 12, sin costo extra para la Convocante, en estricto apego a las especificaciones técnicas establecidas en el **Anexo 1**. Aceptando que la entrega descrita se efectuará en el término establecido, siendo éste improrrogable, asimismo, que los costos de traslado y salvaguarda de los bienes correrán por cuenta del licitante adjudicado, y que los costos de traslado del personal capacitador, y los insumos necesarios para la impartición de las capacitaciones correrán por cuenta del licitante adjudicado.

e. Manifiesto de bienes nuevos.

Escrito en el que manifieste **bajo protesta de decir verdad**, que los bienes ofertados respecto de las partidas 11 a 26 del Anexo 1 serán **nuevos**, no usados ni reconstruidos. Asimismo, en el que se compromete a realizar el cambio de los bienes que puedan presentar vicios ocultos o defectos de fábrica.

f. Imagen Gráfica y Difusión del PSBC.

Escrito **bajo protesta de decir verdad** en el cual se compromete a cumplir con la Leyenda e Imagen Gráfica de establecida en el **Anexo 1-A** de las presentes Bases.

g. Acreditación de oficinas locales.

El licitante deberá de acreditar que cuenta con una oficina operativa y de supervisión de los programas en la Ciudad de Durango, para garantizar el suministro oportuno y la reacción inmediata a cualquier incidencia. (Presentar original y/o copia certificada y copia simple para cotejo del Contrato de Arrendamiento y/o Escritura Pública donde se acredite la propiedad del inmueble).

4.2. Aspectos económicos

4.2.1. Propuesta económica.

Deberá presentar su propuesta económica debidamente requisitada, foliada, rubricada y firmada en la última hoja, por la persona facultada para ello, de conformidad con el numeral 3.7., de las

presentes bases. (la falta absoluta de folio, sello y firma afecta la solvencia de la misma y motivaría su desechamiento).

El licitante deberá integrar debidamente requisitada con la información y documentación requerida su propuesta económica, para lo cual podrá hacer uso del Anexo 8, en caso de no usar el formato, el documento remitido, deberá contener los mismos datos solicitados en el mismo.

4.2.2. Garantía de sostenimiento de la propuesta

El licitante suministrará como parte de su propuesta, una garantía de seriedad de la misma por un monto que corresponde al **1% (uno por ciento)** del precio total de la propuesta antes de I.V.A., a través de una Institución Afianzadora reconocida por la Ley, a favor del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango**. En caso de que la garantía no cubra la cantidad de 1% (Uno por ciento) el participante será descalificado.

La garantía se exige para proteger a la Convocante contra el riesgo de incumplimiento por parte del Licitante de sostener la seriedad de su propuesta una vez celebrado el acto de aperturas de propuestas. (Modelo **Anexo 10**)

La garantía de la propuesta estará vigente hasta la formalización del contrato o pedido respectivo, y se presentará de la siguiente manera:

La propuesta no acompañada de la garantía de sostenimiento de seriedad de la propuesta será rechazada por la Convocante al no ajustarse a los requisitos de licitación.

La garantía correspondiente a las propuestas que no sean aceptadas, serán devueltas o canceladas 15 días después de emitido el fallo y siempre que no se haya presentado recurso de inconformidad y de revocación por algún licitante, en estos dos últimos casos se entregarán las propuestas cuando se concluyan los recursos antes citados, o demás recursos que se interpongan.

La garantía, de la propuesta que resulte aceptada, será devuelta o cancelada de no ser requerida por el solicitante, una vez que él mismo haya firmado el contrato y suministrado la garantía de cumplimiento de contrato,

La garantía de la propuesta podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- a) Si el licitante retira su propuesta en el período de validez, estipulado por él en el formulario de propuesta, o
- b) En caso de que la propuesta sea aceptada y el licitante:
 - b.1) No firma el contrato por causas imputables al licitante.
 - b.2) No suministra la garantía de cumplimiento de contrato.

NOTA: Se entregará original y copia simple, en ésta última se plasmará el folio, sello y firma.

4.2.3. Garantía defectos y vicios ocultos.

Manifiesto **bajo protesta de decir verdad** donde el licitante manifieste que de ser adjudicado responderá por los defectos o vicios ocultos y de la calidad de los bienes y/o servicios de

capacitación, en la que acepta que la convocante podrá en cualquier momento verificar las condiciones de los mismos, anotará las observaciones o problemas que detecte, rechazando aquellos que no cumplan con las características y especificaciones solicitadas en estas bases, comprometiéndose a reponerlos en un plazo máximo de 24 horas, a partir de la notificación que por cualquier medio le haga el área responsable de la supervisión, caso contrario, se hará acreedor a la aplicación de pena convencional establecida en estas bases.

4.2.4. Precios Fijos.

Manifestación **bajo protesta de decir verdad** que los precios unitarios establecidos en la Propuesta Económica serán a Precio Fijo.

4.2.5. Validez de la Propuesta (período).

Escrito donde se manifieste que la propuesta tendrá validez de por lo menos 60 días naturales obligatoria hasta la formalización del contrato o pedido respectivo; la propuesta cuyo período de validez sea menor que el requerido por la Convocante será rechazada.

NOTA: Todos los documentos que integren los aspectos técnicos y económicos deberán ser presentados paralelamente de forma digitalizada ya sea en memoria USB o en CD.

5. CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN, DESECHAMIENTO Y DECLARACIÓN DESIERTA.

5.1. Causales de descalificación.

- El incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en las bases de la licitación que afecten la solvencia de la propuesta;
- La comprobación de que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes y/o servicios objeto de la presente licitación;
- Por no estar presentes al iniciar el Acto de Presentación y Apertura de Propositiones;
- Falta de presentación en original o copia certificada y copia simple de los documentos solicitados en las presentes bases;
- Si se comprueba en cualquier etapa de este procedimiento licitatorio que el licitante incurre en falsedad en la información presentada;

5.2. Causales expresas de desechamiento

Será causal de desechamiento:

- Cuando el licitante oferte un precio no aceptable, por rebasar la asignación presupuestal autorizada para cada partida.
- La falta de presentación de los escritos o manifestaciones "**bajo protesta de decir verdad**", que se soliciten como requisito de participación en la licitación.
- La falta absoluta del foliado en la documentación que integren los **aspectos técnicos y económicos**.
- Cuando la descripción de los bienes y/o servicios ofertados no sean iguales a la descripción y presentación solicitada en las presentes bases.

- e) Cuando no cotice la totalidad de las subpartidas establecidas en las Partidas en las que desean participar.
- f) Cuando la descripción de las partidas ofertadas, no corresponda a las establecidas en la presente licitación.
- g) Cuando los documentos que exhiban los licitantes no sean legibles imposibilitando el análisis integral de la propuesta, y esto conlleve a un faltante o carencia de información que afecte su solvencia.
- h) Cuando no exista correspondencia, resulten incompletos o incongruentes los datos asentados en su propuesta técnica, entre los documentos presentados por el licitante y el soporte documental requerido.
- i) Cuando no exista correspondencia, resulten incompletos o incongruentes los datos asentados en su propuesta económica.
- j) Cuando el licitante presente más de una proposición.
- k) Cuando no cotice la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos en las presentes bases, siempre que se trate de una sola partida.

5.3. Causas por al que se declara desierta la licitación.

Se procederá a declarar desierta la licitación en los siguientes casos:

- a) Cuando las propuestas presentadas no reúnan los requisitos de las bases de la licitación;
- b) Cuando los precios presentados por los licitantes no fueren aceptables o rebase la asignación presupuestal total autorizada;
- c) En casos fortuitos o de fuerza mayor;
- d) En caso de no inscribirse ningún participante; y
- e) En caso de que no se oferte propuesta para alguna partida (s), únicamente ésta (s) quedaran desiertas.

6. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES.

De conformidad con el artículo 35 de la LAASED, la convocante para hacer la evaluación de las proposiciones, deberá verificar que las mismas incluyan la información, documentos y requisitos solicitados en las bases de la licitación.

Una vez hecha la evaluación de las proposiciones y atendiendo, en su caso, la opinión y dictamen del Comité, el (los) contrato (s) se adjudicará (n) al (los) licitante (s) que reúna (n) las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la convocante y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas. El (los) contrato (s) se adjudicará (n) por partidas descritas en el Anexo 1, a un solo licitante el cual deberá ofrecer las mejores condiciones para el Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 28 fracción XII de la LAASED.

6.1. Evaluación de la propuesta técnica.

La evaluación de las proposiciones técnicas será realizada por la persona Titular del Área Técnica respectivas, verificando que la documentación presentada por el licitante, cumpla con los requisitos solicitados, así como los que se deriven del acto de la junta de aclaraciones y que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la propuesta.

Para efectos de la evaluación, se tomarán en consideración los criterios siguientes:

- Se verificará que incluyan la información, los documentos y los requisitos solicitados en las bases.
- Se verificará documentalmente que los bienes y/o servicios, cumplan con las Especificaciones Técnicas en el [Anexo 1](#) y requisitos solicitados en estas bases, así como con aquellos que resulten de la junta de aclaraciones.
- Se realizará la evaluación de las Proposiciones comparando entre sí, lo solicitado y lo ofertado (cumple, no cumple), en forma equivalente, todas las condiciones ofrecidas por los licitantes.
- Se verificará que los bienes y servicios ofertados se apeguen a las Especificaciones Técnicas establecidas en el [Anexo 1](#).

6.2. Evaluación de la propuesta económica.

La evaluación de las proposiciones económicas será realizada por Área Contratante, verificando que la documentación presentada por los licitantes, cumplan con los requisitos solicitados.

- a) Se verificará que la propuesta económica, cumpla con los requisitos establecidos en las bases; analizando las operaciones aritméticas.
- b) La evaluación económica se realizará conforme lo establece el artículo 35 de la LAASED, es decir, si resultare que dos o más proposiciones son solventes y, por lo tanto, satisfacen la totalidad de los requerimientos de la convocante, el contrato se adjudicará a quien presente la proposición cuyo precio sea el más bajo.
- c) La evaluación de las proposiciones se realizará por partida de los bienes y/o servicios, y la adjudicación se realizará a quien oferte el precio más bajo por precio unitario de la partida ofertada en la Propuesta Económica presentada [Anexo 8](#).
- d) Los precios ofertados, deberán ser fijos durante la vigencia del contrato y **no** se encontrarán sujetos a ajustes.
- e) Los bienes y/o servicios objeto de esta licitación deberán cotizarse en pesos mexicanos. En caso de que se indique un precio con más de dos decimales dicho precio se truncará a dos.

La convocante a través de las personas titulares de las áreas contratante y técnica, emitirá un dictamen en el que hará constar el análisis de las proposiciones admitidas y se hará mención de las proposiciones desechadas. Una vez que la Convocante haya determinado que las propuestas se ajustan substancialmente a los documentos de la licitación, se procederá a su análisis para evaluarlos comparativamente, utilizando para ello todos los elementos documentales aportados por los licitantes en la presentación de propuestas.

Los errores de cálculo o aritméticos serán rectificadas de la siguiente manera: Si existiera una discrepancia ente la sumatoria de cada una de las partidas y el total de la proposición, prevalecerá el total de la proposición. Si existiera una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras.

7. DEL CONTRATO

7.1. Criterios para la adjudicación

Las propuestas que cumplan los requisitos de estas bases, serán evaluadas comparativamente en forma equivalente de acuerdo a los criterios señalados en el numeral 6, además de las diferentes condiciones ofrecidas por los proveedores, capacidad de respuesta

a los requerimientos del DIF Estatal, condiciones disponibles en cuanto a precio, calidad, financiamiento, oportunidad y demás circunstancias pertinentes que aseguren las mejores condiciones para el Estado. Por tanto, quien cumpla con los requisitos señalados y presente la propuesta solvente más baja, tendrá derecho a la adjudicación del contrato, lo que se dará a conocer mediante el fallo respectivo. El contrato se adjudicará por la totalidad de las partidas descritas en el Anexo I denominado Especificaciones Técnicas, a un solo licitantes el cual debiera ofrecer las mejores condiciones para el Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 28 fracción XII de la LAASED.

Entendiéndose por solvente, que sea capaz de cumplir cuidadosa y celosamente una obligación, además de ser remunerable, es decir, que produzca una recompensa, utilidad o provecho.

Si existen dos o más proposiciones que en cuanto a precio tengan una diferencia máxima del dos por ciento, el contrato debe adjudicarse de acuerdo con los criterios de preferencia establecidos en el artículo 25, párrafo segundo de la LAASED.

En el supuesto de existir empate en el precio unitario y el importe total, se realizará la adjudicación del contrato a favor del licitante o licitantes que resulten ganadores del sorteo por insaculación que realice la Convocante, en presencia de la persona Titular del Organismo Interno de Control de la Convocante.

7.2. Firma del contrato.

El contrato que deban formalizarse como resultado de la adjudicación, deberá suscribirse el día y hora señalado en el numeral 3.2., en las oficinas de la convocante ([Modelo de Contrato Anexo 4](#)) el licitante que no se presente en el término estipulado a la firma del contrato, no tendrá ningún derecho de reclamación al comprador ni éste asumirá ninguna responsabilidad si se cancela la adjudicación y se le otorga al segundo lugar, entonces se hará efectiva la garantía de sostenimiento de la propuesta.

Si esta situación se presentara, a quien hubiere quedado en segundo lugar se le hará la notificación por escrito. Será aplicable la misma regla al segundo lugar siempre y cuando en los dos pasos los montos propuestos no excedan del 10% propuesto por el primer lugar.

7.3. Forma de pago.

El proveedor deberá, sin excepción alguna, presentar dentro de los primeros 10 días hábiles posteriores a la entrega de los bienes y/o servicios descritos en el [Anexo I](#), la documentación completa y debidamente requisitada para realizar el trámite de pago, en Blvd. José María Patoni No. 105 Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad Durango, Dgo., en un horario de 9:00 a.m. a 14:00 horas, de lunes a viernes en días hábiles que correspondan.

La documentación descrita en el párrafo anterior es la siguiente:

- EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA-RECEPCIÓN establecidos en el Anexo II
- Factura que reúna los requisitos fiscales que establece la legislación vigente en la materia, la factura deberá presentar desglosado el impuesto al valor agregado, y los

descuentos que en su caso se otorguen, a nombre de:

Razón Social: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
R.F.C.: SDI-770101-IV9
Domicilio: Blvd. José María Patoni No. 105 Fraccionamiento, Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo.

En caso de que las facturas, recibos o cualquier otra documentación entregada por el proveedor para su pago, presenten errores o deficiencias, la dependencia o entidad dentro de los cinco días hábiles siguientes al de su recepción, se indicará por escrito al proveedor las deficiencias que deberá corregir. El periodo que transcurra a partir de la entrega del citado escrito y hasta que el proveedor presenta las correcciones, no se computará para efectos del artículo 45 de la LAASED.

La fecha de pago al proveedor no podrá exceder de 20 días naturales posteriores a la presentación de la factura y recibos respectivos. A dicho pago se le efectuarán las retenciones que las disposiciones legales establezcan.

El pago se realizará por parte de la Convocante, por partida totalmente concluida, y siempre y cuando se cumpla con los requisitos, solicitados en las presentes bases, a dicho pago se le efectuarán las retenciones que las disposiciones legales establezcan.

Se indica que el presente procedimiento licitatorio no se contempla otorgar anticipo; esto, de conformidad con el artículo 28, fracción XI de la LAASED.

Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas económicas presentadas solo habrá lugar a su rectificación por parte de la convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios.

En caso de que el proveedor no presente en el tiempo señalado la documentación requerida para el trámite de pago, la fecha de pago se correrá el mismo número de días que dure el retraso.

Los pagos se realizarán mediante depósito a la cuenta bancaria que el licitante que resulte adjudicado indique por escrito a la convocante.

7.4. Garantía de sostenimiento de la propuesta

De conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la LAASED, en la entrega de proposiciones de los [aspectos económicos](#), deberán incluir la garantía de sostenimiento de la propuesta señalada en la fracción I del artículo 32 de dicha Ley, en favor de la convocante acorde al correlativo 33 del ordenamiento en cita. Para tal efecto, se adjunta el [Modelo de Garantía de Sostenimiento de la Propuesta Anexo 10](#).

7.5. Garantía de cumplimiento de contrato

El proveedor, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato, deberá presentar la garantía de cumplimiento la cual será a través de una fianza expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley de Instituciones y Fianzas, por un importe equivalente al 5% (cinco por ciento) del monto total del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del DIF. ([Anexo 9 Modelo Fianza Cumplimiento de Contrato](#)).

La garantía de cumplimiento a las obligaciones del contrato se liberará mediante autorización por escrito por parte del DIF Estatal, siempre y cuando el proveedor haya cumplido a satisfacción con todas las obligaciones contractuales.

El proveedor manifiesta expresamente:

- A.** Su voluntad en caso de que existan créditos a su favor contra el DIF, de renunciar al derecho a compensar que le concede la legislación sustantiva civil aplicable, por lo que otorga su consentimiento expreso para que en el supuesto de incumplimiento de las obligaciones que deriven del contrato, se haga efectiva la garantía otorgada, así como cualquier otro saldo a favor del DIF.
- B.** Su conformidad para que la fianza que garantiza el cumplimiento del contrato, permanezca vigente durante la sustanciación de todos los procedimientos judiciales o arbitrales y los recursos legales que se interpongan, con relación al contrato, hasta que sea dictada resolución definitiva que cause ejecutoria por parte de la autoridad o tribunal competente.
- C.** Su conformidad para que la institución de fianzas entere el pago de la cantidad reclamada hasta por el monto garantizado.
- D.** Su aceptación para que la fianza de cumplimiento permanezca vigente hasta que las obligaciones garantizadas hayan sido cumplidas en su totalidad, en la inteligencia que la conformidad para la liberación deberá ser otorgada mediante escrito suscrito por el DIF.
- E.** Su conformidad en que la reclamación que se presente ante la afianzadora por incumplimiento de contrato, quedará integrada con la siguiente documentación:
 - Reclamación por escrito a la Institución de Fianzas.
 - Copia de la póliza de fianza en su caso, sus documentos modificatorios.
 - Copia del contrato garantizado y en su caso sus convenios modificatorios.
 - Copia del documento de notificación al fiado de su incumplimiento.
 - En su caso, la rescisión del contrato y su notificación.
 - En su caso, documento de terminación anticipada y su notificación.
 - Copia del finiquito y en su caso, su notificación.
 - Importe reclamado.

Esta garantía deberá presentarse a favor del DIF Estatal de conformidad con los artículos 32, fracción III y 33 de la LAASED, a más tardar, dentro de los diez días naturales siguientes a la fecha de firma del contrato, en términos del artículo 42 de la Ley en comento.

7.6. Terminación de la relación contractual.

- a.** Rescisión administrativa del contrato.

El DIF Estatal podrá en cualquier momento rescindir administrativamente el contrato cuando el proveedor incumpla total o parcialmente con cualquiera de las obligaciones establecidas en las bases y/o en el contrato y sus anexos respectivos de conformidad con el artículo 49 bis de la LAASED.

- b.** Terminación anticipada

El DIF Estatal podrá dar por terminado anticipadamente el contrato, sin responsabilidad para éste y sin necesidad de que medie resolución judicial alguna, cuando concurren razones de interés

general o bien cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes y/o servicios objeto del contrato y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas se ocasionara un daño o perjuicio al DIF Estatal o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al instrumento jurídico con motivo de la resolución de una inconformidad emitida por el órgano de control correspondiente. En este supuesto se reembolsará al proveedor los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato correspondiente, de conformidad con el artículo 49 Bis, último párrafo de la LAASED.

c. Las penas convencionales

Las penas convencionales se aplicarán cuando, por causas imputables al licitante adjudicado en la entrega de los bienes y/o servicios objeto de la presente licitación, se realice con atraso, considerando para esta determinación la fecha convenida o pactada contractualmente, considerando lo siguiente:

- Se penalizará con el 1 % (Uno por ciento) por día natural de atraso de la entrega de los bienes y/o servicios, la que no excederá al importe de la garantía de cumplimiento.
- Se determinará en función de los bienes y/o servicios no entregados en la fecha convenida.
- El periodo de penalización comienza a contar a partir del día siguiente en que se concluya el plazo o fecha convenida.

Las penas se calcularán bajo el principio de proporcionalidad, toda vez que si una parte de la obligación fue cumplida la pena no puede ser aplicada por la totalidad del monto contratado.

Asimismo, si el licitante una vez asignado el contrato, se niega a firmarlo o no lo firma dentro del término establecido, se hará efectiva la póliza de fianza que otorgó para garantizar la seriedad de sus proposiciones.

De igual manera se aplicarán penas convencionales si por causas imputables al proveedor:

- 1) Deja de cumplir el contrato, se hará efectiva la fianza otorgada por el 10% del monto del contrato, además de las sanciones que se determinen en el contrato y que establece la LAASED.
- 2) Una vez que los bienes y/o servicios estén siendo distribuidos después de la adjudicación, y en caso de no cumplir con las especificaciones técnicas establecidas en el [Anexo 1](#).
- 3) En caso de no cumplir con alguna de las especificaciones y obligaciones contraídas en el contrato derivado de la licitación.
- 4) En caso de presentarse alguna de las causales que motiven la rescisión del presente contrato, se aplicará el procedimiento establecido en el artículo 49 bis de la LAASED.

d. Deducciones

Las deducciones a los pagos se aplicarán cuando, el licitante adjudicado incumpla parcial o deficientemente la entrega de los bienes y/o servicios objeto de la presente licitación; dichas deducciones, serán equivalentes al monto de lo incumplido, o en su caso, del bien entregado con deficiencia. La segunda deducción será el límite de incumplimiento, por lo cual a partir de éste se podrá rescindir el contrato de conformidad con el artículo 49 bis, fracción IV, párrafo quinto de la

LAASED. La deductiva se podrá aplicar con cargo a las facturas pendientes de pago del contrato formalizado.

En caso de que el licitante adjudicado se haya hecho acreedor a deducciones, el área contratante notificará al licitante adjudicado el importe y causa de la sanción, a fin de que en el plazo máximo de 5 días hábiles proporcione los elementos para desvirtuar su aplicación, de no hacerlo dicho plazo se entenderá por aceptada la sanción y en consecuencia se podrá aplicar el descuento de este importe con cargo a las facturas pendientes de pago.

8. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

El licitante a quien sea adjudicado el contrato, asumirá la responsabilidad total para el caso de que, al suministrar los bienes y/o servicios a la convocante, infrinjan los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor, inherentes a la propiedad intelectual. Cualquier situación que no haya sido prevista en las presentes bases será resuelta por el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, consultando la opinión de las autoridades competentes, con base en las atribuciones establecidas en las disposiciones legales aplicables.

Así mismo, el licitante se compromete a liberar a la convocante de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional.

9. INCONFORMIDADES.

Las personas interesadas podrán inconformarse de conformidad con lo establecido en el artículo 69 de la LAASED, ante la Secretaría de Contraloría del Estado de Durango, sito en calle Pino Suarez, N° 1000, Zona Centro, C.P. 34000, Durango, Dgo.

Los tribunales ubicados de la Ciudad de Durango, Dgo., serán el órgano jurisdiccional competente para conocer las posibles controversias que pudieran surgir durante el procedimiento de la licitación o del contrato que de ella derive, por lo que el licitante o proveedor renuncia a cualquier otro fuero que pudiera corresponderle en razón de su domicilio presente o futuro.

10. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN, PARTIDA(S), O CONCEPTOS INCLUIDOS EN ÉSTA.

La Convocante podrá cancelar la presente licitación, partida(s), por no contar con el presupuesto necesario o cuando dictamine por el comité la no realización del acto; asimismo, por caso fortuito o fuerza mayor; de igual manera se podrá cancelar cuando existan circunstancias debidamente justificadas que provoquen la extinción de la necesidad, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al DIF Estatal. La determinación de dar por cancelada la licitación, partida(s), incluidas en ésta, deberá precisar el acontecimiento que motiva la decisión, la cual se hará del conocimiento de los licitantes; lo anterior, con fundamento en los artículos 30, 31 y 32 del Reglamento de la LAASED.

11. DATOS GENERALES Y NOTIFICACIONES OFICIALES DE LOS LICITANTES.



Con la finalidad de establecer canales de comunicación oficiales con el licitante adjudicado, en los contratos se deberá incluir los siguientes datos.

- Nombre y cargo completo del contacto oficial.
- Domicilio.
- Teléfono.
- Correo electrónico.

Cabe señalar, que el contacto designado por el licitante adjudicado, no tendrá que ser necesariamente el representante legal de la empresa, sin embargo, toda notificación que se le haga llegar por parte de la convocante se considerará de carácter oficial. Las notificaciones podrán realizarse en los siguientes términos:

Mediante oficio entregado en el domicilio señalado en este apartado o Vía correo electrónico.

El licitante adjudicado, se obliga a comunicar cualquier cambio en los datos de este contacto oficial, mediante escrito en papel membretado firmado por su representante legal.

Victoria de Durango, Dgo., a 27 de Abril de 2023.

ÁREA CONTRATANTE

Lic. Arturo Caytán Zaldívar

Titular de la Dirección Administrativa

Firma con fundamento en el artículo 33, fracción XII del Reglamento Interno del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

ELABORO:

Lic. José Antonio García Vela
Coordinador de Licitaciones

Lic. José Antonio García Vela
Coordinador de Licitaciones

ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PARTIDA	NOMBRE DE LA CAPACITACIÓN
1	ORGANIZACIÓN COMUNITARIA
2	FORMACIÓN DE HÁBITOS PARA LA ALIMENTACIÓN CORRECTA
3	CORTE DE CABELLO PARA DAMA Y CABALLERO
4	CORTE Y CONFECCIÓN TERCER NIVEL
5	ELABORACIÓN DE CONSERVAS
6	ELABORACIÓN DE PASTELES
7	PANADERÍA Y REPOSTERÍA
8	INDUSTRIALIZACIÓN DE LA LECHE
9	INDUSTRIALIZACIÓN DEL CERDO
10	TECNOLOGÍAS DOMÉSTICAS
	NOMBRE DEL PROYECTO
11	INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS DERIVADOS DEL CERDO (CON CAPACITACIÓN)
12	PRIMEROS AUXILIOS (CON CAPACITACIÓN)
13	PRODUCCIÓN DE CARNE HUEVO Y HORTALIZAS (CON CAPACITACIÓN)
14	PRODUCCIÓN DE PAN ARTESANAL (CON CAPACITACIÓN)
15	ELABORACIÓN DE PRENDAS DE VESTIR (CON CAPACITACIÓN)
16	PARQUE RECREATIVO COMUNITARIO
17	ELABORACIÓN DE TORTILLAS DE MAÍZ
18	ELABORACIÓN DE TORTILLAS DE HARINA
19	PRODUCCIÓN Y VENTA DE MIEL DE ABEJA Y ASESORÍAS TÉCNICAS
20	DESHIDRATADORA DE ALIMENTOS
21	FABRICACIÓN Y VENTA DE BLOCK
22	GIMNASIO AL AIRE LIBRE
23	PLANTAS ELÉCTRICAS SOLARES (80 WATTS)
24	PLANTAS ELÉCTRICAS SOLARES (50 WATTS)
25	FORTALECIMIENTO PRODUCCIÓN DEL CAFÉ
26	EXTRACCIÓN DE MINERAL

**1.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
 ORGANIZACIÓN COMUNITARIA Y PARTICIPACIÓN SOCIAL**

DIA		HR	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN	
NOMBRE DEL CURSO: ORGANIZACIÓN COMUNITARIA Y PARTICIPACIÓN SOCIAL			OBJETIVO GENERAL: Al finalizar el curso, la y/o el participante será capaz de organizar acciones en torno al desarrollo de su comunidad, en materia de alimentación, educación, salud pública, cultura y recreación, servicios públicos básicos y proyectos comunitarios, que transformen la realidad de su propia comunidad.								
HRS. TEORIA:		NÚMERO DE SESIONES: 4 DE 6									
24		HRS. CADA UNA									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 24											
1	2		1. Encuadre del curso	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de identificar la forma en que se desarrollará el curso taller	Bienvenida, presentación y expectativas, presentación de forma de trabajo, beneficio del curso y su relación con la experiencia laboral, acuerdo reglas del curso, aplicación del contrato de aprendizaje, elaboración y firma de acta protocolaria de inicio del curso, aplicación de diagnóstico	plumas, tarjeta, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta	Expositiva, abierta, vivencial	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el encuadre, se aplicará una evaluación diagnóstica con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos previos sobre los temas a explicar	
2	6		2- Organización participación empoderamiento y liderazgo social, con los subtemas, autoestima, organización comunitaria, empoderamiento y liderazgo	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de analizar la importancia de convertirse en actores de su propio desarrollo a través de la organización comunitaria.	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, presentación los objetivos de la actividad a desarrollar, práctica el árbol de nuestros logros, la firma de autogramos, caminando juntos, el legado torres del desarrollo, estilos y métodos de liderazgo, conclusiones, revisión y resolución de dudas a cada uno de los participantes.	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, tarjetas, formatos de requisitado y libreta	expositiva, práctica, ejecución, discusión plenaria	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Se realizan varias prácticas sobre el tema para cerciorarnos si se comprendieron los mismos, se realizan en forma grupal, para propiciar la participación de todos los asistentes al curso	
3	2										

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

3	4	3.- Diagnóstico participativo de la comunidad y expectativas de mejora, con los subsistemas planeación participativa, metodología de diagnóstico y análisis FODA	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de identificar sus fortalezas y áreas de oportunidad que permitan mejorar su participación comunitaria	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo, identificación de problemática en la comunidad, análisis FODA, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores y libreta, formatos de diagnóstico participativo	Expositiva, práctica y ejecución,	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Se realizan varias prácticas sobre el tema para cerciorarnos si se comprendieron los mismos, se realizan en forma grupal, para propiciar la participación de todos los asistentes al curso
	4	4.- Elaboración del plan de acción para la comunidad y organización interna para su logro.	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de formular un plan de acción para el mejoramiento de las condiciones de bienestar de su comunidad	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, formatos de planeación participativa y formatos de plan de acción libreta	Expositiva, práctica y ejecución,	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Se realizan varias prácticas sobre el tema para cerciorarnos si se comprendieron los mismos, se realizan en forma grupal, para propiciar la participación de todos los asistentes al curso
	2	5.- Conclusiones y cierre de curso taller	Concluir con las actividades de la capacitación y dar clausura al mismo	Resumen general, conclusiones del curso y plan de acción a presentar al progra, preguntar a los asistentes si se han cumplido sus expectativas y objetivos, invitación a dar continuidad al proceso de formación, compromisos de aplicación de lo aprendido,	plumas, hojas de rotafolio y marcadores	exposición abierta, diálogo discusión plenaria, exposición y cierre	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el día, se aplicará una evaluación sumatoria y/o final con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos adquiridos sobre los temas tratados



Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

			aplicación de la evaluación final y encuesta de satisfacción.					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional y sacapuntas.

* El capacitador llevará y proporcionará material de práctica, didáctico, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación.

* El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF ESTATAL, con la documentación e información contenida en el anexo expediente técnico y actas de entrega recepción.

* El traslado de los insumos y materiales que se utilizarán en la capacitación, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, así como la alimentación y hospedaje del capacitador, corren a cuenta de la empresa que impartirá el curso. El DIF estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son responsables de estos gastos

por entrega kit

curso, pluma, lápiz, goma

**2.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
 FORMACIÓN DE HÁBITOS PARA LA ALIMENTACIÓN CORRECTA**

NOMBRE DEL CURSO: FORMACIÓN DE HÁBITOS PARA LA ALIMENTACIÓN CORRECTA				OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante será capaz de tomar la decisión de elegir cual es la mejor opción de alimentación de acuerdo a las necesidades de cada uno de ellos, cambiando los hábitos que se tienen arraigados para convertirlos en dietas balanceadas, variadas y equilibradas.					
HRS. TEORÍA: 10		NÚMERO DE SESIONES: 5 DE 8 HRS. CADA UNA							
HRS. PRÁCTICA: 30									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 40									
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, conocimiento de curso e integración grupal	Inauguración del curso, presentación de grupo, introducción al curso, objetivo del curso, dinámica de integración del grupo, beneficios del curso y entrega de materiales	Hojas y lápiz, libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	pintarrón y plumones	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Observación
1	2	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	Presentar examen escrito	Examen	Expositiva	Formato	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Teórica, prueba objetiva.
1	2	Concepto de hábitos saludables	Formar un concepto que describa el significado de un hábito saludable.	Preguntar-escuchar la opinión de los participantes para conocer qué idea tienen sobre un hábito alimentario	Hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	Expositiva, lluvia de ideas, presentación de PowerPoint, construcción de conocimiento grupal	Manual del participante, rotafolio, pintarrón, plumones, laptop y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
1	3	Importancia de los hábitos alimentarios	Conocer la información sobre la importancia de tener hábitos alimentarios saludables.	Describir una alimentación adecuada, tomando en cuenta la cantidad y calidad de los alimentos.	hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	expositiva, sesión grupal	Manual del participante, rotafolio, pintarrón, plumones, laptop y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

2	3	formula como es una dieta sana	Conocer que comidas se pueden hacer durante todo el día y en qué cantidades.	Determinar las características de una dieta sana y la distribución de nuestras comidas a lo largo del día, según las actividades de las personas.	hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	exposición, preguntas generadoras, ejercicios	Manual del participante , rotafolio , pintarrón plumones laptop y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
2	3	enfermedades y trastornos relacionados con la nutrición	conocer cuáles son las enfermedades es por exceso de alimentos y las enfermedades es causadas por déficit de alimentos	Analizar cuáles son los trastornos que se engloban en una mala alimentación.	hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	Exposición sobre las enfermedades más relevantes que se engloban en una mala alimentación, ya sea con un consumo de alimentos en exceso o cuando le hace falta alimentos.	hojas rotafolio, plumones, computadora	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
2	1	plato del bien comer	Conocer en qué cantidad se puede consumir cada uno de los alimentos de acuerdo a lo establecido con nuestro plato.	Identificar cuáles son los principales componentes de los grupos alimenticios.	hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	expositiva y con dinámicas de comprensión	plato del bien comer, hoja rotafolio, plumones	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
2	1	grupos alimentarios - cereales y féculas - fibras - frutas y verduras - alimentos de origen animal - grasas y lípidos - el agua	Conocer la importancia que tienen cada uno de los grupos alimenticios de nuestra vida, así como destacar en que formas afectan al no consumirlos	Definir los conceptos más importantes de nuestros grupos alimenticios.	hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	Expositiva, ejercicio y preguntas generadoras.	Manual del participante , rotafolio , pintarrón plumones laptop y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

3	2	fast food (comida rápida) refrescos y golosinas	Conocer cuál es la comida rápida y establecer cuáles son los principales riesgos que tenemos al consumir este tipo de comida.	Consecuencias de las comidas rápidas y conocer las comidas altas en grasas.	Video, rotafolio, pizarrón, plumones, manual del participante, presentaciones y sonidos.	Expositiva de comprensión grupal.	Manual del participante, rotafolio, pizarrón, plumones, laptop y cañón de proyección	sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	teórica, prueba objetiva
3	3	Pirámide de actividad física o importancia de la actividad física.	Conocer cuáles son las actividades que se deben de realizar para tener una buena condición física y sobre todo una buena salud.	realizar ejercicio	Rotafolio, pizarrón, plumones, manual del participante, presentaciones, sonidos y ejercicios.	Lluvia de ideas, ejercicios diarios y evaluación de la comprensión.	Manual del participante, rotafolio, pizarrón, plumones, laptop y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
3	3	decálogo de una vida saludable	Conocer cuáles son los 10 puntos más importantes para seguir una vida saludable, mediante una recopilación de información ya establecida.	retroalimentación de temas	Rotafolio, pizarrón, plumones, manual del participante, presentaciones, sonidos y ejercicios.	dinámicas de distracción y comprensión	Manual del participante, rotafolio, pizarrón, plumones, laptop y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
4	3	funcionamiento del aparato digestivo	Reconocer los daños que puede experimentar el aparato digestivo con el abuso en el consumo de alimentos dañinos al organismo.	exposición del tema	Rotafolio, pizarrón, plumones, manual del participante, presentaciones, sonidos y ejercicios.	expositiva, sesión grupal	poster del cuerpo humano, video	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

4	5	elaboración de alimentos combinados con soya	aprender a elaborar alimentos económicos sanos y nutritivos	fomentar el consumo de alimentos económicos, práctica de elaboración de platillos	Parrilla de gas, tanque de gas, soya, agua, Jamaica, semilla de chia, arroz, ollas, sartenes, tablas de picar, Cuchillos, jarras para agua, frutas y verduras.	Expositiva, ejercicio y preguntas generadoras.	manual del curso, lápiz, pluma, libreta, colores	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	práctica
5	5	beneficios y perjuicios en el consumo de productos light, naturales, transgénicos orgánicos e integrales	Reconocer la condición de alimentos naturales, orgánicos, integrales transgénicos y light y su repercusión en el consumo.	exposición del tema	video y producto con estos contenidos	expositiva y demostrativa	Manual del participante , rotafolio , pintarrón plumones laptop y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
5	3	Evaluación final	evaluar los conocimientos adquiridos durante el curso	evaluación práctica sobre los conocimientos adquiridos durante el curso	Frutas, verduras, agua, semilla de chia.	expositiva	formato de examen	parrilla de gas, tanque de gas, ollas, sartenes, cucharas, cuchillos, jarras para agua	práctica

•Se entregara de manera definitiva a cada uno de los integrantes del grupo manual del curso: pluma, lápiz, goma, libreta profesional y sacapuntas.

• El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva al grupo de desarrollo, que contiene: frutas, verduras, cereales, leguminosas, alimentos de origen animal (huevo, carne, leche, etc.), azúcar, especias, aceite comestible, desechables entre otros (se requieren todos los insumos necesarios para preparar los alimentos el día en que reciban la enseñanza, así como para que los integrantes del grupo realicen la preparación de los platillos el último día para la exposición. se solicita que los insumos sean de calidad y las cantidades suficientes para que todos y cada uno de los asistentes a la capacitación alcancen a realizar las prácticas y recibir equitativamente los productos terminados.

• La empresa capacitadora deberá llevar, licuadora, batidora, palanganas, ollas, sartenes, cuchillos, cucharas, tablas, mesa de trabajo, estufón, tanque de gas de 30 kgs, con el gas necesario a utilizar para realizar todas las practicas que se harán en la comunidad, en fin, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación. (este material no se queda en la comunidad solo se utilizara para dar la capacitación).



* El traslado de los insumos y materiales que se utilizarán en la capacitación, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, así como la alimentación y hospedaje del capacitador, corren a cuenta de la empresa que impartirá el curso. el DIF estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son responsables de estos gastos

* El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF estatal, con la documentación e información contenida en el anexo expediente técnico y actas de entrega recepción.



3.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
 CORTE DE CABELLO PARA DAMA Y CABALLERO

NOMBRE DEL CURSO: CORTE DE CABELLO PARA DAMA Y CABALLERO			OBJETIVO GENERAL: AL TERMINO DEL CURSO EL CAPACITANDO EFECTUARÁ CORTES DE CABELLO A GRADOS, DAMAS, CABALLEROS Y NIÑOS, ASÍ COMO PEINADOS PARA DAMA Y CABALLERO.
HRS. TEORIA	8	SESIONES: 5 DE 8 HRS.	
HRS. PRACTICA	32		
HRS. TOTALES	40		

DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso	Integración del grupo	Inauguración Presentación instructor Presentación curso Actividades en general Expectativas Ajuste expectativas Reglas de operación Reglas de participación *Contrato de aprendizaje *Objetivos y propósitos del curso *Beneficios del curso	Libreta y pluma	Expositiva y lluvia de ideas	Hojas de maquina Marcadores Hojas de rotafolio	Rotafolio Pintarrón Sillas Mesas	N/A
	1	*Evaluación diagnóstica	*Conocer el grado de dominio del objetivo general del curso	*Aplicación de examen escrito	*Fotocopia del examen	Expositiva	Formato	*Rotafolio *Pintarrón *Sillas *Mesas	*Prueba objetiva
	2	*Seguridad e higiene	*Que el alumno aplique las normas de seguridad e higiene adecuadas a las herramientas y al taller a trabajar	Lectura comentada	Manual	*Expositiva y demostrativa	*Hojas de maquina *Marcadores	*Rotafolio *Pintarrón *Sillas *Mesas	*Prueba objetiva
	3	*Introducción al tema	*El alumno conocerá detalladamente los tipos de cabello y cortes básicos	*Exposición del instructor *Demostración *Lectura	*Manual *Libreta	*Expositiva y demostrativa	*Hojas de maquina *Marcadores	*Rotafolio *Pintarrón *Sillas *Mesas	*Prueba objetiva
2	8	*Diferentes cortes para dama	*El alumno conocerá los diferentes tipos de cortes en	Exposición del instructor *Demostración *Lectura	*Manual *Tijeras *Capa *Bata	*Expositiva	*Hojas de maquina *Marcadores	*Rotafolio *Pintarrón *Sillas *Mesas	Prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

			mujeres en cabellos cortos y largos		*Atomizador *Mariposas		*Tocador *Espejos		
3	8	*Diferentes cortes en cabello para niño y caballero	*El alumno conocerá los diferentes tipos de cortes de niños y caballeros a máquina o tijera	*Expositiva-dialogo-discusión, realizar ejercicios de aplicación y teorías	*Manual *Tijeras *Capa *Bata *Atomizador *Mariposas	*Expositiva y demostrativa	*Hojas de maquina *Marcadores	*Máquina de corte de cabello *delineadora *Rotafolio *Pintarrón *Tocador *Espejos	*Prueba objetiva
4	8	*Cortes de cabello grafilados y texturizados	*El alumno apreciara los diferentes cortes con tijera dentada, a navaja y texturizados	*Expositiva-dialogo-discusión, realizar ejercicios de aplicación y teorías	*Manual *Tijeras *Capa *Bata *Atomizador *Mariposas *Tijeras dentadas *Navaja	*Expositiva y demostrativa	*Hoja de maquina *Marcadores	*Máquina de corte de cabello *delineadora *Rotafolio *Pintarrón *Tocador *Espejos	*Prueba objetiva *Lista de cortejo
5	4	*Prácticas de cortes de dama, caballero y niño	*El alumno practicara los cortes aprendidos	*Realizar ejercicios de aplicación	*Manual *Tijeras *Capa *Bata *Atomizador	*Expositiva y demostrativa	*Hoja de maquina *Marcadores	*Máquina de corte de cabello *delineadora *Rotafolio *Pintarrón	*Lista de cortejo
	4	Exposición y clausura del curso	Mostrar la práctica adquirida	Invitar modelos para realizar cortes específicos	Manual, tijeras, capa, bata, atomizador, mariposas, navaja	n/a	n/a	Máquina de corte de cabello *delineadora	n/a

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional, sacapuntas.

* El capacitador entrega a cada uno de los participantes, un kit de manera definitiva que contiene: tijeras para corte de cabello, tijeras de degrafilado, capa para corte, atomizador, peine, pinzas, bata, mariposas para el cabello, brocha y talco.

* La empresa responsable de impartir el curso, deberá de llevar y proporcionar todo el material de práctica, didáctico, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación.

* El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF estatal, con la documentación e información contenida en el anexo expediente técnico y actas de entrega recepción.

* El traslado de los insumos y materiales que se utilizarán en la capacitación, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, así como la alimentación y hospedaje del capacitador, corren a cuenta de la

empresa que impartirá el curso. El DIF estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son responsables de estos gastos.

**4.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
 CORTE Y CONFECCION TERCER NIVEL**

DIA		HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
NOMBRE DEL CURSO: CORTE Y CONFECCION TERCER NIVEL										
HRS. TEORIA: 25			NUMERO DE SESIONES: 14		OBJETIVO GENERAL: Al termino del curso, el participante: elaborará, vestido de novia, vestido de 15 años, vestido de primera comunión, vestido de presentación, traje sastrer y vestido de coctel a partir de trazos básicos, bordar aplicaciones, siguiendo las normas de seguridad e higiene establecidas.					
HRS. PRACTICA: 87			de 8 hrs. cada una							
TOTAL HRS. DEL CURSO: 112 hrs										
1	1		encuadre del curso	motivación del grupo, conocimiento de curso e integración grupal	inauguración del curso, presentación de grupo, introducción al curso, objetivo del curso, dinámica de integración del grupo, beneficios del curso y entrega de materiales	hojas y lápiz, libretas de apuntes	expositiva lectura comentada	papel, marcadores, lápiz, cinta adhesiva, gafetes, manual, pizarrón, borrador, libreta, pluma	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	observación
1	2		evaluación diagnóstica	conocer el grado de conocimientos del curso	presentar examen escrito	examen	expositiva	formato	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	técnica, prueba objetiva
1	2		principios básicos de seguridad e higiene en el taller de corte y confección	aplicar las medidas de seguridad e higiene en el mantenimiento y manejo de la máquina de costura recta y sobrehiladora	identificar reglas de seguridad, aplicar reglas de seguridad e identificar materiales	manual, libreta, lápiz, pluma	demonstración	papel, marcadores, lápiz, cinta adhesiva, gafetes, manual, pizarrón, borrador, libreta, pluma	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	ejecución, demostración y técnica expositiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

1	3	ejercicio para bordar a mano	aprender a bordar a mano	bordar en aplicación o directo en la prenda que se va a bordar	aplicaciones de encaje, chaquiras, lentejuela, agujas para chaquiras	expositiva	agujas especiales para bordar, tijeras, hilo al color, cinta métrica, alfileres, lentejuela, chaquiras, canutillo perla	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	demostrativa expositiva y ejecución
2 Y 3	16	Elaboración de trazos y plantillas, transformación para su confección.	cortar y confeccionar vestido de novia (trabajo en equipo)	indicar la manera de unir las piezas, dar acabados, hacer bastilla, colocar botones, quitar hebras, hacer ojales y planchar	papel revolución, bicolor, tela, tijeras, hilo, aguja de máquina, botones, cierre y entreteleta	práctica	Regla "L", regla de sastrero y francesa, cinta métrica. Papel revolución, bicolor, pizarrón, plumones, mesa de tendido, tijeras y manual e hilo, tela alfileres, máquina y sobrehiladora.	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	demostrativa expositiva y ejecución
4 Y 5	16	Elaboración de trazos y plantillas, transformación para su confección.	cortar y confeccionar vestido de XV años	indicar la manera de unir las piezas, dar acabados, hacer bastilla, colocar botones, quitar hebras, hacer ojales y planchar	papel revolución, bicolor, tela, tijeras, hilo, aguja de máquina, botones, cierre y entreteleta	práctica	Regla "L", regla de sastrero y francesa, cinta métrica, papel revolución, bicolor, pizarrón, plumones, mesa de tendido, tijeras y manual e hilo, tela alfileres, máquina y sobrehiladora.	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	demostrativa expositiva y ejecución
6 Y 7	16	Elaboración de trazos y plantillas, transformación para su confección.	cortar y confeccionar vestido de primera comunión	indicar la manera de unir las piezas, dar acabados, hacer bastilla, colocar botones, quitar hebras, hacer ojales y planchar	papel revolución, bicolor, tela, tijeras, hilo, aguja de máquina, botones, cierre y entreteleta	práctica	Regla "L", regla de sastrero y francesa, cinta métrica, papel revolución, bicolor, pizarrón, plumones, mesa de tendido, tijeras y manual e hilo, tela alfileres, máquina y sobrehiladora.	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	demostrativa expositiva y ejecución

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
 Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
 Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
 Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

8 Y 9	16	Elaboración de trazos y plantillas, transformación para su confección.	cortar y confeccionar vestido de presentación	indicar la manera de unir las piezas, dar acabados hacer bastilla, colocar botones, quitar hebras, hacer ojales y planchar	papel revolución, bicolor, tela, tijeras, hilo, aguja de máquina, botones, cierre y entreteja	práctica	Regla "L", regla de sastré y francesa, cinta métrica, papel revolución, bicolor, pizarrón, plumones, mesa de tendido tijeras y manual e hilo, tela afilieres, máquina y sobrehiladora.	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	demostrativa expositiva y ejecución
10 Y 11	16	elaboración de trazos y plantillas, transformación de traje sastré	cortar y confeccionar traje sastré	indicar la manera de unir las piezas, dar acabados hacer bastilla, colocar botones, quitar hebras, hacer ojales y planchar	papel revolución, bicolor, tela, tijeras, hilo, aguja de máquina, botones, cierre y entreteja	práctica	Regla "L", regla de sastré y francesa, cinta métrica. Papel revolución, bicolor, pizarrón, plumones, mesa de tendido tijeras y manual e hilo, tela afilieres, máquina y sobrehiladora.	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	demostrativa expositiva y ejecución
12 Y 13	16	elaboración de trazos y plantillas y transformación de vestido de coctel	cortar y confeccionar vestido de coctel	mostrar la manera de unir las piezas de esta prenda, dar acabados (poner botones, hacer bastillas, ojales quitar hebras y planchar)	papel revolución, bicolor, tela, tijeras, hilo, aguja de máquina, botones, cierre y entreteja	práctica	Regla "L", regla de sastré y francesa, cinta métrica. Papel revolución, bicolor, pizarrón, plumones, mesa de tendido tijeras y manual e hilo, tela afilieres, máquina y sobrehiladora.	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	demostrativa expositiva y ejecución
14	6	evaluación final	realfirmar los conocimientos del curso	presentar examen escrito	examen	expositiva	formato	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	demostrativa expositiva y ejecución
14	1	Exposición de trabajos finales	Motivación del grupo	Presentar los trabajos realizados en una exposición pública	maniqués y ganchos	expositiva	láminas ilustrativas, rotafolio	mesa de trabajo, ganchos	práctica
14	1	Clausura del curso	Finalizar actividades del curso	Entrega de constancias	NA	NA	Formato	NA	encuesta de satisfacción

- * El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, kit de material para prácticas (regla t, regla l, tela para: blusa, pantalón y falda, cierres, botones, hilo de color de acuerdo a la tela, cinta de medir, tijeras, descosedor, alfileres, agujas de mano, agujas de máquina de coser, papel estraza, hilo de cono para remalladora), greda, bicolor, lápiz, pluma, goma borrador, sacapuntas, y libreta profesional.
- * La tela proporcionada por el proveedor, será la necesaria para que cada participante elabore las prendas a la medida, descritas en la carta descriptiva.
- * De igual manera el capacitador llevará y proporcionará a cada participante: material de práctica, didáctico, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación. (Incluye una máquina de coser por participante estas máquinas solo serán utilizadas en la capacitación no se quedan en la comunidad).
- * El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF estatal con la documentación e información contenida en el anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción.
- * El traslado de los insumos y materiales que se utilizaran en la capacitación, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, así como la alimentación y hospedaje del capacitador, corren a cuenta de la empresa que impartirá el curso. El DIF estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son responsables de estos gastos

**5.- CARTA DESCRIPTIVA FORMATIVA DE CURSOS DE CAPACITACIÓN
ELABORACIÓN DE CONSERVAS**

NOMBRE DEL CURSO: ELABORACIÓN DE CONSERVAS				OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante elaborará conservas de frutas y vegetales, aplicando las técnicas adecuadas para obtener productos de alta calidad, de tal forma que sean comercializables o para autoconsumo.					
HRS. TEORIA: 10				NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA					
HRS. PRACTICA: 30									
TOTAL DE HORAS DEL CURSO: 40									
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCION	MATERIAL DIDACTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACION
		Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Manual del curso, gafetes, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	N/A
1		Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	Sillas, mesas y rotafolio	Diagnostica, mediante prueba objetiva
2		Seguridad e higiene	El participante tendrá conocimientos para prevenir accidentes y contagios durante la capacitación	El Instructor expone los conceptos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, como medidas para evitar accidentes de trabajo.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, gel antibacterial, termómetro, cubre bocas y tapete desinfectante	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	20 sillas y mesas	Formativa.
2		Generalidades sobre la elaboración de conservas	El participante conocerá el concepto de la conservación de frutas y hortalizas	El Instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas del procesamiento y conservación de frutas y hortalizas como son aprovechar los excedentes de productos, evitar pérdidas o desperdicios, y utilizar las técnicas	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

			adecuadas para la obtención de productos de alta calidad					
2	Métodos de conservación	El participante identificará los diferentes métodos de conservación de frutas y hortalizas	El instructor expone y muestra sobre los diferentes métodos de conservación, como son el calor, la refrigeración, las salmueras, la adición de azúcar, acidificación, fermentación y secado. El participante identifica las diferencias y similitudes de todos ellos.	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo, envases con los diferentes métodos	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	Introducción para el procesamiento de frutas y hortalizas	El participante reconocerá la importancia de contar con factores adecuados para el procesamiento	El instructor expone acerca de los diferentes factores que inciden para llevar a cabo una buena operación en el procesamiento de las conservas, como son la calidad de la materia prima, la higiene de la preparación y las técnicas utilizadas en el procesamiento.	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio y mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	Procesamiento de verduras en vinagre	El participante aplicará el método para realizar la conserva de verduras en vinagre	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar conservas de verduras en vinagre. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, verduras varias solas o combinadas; cebolla; ajo, vinagre casero, vinagre de manzana; hierbas de olor: hojas de laurel, orégano y tomillo; aceite comestible	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio,	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, pelars, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo

2	Técnica para el procesamiento del mango	El participante aplicará el método para realizar la conserva de mermelada de mango	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar conservas de mermelada de mango. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. mango; azúcar; agua, etc..	Expositiva demostrativa	pintaron o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufon, tanque de gas con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple	
3	8	Técnica para el procesamiento de la fresa, guayaba, naranja y ciruela	El participante aplicará el método para realizar la conserva de mermelada de fresa, guayaba, naranja y ciruela. El participante realiza la práctica	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar conservas de mermelada de fresa, guayaba, naranja y ciruela. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Fresa, guayaba, naranja y ciruela; azúcar; agua, etc.	Expositiva demostrativa	pintaron o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufon, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple
4	8	Técnica para la cristalización de higos, calabaza, chilacayote y naranja	El participante aplicará el método para realizar la cristalización del higo, calabaza, chilacayote y naranja	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar dulce de higo, calabaza, chilacayote y naranja. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Higos, calabaza, chilacayote y naranja; azúcar; agua, etc.	Expositiva demostrativa	pintaron o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufon, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
5	4	Técnica para la conservación de frutas en almibar, mango, guayaba, durazno y piña	El participante aplicará el método para realizar la conservación de frutas en almibar de mango, guayaba, durazno y piña	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar la conservación de frutas en almibar del mango, guayaba, durazno y piña	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. mango, guayaba, durazno y piña, azúcar, agua, etc.	Expositiva demostrativa	pintaron o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufon, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

2	Deshidratación de frutas, hortalizas y plantas de olor	El participante aplicará el método para realizar la deshidratación de frutas, hortalizas y plantas de olor	El instructor expone y demuestra la técnica para deshidratar frutas, hortalizas y plantas de olor. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, Diferentes frutas y hortalizas	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, mediante lista de cotejo
1	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos.	*Relatoría del instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante. *Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Sumativa mediante Guía de observación
1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso y entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados	Evaluación del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operación y control de aprendizaje, entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados	n/a	Panel y exposiciones	n/a	Sillas, mesas y productos elaborados	N/A

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional y sacapuntas .

• La empresa capacitadora deberá llevar todos los insumos necesarios para realizar la capacitación (los productos terminados se reparten equitativamente entre los integrantes del curso).

• La empresa responsable de impartir el curso, deberá llevar los insumos, mobiliario y equipo necesario requerido para impartir la capacitación (frutas, verduras, especias, tanque de gas de 30 kgs. con gas, estufón, ollas, palas, sartenes, cazo, frascos, y demás requeridos) en sí, todo lo necesario para realizar todas y cada una de las prácticas.

* El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF estatal, con la documentación e información contenida en el anexo (expedientes técnicos y actas de entrega recepción)

* El traslado de los insumos y materiales que se utilizarán en la capacitación, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, así como la alimentación y hospedaje del capacitador, corren a cuenta de la empresa que impartirá el curso. el DIF estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son responsables de estos gastos.



6.- CARTA DESCRIPTIVA DEL CURSO DE CAPACITACIÓN
ELABORACIÓN DE PASTELES

NOMBRE DEL CURSO: ELABORACIÓN DE PASTELES			OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante aprenderá las técnicas básicas de elaboración y y decoración de pasteles para autoconsumo y venta.						
HRS. TEORIA:		10	NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA						
HRS. PRACTICA:		30							
TOTAL HRS. DEL CURSO:		40							
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Enquadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Nota : se entrega kit de trabajo a cada uno de los participantes	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Observación
	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del tema del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con los conocimientos del tema del curso.	Examen/Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnostica, mediante prueba objetiva
	4	Generalidades sobre el aprovechamiento de la harina en la elaboración de diversos productos de pastelería	El participante reconocerá la importancia y el valor que representa el aprovechamiento al elaborar este tipo de productos	El instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas del procesamiento de la harina para elaborar diferentes productos de pastelería, utilizando las técnicas adecuadas para la obtención de productos de alta calidad	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	2	Seguridad e higiene	El participante identificará las medidas de seguridad e higiene que deben ser aplicadas en el área de trabajo.	El instructor expone los conceptos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, como medidas para evitar accidentes de trabajo, disminuir costos por mantenimiento, prevenir brotes bacteriales y brindar una imagen adecuada a los clientes.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva



2	2	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios y tipos de materias primas requeridos para la elaboración de diversos tipos de pasteles	El participante reconocerá y diferenciará los nombres y forma de utilización de equipos, herramientas, utensilios y materias primas necesarios para la elaboración pasteles	El instructor expone y muestra los equipos, herramientas, utensilios y tipos de materias primas, así como su funcionamiento y los tiempos en que deben de usarse durante el proceso.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, termómetro digital, bowl, raspador de harina, batidora, cortador de harina, cuchillo de sierra, rodillo, jarras medidoras, cucharas medidoras, brocha, cuchara plástica colador y tijeras para masa, etc.	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón, pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4		Elaboración de la masa para la realización de pastel de naranja, pastel de chocolate, su correcto homeado y su decoración	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de pastel de naranja, pastel de chocolate, su correcto homeado y su decoración	El instructor expone y demuestra la técnica para transformar el harina en masa para la elaboración de pastel de naranja, pastel de chocolate, su correcto homeado y su decoración	Leche, harina, agua, huevo, esencia de vainilla, azúcar, levadura, polvo para hornear, mantequilla, cuchara, cucharas medidoras, bowl,	Expositiva demostrativa	pintarrón, pizarrón, rotafolio, batidora, cucharas	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
2		Técnicas y elaboración de betunes y fondant para decoración de los productos elaborados	El participante aprenderá a elaborar diversos tipos de betun y fondant (colores y sabores) para la correcta decoración de los productos elaborados	El instructor expone y demuestra las formas de elaborar diversos tipos de betun y fondant para la correcta decoración de pastelería. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de harina, agua o leche, azúcar, levadura, extracto de vainilla, manteca vegetal y huevos	Expositiva demostrativa	pintarrón, pizarrón, rotafolio, horno, batidora, cuchara, moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura,	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

2	Técnicas y elaboración de cremas y merengues para relleno de los productos elaborados	El participante aprenderá a elaborar diversos tipos de rellenos para los productos elaborados	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar rellenos. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes, harina, leche, extracto de vainilla, levadura, olla, aceite vegetal, mantequilla, azúcar y huevo	Expositiva demostrativa	pizarrón, rotafolio, batidora, cucharas, olla, estufa	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva	
3	4	Decoración de pasteles (diversas técnicas)	El participante aprenderá la correcta decoración de los pasteles (betun, frutas, fondant)	El instructor expone y demuestra las técnicas y la utilización de los materiales para la correcta decoración de los pasteles. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes, harina, leche, azúcar, vainilla, mantequilla, aceite, sal, polvo para hornear, capacillos	Expositiva demostrativa	pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	4	Elaboración de la masa para la realización de cupcakes y pastel tronco navideño y su correcto hornado y decoración	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de cupcakes y pastel tronco navideño, su correcto hornado y su decoración	El instructor expone y demuestra la técnica para transformar el harina en masa para la elaboración de cupcakes y pastel tronco navideño su correcto hornado y su decoración	Leche, harina, agua, huevo, esencia de vainilla, azúcar, levadura, polvo para hornear, mantequilla, cuchara, cucharas, medidoras, bowl	Expositiva demostrativa	pizarrón, rotafolio, batidora, cucharas	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
4	6	Elaboración de la masa para la realización de pastel de tres leches y pastel de zanahoria y su correcto hornado y decoración	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de pastel de tres leches y pastel de zanahoria y su correcto hornado y decoración	El instructor expone y demuestra la técnica para transformar el harina en masa para la elaboración de pastel de tres leches y pastel de zanahoria y su correcto hornado y decoración	Leche, harina, agua, huevo, esencia de vainilla, azúcar, levadura, polvo para hornear, mantequilla, cuchara, cucharas, medidoras, bowl	Expositiva demostrativa	pizarrón, rotafolio, batidora, cucharas	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

2	Elaboración de la masa para la realización de Brownies y Chessecake y su correcto homeado y decoración	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de Brownies y Chessecake y su correcto homeado y decoración	El instructor expone y demuestra la técnica para transformar el harina en masa para la elaboración de Brownies y Chessecake y su correcto homeado y decoración	Leche, harina, agua, huevo, esencia de vainilla, azúcar, levadura, polvo para hornear, mantequilla, cuchara, cucharas, medidoras, bowl.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, batidora, cucharas	20 sillas y mesas en herradura, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
5	6	Repasar todo lo aprendido en la semana y Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos	*Relatoría del instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante. *Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Sumativa mediante Guía de observación
2	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso, exposición de los productos elaborados y entrega de constancias de participación.	Evaluación del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operación y contrato de aprendizaje, entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados	n/a	Panel expositivas y	n/a	Sillas, mesas y productos elaborados	N/A

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional, sacapuntas y los insumos necesarios referidos en el material de práctica de esta carta descriptiva.

En el curso se debe considerar para el desarrollo de la capacitación, proporcionar al grupo de desarrollo, todos los materiales e insumos necesarios para realizar cada una de las instrucciones y prácticas desglosadas en la carta descriptiva como son: (azúcar morena, azúcar glas, mermeladas, huevos, harina de trigo, harina de trigo integral, mantequilla pura de vaca, manteca vegetal, leche en polvo, royal, levadura, chocolate, coco, granillo, nuez, gragea, pasas, piloncillo, toupan, esencias de sabores, moldes, bandejas, cortadora, botes de litro, charolas, brochas, etc.); en sí, todos los materiales e insumos que serán utilizados para elaborar los diversos pasteles y su decoración y para el desarrollo de la capacitación, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación asimismo, llevar un tanque de gas de 30 kgs. Con gas (el tanque de gas, no se queda en la comunidad, es para realizar las prácticas).

* El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF Estatal, con la documentación e información contenida en el anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción).

* El traslado de los insumos y materiales que se utilizaran en la capacitación, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, así como la alimentación y hospedaje del capacitador, corren a cuenta de la empresa que impartirá el curso. El DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son responsables de estos gastos.

CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
PANADERÍA Y REPOSTERÍA

... cortadora, botes de litro, diversos pasteles y pan...
 ... tador

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

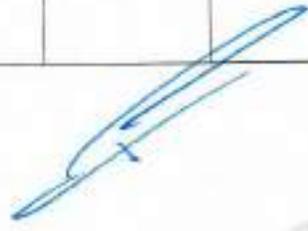
NOMBRE DEL CURSO: PANADERIA Y REPOSTERIA		OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante elaborará pan de harina y repostería en sus diferentes presentaciones para autoconsumo.							
HRS. TEORIA: 10									
HRS. PRACTICA: 30									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 40									
# Ses	Hr.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Nota : se entrega kit de trabajo a cada uno de los participantes	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Observación
	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del tema del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con los conocimientos del tema del curso.	Examen/Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva
	2	Seguridad e higiene	El participante identificara las medidas de seguridad e higiene que deben ser aplicadas en el área de trabajo.	El instructor expone los conceptos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, como medidas para evitar accidentes de trabajo, disminuir costos por mantenimiento, prevenir brotes bacteriales y brindar una imagen adecuada a los clientes.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, envases con los diferentes métodos	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

4	Generalidades sobre el aprovechamiento de la harina en la elaboración de pan y repostería	El participante reconocerá la importancia y el valor que representa el aprovechamiento al elaborar este tipo de productos	El instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas del procesamiento de la harina para elaborar productos derivados utilizando las técnicas adecuadas para la obtención de productos de alta calidad	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva interrogativa.	pintarrón pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	2	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios requeriendo para la elaboración de productos derivados de la harina	El instructor expone y muestra los equipos, herramientas y utensilios así como su funcionamiento y los tiempos en que deben de usarse durante el proceso.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, termómetro digital, bowl, raspador de harina, batidora, cortador de harina, cuchillo de sierra, rodillo, jarras medidoras, cucharas medidoras, brocha, cuchara plástica colador y tijeras para masa	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	Elaboración de la masa para la realización de pan y repostería	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de pan y repostería	El instructor expone y demuestra la técnica para transformar el harina en masa para la elaboración de pan y repostería	Leche, harina, agua, huevo, esencia de vainilla, azúcar, levadura, polvo para hornear, mantequilla, cuchara, cucharas medidoras, bowl	Expositiva demostrativa	pintarrón pizarrón, rotafolio batidora, cucharas	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

2	elaboración de pan de dulce (concha)	El participante transformará la masa en pan dulce (concha)	El instructor expone y demuestra la técnica de transformación de la masa. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de harina, agua o leche, azúcar, levadura, extracto de vainilla, manteca vegetal y huevos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, horno batidora, cuchara, moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, parrilla o quemador, paleta de madera, recipientes	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple	
	Elaboración de donas	El participante elaborará donas	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar las donas. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, harina, leche, extracto de vainilla, levadura, olla, aceite vegetal, mantequilla, azúcar y huevo	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, batidora, cucharas, olla, estufa	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes, envases, quemador, paleta de madera, envases	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva	
3	4	Elaboración de mantecadas	El participante elaborará mantecadas	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar mantecadas. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, Harina, leche, azúcar, vainilla, mantequilla, aceite, sal, polvo para hornear, capullos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes, envases, quemador, paleta de madera, envases	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	4	Elaboración de polvorones	El participante elaborará polvorones	El instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de polvorones. El participante realiza la práctica	harina, manteca vegetal, polvo de hornear, azúcar, azúcar glass, huevos, vainilla	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, horno batidora, cuchara, moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, Quemador, cazo de cobre, paleta de madera	Formativa, mediante lista de cotejo



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
 SECRETARÍA DE ECONOMÍA
 SECRETARÍA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

4	4	elaboración de pan blanco (bolillo telera pan de caja)	el participante podrá elaborar pan blanco en sus distintas presentaciones	El instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de bolillo, telera. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, harina, agua tibia, levadura y manteca vegetal	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, horno batidora cuchara moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Guía de observación
	4	elaboración de repostería	el participante podrá elaborar repostería (galletas, empanadas y pasteles)	El instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de galletas, empanadas y pasteles. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redacción de expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje, harina, leche, huevo, polvo para hornear, vainilla, azúcar, sal, mermelada, crema batida.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A
	6	elaboración de repostería	el participante podrá elaborar repostería (galletas, empanadas y pasteles)	El instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de galletas, empanadas y pasteles. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redacción de expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje, harina, leche, huevo, polvo para hornear, vainilla, azúcar, sal, mermelada, crema batida.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A
1	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante así como realimentarlos.	*Relatoría del instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante.*Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Sumativa mediante Guía de observación	

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso, exposición de los productos elaborados y entrega de constancias de participación.	Evaluación del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operación y contrato de aprendizaje, entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados	n/a	Panel expositivos y n/a	Sillas, mesas y productos elaborados	N/A
---	---------------------	---	---	-----	-------------------------	--------------------------------------	-----

• Debe incluir la entrega a cada uno de los participantes, de un kit de trabajo de manera definitiva, que contiene: manual del curso, lápiz, pluma, libreta profesional, goma y sacapuntas así como el material e insumos necesarios para realizar las prácticas descritas en esta carta.

* En el curso se debe considerar para el desarrollo de la capacitación, proporcionar al grupo de desarrollo, el siguiente material: azúcar morena, azúcar glas, mermeladas, huevo, harina de trigo, harina de trigo integral, mantequilla pura de vaca, manteca vegetal, leche en polvo, royal, levadura, chocolate, coco, granillo, nuez, gragea, pasas, piloncillo, toupan, escencias de sabores, moldes, bandejas, cortadora, botes de litro, charolas, brochas, marcador de conchas; material que será utilizado para elaborar, bolillo, telera, conchas, donas, bisquets, galletas, empanadas y repostería, y para el desarrollo de la capacitación, proveer al grupo el material de práctica y didáctico, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación así como llevar un horno de coacción de 4 charolas, un tanque de gas de 30 kgs. Con gas (el horno y el tanque de gas no se quedan en la comunidad, son para realizar las prácticas).

* El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF estatal con la documentación e información contenida en el anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción.

* El traslado de los insumos y materiales que se utilizaran en la capacitación, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, así como la alimentación y hospedaje del capacitador, corren a cuenta de la empresa que impartirá el curso. El DIF estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son responsables de estos gastos.

**8.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
 INDUSTRIALIZACIÓN DE LA LECHE**

NOMBRE DEL CURSO: INDUSTRIALIZACIÓN DE LA LECHE		OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante elaborará productos lácteos, aplicando las técnicas adecuadas para obtener un producto nutritivo, higiénico, y de buen gusto, para autoconsumo o para su comercialización.							
HRS. TEORÍA: 10									
HRS. PRACTICA: 30									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 40									
# Ses	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	Observación
	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Examen/Cuestionario	Expositiva	Formato	Sillas, mesas y rotafolio	Diagnostica, mediante prueba objetiva
	4	Generalidades sobre el aprovechamiento de la leche en la elaboración de yogurt, cremas, dulces y otros productos similares.	El participante reconocerá la importancia y el valor que representa el aprovechamiento al elaborar este tipo de productos	El instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas (personales y comerciales) del procesamiento de la leche para elaborar productos derivados utilizando las técnicas adecuadas para la obtención de productos de alta calidad	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	2	Seguridad e higiene	El participante identificará las medidas de seguridad que deben ser aplicadas en el área de trabajo.	El instructor expone los conceptos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, como medidas para evitar accidentes de trabajo, disminuir costos por mantenimiento, prevenir brotes bacteriales y brindar una imagen adecuada a los clientes.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo, envases con los diferentes métodos	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

2	1	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios requeridos para la elaboración de productos derivados de la leche	El participante reconocerá los nombres y forma de utilización de equipos, herramientas y utensilios necesarios para la transformación de los productos lácteos.	El instructor expone y muestra los equipos, herramientas y utensilios así como su funcionamiento y los tiempos en que deben de usarse durante el proceso.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, termómetro digital, gotero, soporte universal, acidímetro, pipeta graduada, probeta graduada, vaso de precipitado, soplete, vaporera, tanque de gas con regulador, moldes varios y utensilios domésticos.	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pizarrón o rotafolio	Sillas y mesas, rotafolio y mesa de trabajo.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	7	Recepción y análisis de la leche para procesamiento y elaboración de queso tipo Chihuahua	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para determinar el grado óptimo de acidez de la leche para su utilización y la elaboración de queso tipo Chihuahua.	El instructor expone y demuestra la técnica para recibir y analizar la leche a utilizar y la técnica de elaboración de queso. El participante realiza la práctica.	Leche, acidímetro, cuchara, probeta, diversos recipientes y lo necesario para la producción de queso.	Expositiva demostrativa	pizarrón o rotafolio	Sillas y mesas, rotafolio y mesa de trabajo.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo.
3	7	Elaboración de queso fresco, asadero y requesón	El participante elaborará queso fresco, asadero y requesón.	El instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de queso fresco, asadero y requesón. El participante realiza la práctica.	Manual del curso, hojas de máquina, leche, parrilla, ollas y lo necesario para la producción de queso fresco, asadero y requesón.	Expositiva demostrativa	pizarrón o rotafolio	Sillas, mesas, parrilla o quemador, paleta de madera, recipientes	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple
	1	Elaboración de yogurt	El participante elaborará yogurt, como derivado de la leche.	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar el yogurt artesanal. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Leche, lactobacilo, espesante, fruta picada, azúcar	Expositiva demostrativa	pizarrón o rotafolio	Sillas, mesas, recipientes, envases, quemador, paleta de madera, envases	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	3	Elaboración de crema y queso crema	El participante elaborará crema y queso crema a partir de la leche.	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar crema y queso crema. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Calcio, leche, cuajo y sal de ajo.	Expositiva demostrativa	pizarrón o rotafolio	Sillas, mesas, recipientes, envases, quemador, paleta de madera, envases	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

5	Elaboración de dulces de leche (cajeta)	El participante elaborará cajeta de leche de vaca	El instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de cajeta dulces. El participante realiza la práctica	Leche, Azúcar, Glucosa, Canela, Bicarbonato o carbonato	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, Quemador, cazo de cobre, paleta de madera	Formativa, mediante lista de cotejo
	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos	*Relatoría del instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante *Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Sumativa mediante Guía de observación
2	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso y entregar constancias de participación	Evaluación del cumplimiento de las expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redacción de expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	N/A

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional, sacapuntas y los insumos necesarios referidos en el material de práctica de esta carta descriptiva.

* De igual manera, para el desarrollo de la capacitación, proporcionar al grupo, todos los materiales, insumos, utensilios y equipo necesario a utilizar en la capacitación y que son necesarios para realizar cada una de las instrucciones y prácticas desglosadas en la carta descriptiva. De requerir la utilización de fuego, deberá llevar un tanque, soplete y parrilla con el gas necesario y suficiente para realizar las prácticas.

* Los productos que se elaboren en las prácticas se quedan en la comunidad y se reparten entre los integrantes de la capacitación, los utensilios y equipo que lleve el capacitador para realizar las prácticas no se quedan en la comunidad solo se utilizan durante la capacitación

* El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF Estatal, con la documentación e información contenida en el anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción).

* El traslado de los insumos y materiales que se utilizaran en la capacitación, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, así como la alimentación y hospedaje del capacitador, corren a cuenta de la empresa que impartirá el curso. El DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son responsables de estos gastos.

9.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
INDUSTRIALIZACIÓN DEL CERDO

NOMBRE DEL CURSO: INDUSTRIALIZACIÓN DEL CERDO			OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante aplicara, las técnicas para elaborar productos industrializados a partir de la carne de cerdo con la finalidad de obtener un producto final con valor agregado.
HRS. TEORIA	10	SESIONES: 5 DE 8 HRS.	
HRS. PRACTICA	30		



Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

HRS. TOTALES		40							
NO DE SES	HR	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDACTICO	MATERIAL Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACION
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	n/a
	1	*Evaluación diagnóstica	*Conocer el grado de dominio del objetivo general del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	Sillas, mesas y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva
	1	*Seguridad e higiene	*Que el alumno aplique las normas de seguridad e higiene adecuadas a las herramientas y al taller a trabajar	Lectura comentada	Manual	*Expositiva y demostrativa	*Hojas de máquina y marcadores	Rotafolio, Pintarrón, Sillas y mesas.	*Prueba objetiva
1	5	Sacrificio y destazado de un cerdo criado en granja de más de 80 kg.	El participante aprenderá a sacrificar y destazar el cerdo.	El instructor enseña la forma adecuada del sacrificio y como destazar el cerdo.	Manual del curso, cuchillos, ollas, tablas, agua, mesa de trabajo, cazo, contenedores, scopleta, tanque de gas y gas.	Expositiva y demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Mesa e instrumentos y herramientas de trabajo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango

Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023

Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para

Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

2	4	Industrialización	El participante reconocerá los principales métodos de conservación e industrialización del Cerdo	El instructor expone acerca de los principales métodos de conservación, aplicación del calor, sustancias químicas y Técnicas de elaboración.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, Interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio y mesa de trabajo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	4	Elaboración de diferentes tipos de chorizo y longaniza.	El participante aplicará el método para realizar diferentes tipos de chorizo.	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar diferentes tipos de chorizo.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Especies, vinagre entre otros (lo que el instructor solicite).	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo, tablas para cortar, cuchillos, tripa natural, entre otros (lo que el instructor solicite).	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
3	2	Elaboración de Queso de Puerco.	El participante aplicará el método para realizar el producto Queso de Puerco.	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar Queso de Puerco. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Especies, Químicos, Sal Nitro	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple
	3	Elaboración de Chuleta Ahumada	El participante aplicará el método para realizar el producto de Chuleta Ahumada	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar Chuleta Ahumada. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Especies, Químicos, Sal Nitro	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

3	Elaboración de Tocino	El participante aplicará el método para realizar la elaboración de Tocino	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar tocino. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Químicos, Condimentos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva	
4	4	Elaboración de manteca y carnitas	El participante aplicará el método para la manteca, carnitas y asientos de cerdo.	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar manteca, carnitas y asientos. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, cazo, manteca, pala, químicos, Condimentos.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, tablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	4	Elaboración de Morcón, viseras, chicharrón de yesca y prensado	El participante aplicará el método para la elaboración de morcón, viseras, chicharrón de yesca y prensado	El instructor expone y demuestra la técnica para realizar morcón, viseras, chicharrón de yesca y prensado. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, Condimentos y especias	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, tablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
5	4	Elaboración de Cueritos y Patita en Escabeche	El participante aplicará el método para la elaboración de cueritos y patita en escabeche	El instructor expone y demuestra la técnica para realizar cueritos y patita en escabeche. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, especias, Condimentos y vinagre	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, tablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	2	Elaboración de carne adobada	El participante aplicará el método para la elaboración de carne adobada	El instructor expone y demuestra la técnica para realizar carne adobada. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, especias, Condimentos y vinagre	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, tablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	1	Reflexión final y	Conocer el grado de	*Relatoría del Instructor,	Manual del curso, hojas de	Panel		Sillas y mesas	

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

	conclusiones	aprendizaje del participante, así como realimentación	respeto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante *Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes		pintarrón o pizarrón, rotafolio		Sumativa mediante Guía de observación
1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso, exposición de los productos elaborados y entrega de constancias de participación.	Evaluación del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operación y contrato de aprendizaje, entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados	n/a	Panel expositivos y	n/a	Sillas, mesas y productos elaborados.	N/A

- * El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional y sacapuntas, así como el material e insumos necesarios para realizar cada una de las prácticas descritas en esta carta.
- * El capacitador deberá llevar y dejar de manera definitiva a todos y cada uno de los ingredientes los insumos necesarios y suficientes para realizar cada una de las prácticas descritas en la capacitación (incluye un cerdo en pie criado en granja de más de 80 kg)
- * La empresa capacitadora deberá llevar y proporcionar todos los materiales y el equipo necesario que se requiere utilizar en cada una de las prácticas a realizarse en la capacitación (cazo, pala, cuchillos, tablas para picar, palanganas, tanque de gas con gas, quemador, etc.), así como el material adicional necesario para impartir el curso. (Este material no se queda en la comunidad solo se utilizará para dar la capacitación)
- * El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF estatal, con la documentación e información contenida en el anexo expediente técnico y actas de entrega recepción.
- * El traslado de los insumos y materiales que se utilizaran en la capacitación, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, así como la alimentación y hospedaje del capacitador, corren a cuenta de la empresa que impartirá el curso. El DIF estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son responsables de estos gastos

La empresa capacitadora
 en cada una de las prác
 da gas con gas.

10.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
TECNOLOGÍAS DOMESTICAS

NOMBRE DEL CURSO: TECNOLOGÍAS DOMESTICAS					OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante aplicara, las técnicas para elaborar productos de limpieza como jabón líquido, cloro, shampoo etc.				
HRS. TEORIA		6			SESIONES DE 8 HRS.				
HRS. PRACTICA		24							
HRS. TOTALES		30							
NO. DE SES	HR	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDACTICO	MATERIAL Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACION
1	1	Encuadre del curso	Integración del grupo	Inauguración Presentación instructor Presentación del curso Actividades en general Expectativas Ajustes expectativas Reglas de operación Reglas de participación Contrato de aprendizaje Objetivos y propósitos del curso Beneficios del curso	Libreta y pluma	Expositiva y lluvia de ideas	Hojas de máquina, marcadores y hojas de rotafolio	Rotafolio, pintarrón, sillas y mesas	N/A
1	1	Evaluación diagnóstica	Conocer el grado de dominio del objetivo general del curso	Desarrollar la aplicación de exámenes por escrito	Fotocopia del examen	Expositiva	Formato	Rotafolio, pintarrón, sillas y mesas	Prueba objetiva
1	2	Seguridad e higiene	Que el alumno aplique las normas de seguridad adecuadas a las herramientas y al taller a trabajar	Lectura comentada	Manual	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores	Rotafolio, pintarrón, sillas y mesas	N/A
1	2	Introducción al tema	El alumno conocerá detalladamente los tipos de producto y formulas a elaborar así como las ventajas de su comercialización	Exposición del instructor, demostración y lectura	formulas	Expositivas y demostrativas	Hojas de máquina, marcadores	Rotafolio, pintarrón, sillas y mesas	N/A

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

2	6	Elaboración de Jabón líquido y cloro	El alumno realizará prácticas para elaborar los productos elegidos	Exposición del instructor, demostración y lectura	Cubeta de 20 litros, paleta de madera, formulas y vaso medidor	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores y etiquetas	Estufa, garrafón, cubeta, paleta y tanque de gas	Lista de cotejo
3	6	Elaboración de pinol, fabuloso y gel antibacterial	El alumno realizará prácticas para elaborar los productos elegidos	Exposición del instructor, demostración y lectura	Cubeta de 20 litros, paleta de madera, formulas y vaso medidor	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores y etiquetas	Estufa, garrafón, cubeta, paleta y tanque de gas	Lista de cotejo
4	6	Elaboración de crema para manos, shampoo cremalizado y pasta dental	El alumno realizará prácticas para elaborar los productos elegidos	Exposición del instructor, demostración y lectura	Cubeta de 20 litros, paleta de madera, formulas y vaso medidor	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores y etiquetas	Estufa, garrafón, cubeta, paleta y tanque de gas	Lista de cotejo
5	4	Elaboración de gel fijador y acondicionador	El alumno realizará prácticas para elaborar los productos elegidos	Exposición del instructor, demostración y lectura	Cubeta de 20 litros, paleta de madera, formulas y vaso medidor	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores y etiquetas	Estufa, garrafón, cubeta, paleta y tanque de gas	Lista de cotejo
5	2	Clausura y demostración de los productos elaborados	Realizar la clausura de la capacitación, exposición de los productos elaborados y entrega de constancias	Demostración del producto y entrega de constancias	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

* El capacitador entregará kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional y sacapuntas, así como el material e insumos necesarios para realizar cada una de las prácticas descritas en esta carta.

* El capacitador deberá llevar y dejar de manera definitiva a todos y cada uno de los ingredientes los insumos necesarios y suficientes para realizar cada una de las prácticas descritas en la capacitación.

* La empresa capacitadora deberá llevar y proporcionar todos los materiales y el equipo necesario que se requiere utilizar en cada una de las prácticas a realizarse en la capacitación (cazo, pala, cuchillos, tablas para picar, palanganas, tanque de gas con gas, quemador, etc.), así como el material adicional necesario para impartir el curso. (Este material no se queda en la comunidad solo se utilizará para dar la capacitación)

* El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF estatal, con la documentación e información contenida en el anexo expediente técnico y actas de entrega recepción.

* El traslado de los insumos y materiales que se utilizaran en la capacitación, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, así como la alimentación y hospedaje del capacitador, corren a cuenta de la empresa que impartirá el curso. El DIF estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son responsables de estos gastos



11.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:

PRODUCCIÓN Y VENTA DE LOS DERIVADOS DEL CERDO

OBJETIVO GENERAL: Fortalecer la economía familiar mediante la crianza, industrialización y venta de los productos derivados del cerdo.	
Cantidad de proyectos : 2	
Comunidades a beneficiar:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colonia las Adjuntas del municipio de Nazas 2. Agua Prieta del municipio de Topile 	
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
1	Sierra para carne y hueso de mesa fabricada en aluminio con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
1	Molino para carne Eléctrico de 1 hp, Tamaño del disco 220, Tamaño de la navaja 110, Material Acero inoxidable; Producción por hora 360, Potencia 745 W con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
1	Mesa de trabajo de polietileno 1.83 x 76 x 74, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
1	Besoufa digital capacidad 40 kg, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
2	Tabla para picar 30 x 40 de polietileno de 1/2" de espesor
2	Cuchillos de 8"
1	Chaira de 10"
2	Embudo para chorizo
2	Charola rectangular de aluminio 35x50
1	Vaporera # 34
2	Colador redondo 8" de acero inoxidable
1	Refrigerador automático 10", con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
1	Licadora semi industrial Capacidad de 2L, Potencia 1800 W, Velocidad de rotación 3000 rpm
1	Cazo de acero inoxidable de 50 l
1	Soquete con Manguera para gas (10 mts) y regulador
1	Tanque de gas de 30 kg (lleno)
1	Pala de madera para el cazo de 50 l
1	Colador de 28 cm de diámetro x 12 de profundidad para carnititas
1	Kit de limpieza (escoba, trapeador, cubeta de 20 lbs, 5 mts de franela)
1	capacitación en industrialización del cerdo con 1 cerdo de 80 kg (partida 9)
9	Hembras de 40 kg raza landrace
1	macho de 40 kg raza landrace

1	Kg de alimento balanceado
---	---------------------------

* Incluye por parte del proveedor, entrega directamente en la comunidad a beneficiar.

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto , deberá detallar el contenido de lo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de contraloria social, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega), de acuerdo al anexo expedientes tecnicos y actas de entrega recepcion.

*El traslado de los insumos que componen el proyecto, la alimentación y hospedaje corren a cuenta de la empresa , el DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

* Este proyecto debe incluir una capacitación de industrialización del cerdo acorde a la carta descriptiva de la partida 9.

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

con fotografías, curp y com
fotografías durante el pr



con fotografías, curp y com
fotografías durante el pr

con fotografías, curp y com
fotografías durante el pr

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN

NOMBRE DEL CURSO: INDUSTRIALIZACIÓN DEL CERDO				OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante aplicara, las técnicas para elaborar productos industrializados a partir de la carne de cerdo con la finalidad de obtener un producto final con valor agregado.						
HRS. TEORIA		10	SESIONES: 5 DE 8 HRS.							
HRS. PRACTICA		30								
HRS. TOTALES		40								
Di	H	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIA L DIDACTIC O	MATERIAL Y EQUI PO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACION	
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	n/a	
	1	*Evaluación diagnóstica	*Conocer el grado de dominio del objetivo general del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	Sillas, mesas y rotafolio	Diagnostica, mediante prueba objetiva	
	1	*Seguridad e higiene	*Que el alumno aplique las normas de seguridad e higiene adecuadas a las herramientas y al taller a trabajar	Lectura comentada	Manual	*Expositiva y demostrativa	*Hojas de máquina y marcadores	Rotafolio, Pintarrón, Sillas y mesas.	*Prueba objetiva	

1	5	Sacrificio y destazado de un cerdo criado en granja de más 80 kg	El participante aprenderá a sacrificar y destazar el cerdo.	El instructor enseña la forma adecuada del sacrificio y como destazar el cerdo.	Manual del curso, cuchillos, oílas, tablas, agua, mesa de trabajo, cazo, contenedores, soplete, tanque de gas y gas.	Expositiva y demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Mesa e instrumentos y herramientas de trabajo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	4	Industrialización	El participante reconocerá los principales métodos de conservación e industrialización del Cerdo	El instructor expone acerca de los principales métodos de conservación, aplicación del calor, sustancias químicas y Técnicas de elaboración.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, Interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio y mesa de trabajo.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	4	Elaboración de diferentes tipos de chorizo y longaniza.	El participante aplicará el método para realizar diferentes tipos de chorizo.	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar diferentes tipos de chorizo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Especies, vinagre entre otros (lo que el instructor solicite).	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo, tablas para cortar, cuchillos, tripa natural, entre otros (lo que el instructor solicite).	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
3	2	Elaboración de Queso de Puerco.	El participante aplicará el método para realizar el producto Queso de Puerco.	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar Queso de Puerco. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, Especies, Químicos, Sal Nitro	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

3	Elaboración de Chuleta Ahumada	El participante aplicará el método para realizar el producto de Chuleta Ahumada	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar Chuleta Ahumada. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Especies, Químicos, Sal Nitro.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple	
3	Elaboración de Tocino	El participante aplicará el método para realizar la elaboración de Tocino	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar tocino. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Químicos, Condimentos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva	
4	4	Elaboración de manteca y camitas	El participante aplicará el método para la manteca, camitas y asientos de cerdo.	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar manteca, camitas y asientos. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, cazo, manteca, pala, químicos, Condimentos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, tablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	4	Elaboración de Morcón, viseras, chicharrón de yesca y prensado	El participante aplicará el método para la elaboración de morcón, viseras, chicharrón de yesca y prensado	El instructor expone y demuestra la técnica para realizar morcón, viseras, chicharrón de yesca y prensado. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, Condimentos y especias	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, tablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
5	4	Elaboración de Cueritos y Patita en Escabeche	El participante aplicará el método para la elaboración de cueritos y patita en escabeche	El instructor expone y demuestra la técnica para realizar cueritos y patita en escabeche. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, especias,	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, tablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

				Condimentos y vinagre				
2	Elaboración de carne adobada	El participante aplicará el método para la elaboración de carne adobada	El instructor expone y demuestra la técnica para realizar carne adobada. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, especias, Condimentos y vinagre	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, tablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
1	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos.	*Relatoria del instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante. *Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Sumativa mediante Guía de observación
1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso, exposición de los productos elaborados y entrega de constancias de participación.	Evaluación del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operación y contrato de aprendizaje, entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados	n/a	Panel expositivas y	n/a	Sillas, mesas y productos elaborados	N/A

12.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
 PRIMEROS AUXILIOS

PROYECTO PRIMEROS AUXILIOS CON CAPACITACIÓN				OBJETIVO GENERAL: proveer al grupo de desarrollo de instrumentos, conocimiento y habilidades para que tengan capacidad de respuesta ante una emergencia médica.	
MUNICIPIO BENEFICIAR	A	COMUNIDAD A BENEFICIAR	CANTIDAD DE PROYECTOS	CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
Durango		San José de las Basuras	8	1	Baumanometro anerode campana con manguera y perilla en silicon reforzado con manómetro
				1	Estetoscopio con manguera dual de silicon y campana doble con doble membrana y olivas con rosca
				5	termómetro infrarrojo para frente y mano
Durango		San Pedro de los Pinos		2	termómetro digital para lectura de temperatura oral y axilar
				2	oxímetro de pulso (dedo) profesional medico
				10 lts	Alcohol etílico de 96°
Otaez		Santiago de Bozos		10 lts	Gel antibacterial para manos
				100	cubrebocas tricapa quirúrgico desechable
				1	bascula de piso digital con capacidad de 150 kg plataforma de cristal con apagado automático
Otaez		El Rincón		kit	5 vendas elásticas de 5 cm de ancho por 5 mts de largo, 1 tijera tipo hogar y oficina, 100 piezas de gasas de algodón de 10x 10 cm, 100 piezas de curitas, 2 cintas adhesivas microporosa 2.5 cm x 4.57 mts, 300 gr de algodón, 10 pares de guantes de látex mediano, 1 lts de agua oxigenada
Santiago Papasquiaro		San José del Bonete		1	Baumanometro digital
				1	Mesa de oscultación
San Dimas		Huachichiles		5	Collarines blandos
				2	Camillas de plástico de emergencia traslucida medida de 1.84 mts X 44 mts.
San Dimas		Huachimetas de Arriba		1	Bascula balanza para bebe de 25 kg.
				1	Extintor capacidad 5 lbs.
San Juan de Guadalupe	de	Magallanes	1	Kit para monitoreo de glucosa (1 glucómetro con 3 botones de fácil operación, 100 tiras reactivas, 100 lancetas, 1 punzonador compatible con las lancetas, 1 estuche para glucómetro.	
			1	Capacitación en primeros auxilios	

*Incluye por parte del proveedor, entrega del proyecto en la comunidad beneficiada, (los insumos del proyecto no se utilizarán en la capacitación),

* Además el proveedor realizará la capacitación en el tema de primeros auxilios conforme a la carta descriptiva anexa

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega de proyectos, deberá detallar el contenido y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, del presidente del comite comunitario de contraloria social o algun integrante del comite, adjuntando copia de credencial oficial con fotografia, curp y comprobante de domicilio de quien recibe y memoria fotográfica de la entrega (minimo 10 fotografias durante el proceso de entrega y 30 de la capacitación inicio, intermedia y final.). de acuerdo al anexo expedientes tecnicos y actas de entrega recapcion.

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

*El traslado del proyecto , la alimentación y hospedaje del capacitador corren a cuenta de la empresa capacitadora, el DIF estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos .

*El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega de proyectos, deberá detallar el contenido y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, del presidente del comite comunitario de contraloria social o algun integrante del comite, adjuntando copia de credencial oficial con fotografia, curp y comprobante de domicilio de quien recibe y memoria fotográfica de la entrega (minimo 10 fotografias durante el proceso de entrega y 30 de la capacitación inicio, intermedia y final.). de acuerdo al anexo expedientes tecnicos y actas de entrega recapcion.

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

CARTA DESCRIPTIVA DE CURSOS DE CAPACITACIÓN

# Ses		HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TECNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
			NOMBRE DEL CURSO: PRIMEROS AUXILIOS BÁSICOS		OBJETIVO: Conocer y aplicar los conocimientos básicos para dar una atención primaria eficaz ante algún accidente.					
			HRS. TEORIA: 6	NUMERO DE SESIONES: 5 de 6						
			HRS. PRACTICA: 24							
			TOTAL HRS. DEL CURSO: 30		Nota : se entrega kit de trabajo a cada uno de los participantes					
1	2		Generalidades sobre la aplicación de primeros auxilios	El participante conocerá los conceptos básicos a aplicar durante algún accidente	El instructor expondrá los conceptos básicos y explicará la utilidad y aplicación de cada uno.	Plumones, lapiz y libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	Computador a, cañon de proyeccion, pintaron, plumones	Sillas y mesas en herradura	N/A
	2		Acceso seguro	El participante conocerá la manera y momento adecuado para intervenir.	El instructor expondrá temas de como intervenir ante una situación de emergencia.	Manual de practicas, lapiz, plumones y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computador a, cañon de proyeccion, pintaron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	2		Inyecciones, medicamentos y su aplicación	El participante conocerá el metodo y momento de aplicar inyecciones asi como las generalidades y precauciones de los medicamentos	El instructor expondrá temas conceptuales y literarios sobre los metodos de aplicación de inyecciones y las generalidades que las personas deben saber hacarca de su medicamento.	Manual de practicas, lapiz, plumones y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computador a, cañon de proyeccion, pintaron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	3		Practica sobre inyecciones y medicamentos	El participante realizara al metodo adecuado de aplicar inyecciones basado en lo aprendido y revisara y conocerá las presentaciones de los medicamentos utilizados comunmente	El instructor expone la muestra acerca de los metodos antes aprendidos	Naranjas, geringas, guantes, alcohol, torundas, plumones permanentes, agua, medicamentos inactivos en diferentes presentaciones	Expositiva, practica e interrogativa	Computador a, cañon de proyeccion, pintaron, plumones	Mesas en forma de herradura	Practica, evaluación mediante prueba objetiva
	3		Hemorragias y heridas	El participante conocerá los conceptos básicos acerca de los diferentes tipos de heridas y hemorragias y que hacer si se presentan	El instructor expondrá los conceptos y explicará que hacer en caso de que se llegara a presentar una herida o hemorragia dependiendo de la	Manual de practicas, lapiz, plumones, libreta de apuntes y colores	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	Computador a, cañon de proyeccion, pintaron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

			magnitud y el método de sutura básico.						
3	3	Practica sobre hemorragias y Heridas	El participante aplicara los métodos y conceptos básicos aprendidos	El instructor expone y demuestra los métodos y conceptos aprendidos en este tema	Manual de practicas, lapiz, plumones, libreta de apuntes, gasas, apósitos, agua, vendas de 3cm, tintura roja, toalla, trapo	Expositiva, practica e interrogativa	Computador a, cañon de proyeccion, pintaron, plumones	Mesas en forma de herradura	Practica, evaluación mediante prueba objetiva
	3	Suturas	El participante aprendera y conocerá los métodos de sutura básicos primarios así como su momento de aplicación	El instructor expondra los conceptos básicos y métodos a utilizar en la realización de suturas	Manual de practicas, lapiz, plumon, libreta de apuntes.	Expositiva e interrogativa.	Computador a, cañon de proyeccion, pintaron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	2	Practica sobre suturas	El participante aplicara el métodos adecuado para realizar suturas	El instructor expone y demuestra los métodos adecuados para realizar suturas	Manual del curso, agujas de sutura curva de 3-0 con doble ojo, pollo crudo desplumado, carrele de hilo de pescar	Expositiva, practica e interrogativa	Computador a, cañon de proyeccion, pintaron, plumones	Mesas en forma de herradura	Practica, evaluación mediante prueba objetiva
	3	Quemaduras	El participante conocerá los tipos de quemadura existentes y el tratamiento para dar.	El instructor expone los conceptos y maneras de intervenir ante los diferentes tipos de quemaduras	Manual de practicas, lapiz, plumon, libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa	Computador a, cañon de proyeccion, pintaron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	1	Fracturas	El participante conocerá los tipos de fracturas existentes y la manera correcta de intervenirlas	El instructor expone los conceptos y maneras de intervenir ante los diferentes tipos de fracturas	Manual de practicas, lapiz, plumon, libreta de apuntes y el material necesario para realizar la práctica	Expositiva e interrogativa.	Computador a, cañon de proyeccion, pintaron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, mediante lista de cotejo
5	1	Fracturas	El participante conocerá los tipos de fracturas existentes y la manera correcta de intervenirlas	El instructor expone los conceptos y maneras de intervenir ante los diferentes tipos de fracturas	Manual de practicas, lapiz, plumon, libreta de apuntes y el material necesario para realizar la práctica	Expositiva e interrogativa.	Computador a, cañon de proyeccion, pintaron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, mediante lista de cotejo
	4	Reflexion final y conclusiones.	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos.	*Relatoria del instructor, respecto del contenido del cursos completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposicion de cada participante.*Ejecu	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintaron o pizarron, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Guía de observacion

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

			cion de dinamica grupal de acuerdo al estado de animo del grupo					
1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso y entregar constancias de participacion	Evaluacion del cumplimiento de las expectativas, reglas de operacion y contrato de aprendizaje	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redaccion de expectativas, reglas de operacion y contrato de aprendizaje	Panel	pintaron o pizarron, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional, sacapuntas y los insumos necesarios referidos en el material de práctica de esta carta descriptiva.

* De igual manera, el capacitador proporcionará material de práctica, didáctico, mobiliario y equipo a utilizar en la capacitación. (no se deberá utilizar el material del proyecto en la capacitación).

* El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF Estatal, con la documentación e información contenida en el anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción).

* El traslado de los insumos y materiales que se utilizaran en la capacitación, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, así como la alimentación y hospedaje del capacitador, corren a cuenta de la empresa que impartirá el curso. El DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son responsables de estos gastos.

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

13.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
 PRODUCCIÓN Y VENTA DE HUEVO, CARNE Y HORTALIZAS

PROYECTO PRODUCCIÓN Y VENTA DE HUEVO, CARNE Y HORTALIZAS			OBJETIVO GENERAL: Fortalecer la economía de los integrantes de grupos de desarrollo con la producción y venta de huevo, carne y hortalizas		
MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD BENEFICIAR	A CANTIDAD DE PROYECTOS ENTREGAR	CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	
Gra. Simón Bolívar	La Esperanza	7	180	Pollas de 6 semanas	
San Bernardo	Barajas		20	Pollos de 6 semanas	
Tepehuanes	Barajas		10	bebederos de 4 lts.	
Tepehuanes	Yerbabuena		500	kgs. de alimento balanceado	
Gra. Simón Bolívar	El Paso de las Trocas		1	gallinero de 5 x 5 mts. Elaborado con soportes de perfil tubular calibre 20, con malla ciclónica calibre 13, techado con láminas galvanizadas acanaladas calibre 26	
Ótaz	Santiago de Bozos		20	comederos de capacidad de 12 kgs	
Canelas	La Esperanza		1	tinaco de 1100 lts. Con niple, valvula doble rosca, codo y flotador, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	
				100	mts. De manguera lisa calibre 35
				40	terminales de tubo de 16 mm
				200	mts. De manguera con gotero a 30 cms.
				200	grs. Semilla de perejil
				200	grs. Semilla de rabano
				200	grs. Semilla cilantro
				200	grs. Semilla acelga
			200	grs. Semilla lechuga	
			200	grs. Semilla espinaca	
			200	grs. Semilla brocoli	
			200	grs. Semilla coliflor	
			200	grs. Semilla apio	
			200	grs. Semilla jitomate	

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

		200	grs. Semilla tomate verde
		200	grs. Semilla zanahoria
		200	grs. Semilla col (repollo)
		200	grs. Semilla calabacita
		200	grs. Semilla chile poblano
		200	grs. Semilla chile jalapeño
		200	grs. Semilla cebolla
		10	charolas de almacigo de 92 cavidades
		25	kgs. De sustrato pet most
		1	carretilla calibre 22 capacidad 5 ft (70 litros), con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
		1	pala grande, arillo metálico, fabricado en acero al carbono con recubrimiento galvanizado
		1	azadón con martillo para romper terrones y penetrar la tierra, forjado en una sola pieza de acero, con mango de madera y ancho de hoja de 8"
		1	talacho-pico, 5 lb, con mango de madera
		1	juego de jardinería de 4 piezas (1 transplantador, 1 cuchara, 1 bieldo de 3 dientes y 1 cultivador, con longitud de mango de madera de 15", fabricados en acero al carbono)
		1	aspersora con mochila de 10 lts. con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
		1	hule para emplayar (rollo de 397 mts.)
		1	microtunel de 5x3x2 mts.
		40	mts. De malla ciclónica calibre 14 (1.75 mts. De altura por 69 mm.
		20	perfil tubular 1 x 2 calibre 20 de 6 mts.
		1	Capacitación en agricultura protegida
		1	Capacitación en el manejo de aves de corral

* Incluye por parte del proveedor, entrega e instalación del equipo armado (gallinero y microtunel) en la comunidad beneficiada,



* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega de proyectos, deberá detallar el contenido y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, del presidente del comité comunitario de contraloría social o algún integrante del comité, adjuntando copia de credencial oficial con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quien recibe y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega). de acuerdo al anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción.

*El traslado de los insumos, la alimentación y hospedaje del capacitador corren a cuenta del de la empresa que impartirá el curso, el DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.



EQUIPO 3
EVALUACIÓN

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

CARTA DESCRIPTIVA CAPACITACIÓN EN AGRICULTURA PROTEGIDA

NOMBRE DEL CURSO: AGRICULTURA PROTEGIDA			OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante identificará y aplicará las ventajas y beneficios de la agricultura protegida a partir del cultivo de variedades de hortalizas en un invernadero						
HRS. TEORIA: 6		NUMERO DE SESIONES: 3 DE 6 HRS, CADA UNA							
HRS. PRACTICA: 12									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 18									
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIA L DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso.	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso, presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	N/A
1	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva
1	2	Generalidades sobre la agricultura protegida.	El participante conocerá el concepto de agricultura protegida e identificará los beneficios de los cultivos en invernadero.	El instructor expone sobre los conceptos relacionados con la plantación en invernaderos. El Participante enumera oralmente los beneficios de la agricultura protegida	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
1	2	Generalidades sobre el diseño y fabricación de invernaderos rústicos	El participante identificará las características principales para el diseño y fabricación de invernaderos rústicos	El instructor expone y muestra el proceso para diseñar y construir invernaderos rústicos. El participante elabora un diseño en base a las características enumeradas.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, materiales básicos para construir un invernadero	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, pelis, azadón, rastrillo, cuchara de albañil, ceretilla	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	2	Manejo de cultivos en altas temperaturas	El participante observara las condiciones de calor dentro de un	El instructor expone y muestra los procedimientos para identificar y manejar los controles de temperatura, de tal forma que no dañen	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

			invernadero las actividades de control de la misma	los cultivos o minimice los daños	lápiz y libreta de apuntes, termómetro digital			palas, azadón, rastrillo, cuchara de albañil, carretilla	
2	2	Manejo de las principales enfermedades del tomate bajo condiciones de cultivo protegido	El participante identificara las principales enfermedades del tomate y las medidas para prevenirlas y controlarlas.	El Instructor expone y muestra sobre plantaciones y esquemas, las diferentes enfermedades de la planta en invernadero y la forma de control. El participante enumera las características de cada enfermedad y como controlarlas	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, termómetro digital	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, palas, azadón, rastrillo, cuchara de albañil, carretilla	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	2	Uso de abonos orgánicos para mejorar la eficiencia de la nutrición vegetal en hortalizas	El participante conocerá los diferentes abonos de tipo orgánico que se pueden aplicar en los cultivos de invernadero.	El Instructor expone las diferentes clases de abono orgánico y sus aplicaciones en los cultivos de invernadero. El participante enlista los principales y sus aplicaciones.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Muestras de abono orgánico	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
3	2	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlo.	*Relatoria del instructor, respecto del contenido de los cursos completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante. *Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Guía de observación
3	4	Clausura del curso	Evaluar los resultados del curso y entregar constancias de participación	Evaluación del cumplimiento de las expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redacción de expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

CARTA DESCRIPTIVA CAPACITACIÓN MANEJO DE AVES DE CORRAL

		OBJETIVO GENERAL: EL PARTICIPANTE TENDRA LA CAPACIDAD DE PRODUCIR CARNE Y HUEVO DE AVES DE CORRAL.							
HRS. TEORIA: 18		NUMERO DE							
HRS. PRACTICA: 0		SESIONES: 3 DE 6							
TOTAL HRS. DEL CURSO: 18		HRS. CADA UNA							
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCION	MATERIAL DIDACTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACION
1	2	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del participante	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva
1	2	Concepto de avicultura.	El participante conocerá el significado de la avicultura	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
1	2	Taxonomía y principales características de las gallinas	El participante conocerá la clasificación y características de las gallinas	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	21 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

				sobre la práctica realizada.					
2	3	Producción avícola: carne y huevo	El participante conocerá como producir carne y huevo de gallina	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, desinfectantes, cloro, microdyn, agua	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	2	Comercio y consumo de carne y huevo	El participante conocerá como comercializar la producción de carne y huevo	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango

Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023

Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

2	2	Nutrición y alimentación en avicultura	El participante conocerá el método adecuado de alimentación de aves de corral	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requerido de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, jabón, toalla, agua, gel antibacterial	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	2	Reproducción de las aves	El participante conocerá como reproducir las aves de corral	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requerido de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple
3	1	Alojamientos e instalaciones	El participante conocerá como tener adecuadas instalaciones para la crianza de aves de corral	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requerido de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

				sobre la práctica realizada.					
3	1	Problemas y enfermedades en avicultura	El participante aprenderá a detectar los signos de enfermedades y formas de prevención y medicación	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
3	1	Limpieza y desinfección del local	El participante aprenderá los métodos de limpieza y desinfección de las instalaciones avícolas	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Materiales reciclables o de uso local	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	pala, pico, martillo, pinzas	Formativa, mediante lista de cotejo

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

3	1	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlo s.	*Relatoria del instructor, respecto del contenido de los cursos completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante *Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Guía de observación
3	1	Evaluación Diagnóstica final	Conocer el grado de conocimientos del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva
3	1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso y entregar constancias de participación	Evaluación del cumplimiento de las expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redacción de expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	NA

responsables

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional, sacapuntas y los insumos necesarios referidos en el material de práctica de esta carta descriptiva.

* De igual manera, el capacitador proporcionará material de práctica, didáctico, mobiliario y equipo a utilizar en la capacitación. (no se deberá utilizar el material del proyecto en la capacitación).

* El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF Estatal, con la documentación e información contenida en el anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción).

* El traslado de los insumos y materiales que se utilizaran en la capacitación, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, así como la alimentación y hospedaje del capacitador, corren a cuenta de la empresa que impartirá el curso. El DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son responsables de estos gastos.



14.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
 PRODUCCIÓN Y VENTA DE PAN ARTESANAL CON CAPACITACIÓN

PROYECTO PRODUCCIÓN Y VENTA DE PAN ARTESANAL CON CAPACITACIÓN				OBJETIVO GENERAL: Fortalecer la economía de los integrantes de grupos de desarrollo con la producción y venta de pan artesanal	
MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD BENEFICIAR	CANTIDAD DE PROYECTOS PANADERIA	DE	CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
	La Unión	5		1	Horno de gas para pan de 3 gavetas, capacidad de 9 charolas con termómetro de hasta 300° C, válvula para regular flama, quemadores tipo flauta, medidas 185 X 165 X 92 con tanque de gas de 30 KG (lleno) con regulador y manguera
Tlahualilo	Morelos (La Loma Yermo) [Granja]			20	Charolas de aluminio para hornear pan de medidas 45 X 65
Cuencame	Vallecillos			1	Mesa En esta 100% Acero Inoxidable 150x60x90, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
Guadalupe	El Zorrillo			1	kit de insumos (20 kg harina de trigo, 20 kg harina de trigo integral, 25 kg de azúcar, 5kg de levadura, 10 kg de manteca vegetal, 2 kg de mantequilla, 5 kg de royal, 3 kg de piloncillo, 4 lt de esencia de vainilla) 24 lts de leche en tetra pack, 1 caja de huevo (con 360 piezas).
Canelas	Arroyo Grande			1	Bascula digital capacidad 40 kg, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
				1	*Batidora Industrial Capacidad de 7 litros del tazón, Potencia de 290 Watts. 11 niveles de velocidades variables, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
				1	Refrigerador automático 10" con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
				4	Sillas plegables de plástico alta calidad con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia

**Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.**

		Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
	1	Mesa plegable tpo portatillo 1.80 X 0.75 X 0.75 con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
	1	Tarja Para Sobreponer De Doble Tina Con Escurridor Derecho, con accesorios (llave mezcladora, cespol y desague doble, mangueras, etc.)
	1	kit de moldes para pan y reposteria (cochinito, estrella, concha, donas, mantecadas, pasteles, panqué y brownies)
	1	Rack espiguero anaquel para 10 charolas
	2	Rodillo acero inoxidable para amasar reposteria de 19 cms. De diámetro y 47 cms. De largo
	3	Pares de guantes manopla resistentes al calor, adecuados para horno
	1	kit de limpieza (escoba, trapeador, cubeta de 20 litros y 5 mts. De franela)
	1	Vitrina exhibidora de 2 niveles 1.50 m de largo (frente cristal dividido en 2 partes) 30 cm de cubierta, 40 cm de base, 96 cm de altura, puertas de espejo, estructura de aluminio con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
	1	Capacitación en panadería y repostería (e impartir)

* Incluye por parte del proveedor, entrega e instalación del equipo armado en la comunidad beneficiada, garantía de un año a partir de la entrega.

* Además el proveedor realizará la capacitación en el tema de panadería y repostería conforme a la carta descriptiva anexa

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega de proyectos, deberá detallar el contenido y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, del presidente del comité comunitario de contraloría social o algún integrante del comité, adjuntando copia de credencial oficial con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quien recibe y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega y 10 de la capacitación). de acuerdo al anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción.

*El traslado de los insumos, la alimentación y hospedaje del capacitador corren a cuenta del de la empresa que impartirá el curso, el DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

NOTA: Los insumos del proyecto en mención, no deben ser utilizados en la capacitación del tema de panadería y repostería, dicha capacitación debe llevar a parte los insumos y materiales necesarios para el desarrollo de la misma.

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta discontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN

NOMBRE DEL CURSO: PANADERÍA Y REPOSTERÍA			OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante elaborará pan de harina y repostería en sus diferentes presentaciones para autoconsumo.						
HRS. TEORÍA:	10	NUMERO DE SESIONES:	5 de 8 HRS, CADA UNA						
HRS. PRACTICA:	30								
TOTAL HRS. DEL CURSO:	40								
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBLIARIO Y EQUIPO UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Nota : se entrega kit de trabajo a cada uno de los participantes	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Observación
	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del tema del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con los conocimientos del tema del curso.	Examen/Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnostica, mediante prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

4	Generalidades sobre el aprovechamiento de la harina en la elaboración de pan y repostería	El participante reconocerá la importancia y el valor que representa el aprovechamiento al elaborar este tipo de productos	El instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas del procesamiento de la harina para elaborar productos derivados utilizando las técnicas adecuadas para la obtención de productos de alta calidad.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	Seguridad e higiene	El participante identificará las medidas de seguridad e higiene que deben ser aplicadas en el área de trabajo.	El instructor expone los conceptos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, como medidas para evitar accidentes de trabajo, disminuir costos por mantenimiento, prevenir brotes bacteriales y brindar una imagen adecuada a los clientes.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	2	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios requeridos para la elaboración de productos derivados de la harina	El instructor expone y muestra los equipos, herramientas y utensilios así como su funcionamiento y los tiempos en que deben de usarse durante el proceso.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, termómetro digital, bowl, raspador de harina, batidora, cortador de harina, cuchillo de sierra, rodillo, jarras medidoras, cucharas medidoras, brocha, cuchara, cuchara plástica colador y llijeras para masa	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

2	Elaboración de la masa para la realización de pan y repostería	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de pan y repostería	El instructor expone y demuestra la técnica para transformar el harina en masa para la elaboración de pan y repostería	Leche, harina, agua, huevo, esencia de vainilla, azúcar, levadura, polvo para hornear, mantequilla, cuchara, cucharas, medidoras, bowl,	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, batidora, cucharas	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo	
2	Elaboración de pan de dulce (concha)	El participante transformará la masa en pan dulce (concha)	El instructor expone y demuestra la técnica de transformación de la masa. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de harina, agua o leche, azúcar, levadura, extracto de vainilla, manteca vegetal y huevos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, horno, batidora, cuchara, moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura,	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple	
2	Elaboración de donas	El participante elaborará donas	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar las donas. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes, harina, leche, extracto de vainilla, levadura, olla, aceite vegetal, mantequilla, azúcar y huevo	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, batidora, cucharas, olla, estufa	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva	
3	4	Elaboración de mantecadas	El participante elaborará mantecadas	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar mantecadas. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes, harina, leche, azúcar, vainilla, mantequilla, aceite, sal, polvo para hornear, capullos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023

Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

4	Elaboración de polvorones	El participante elaborará polvorones	El instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de polvorones. El participante realiza la práctica	harina, manteca vegetal, polvo de hornear, azúcar glass, huevos, vainilla	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, horno batidora, cuchara, moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura,	Formativa, mediante lista de cotejo
4	6	elaboración de pan blanco (bolillo, telera, pan de caja)	El instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de bolillo, telera. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes, harina, agua tibia, levadura y manteca vegetal	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, horno batidora, cuchara, moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Guía de observación
	2	elaboración de repostería	El instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de galletas, empanadas. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de rotafolio, harina, leche, huevo, polvo para hornear, vainilla, azúcar, sal, mermelada, crema batida.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A
5	6	elaboración de pan blanco (bolillo, telera, pan de caja)	El instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de bolillo, telera. El participante realiza la práctica.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes, harina, agua tibia, levadura y manteca vegetal	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, horno batidora, cuchara, moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Guía de observación
	2	elaboración de repostería	El instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de galletas, empanadas. El participante realiza la práctica.	Manual del curso, hojas de rotafolio, harina, leche, huevo, polvo para hornear, vainilla, azúcar, sal, mermelada, crema batida.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional, sacapuntas y los insumos necesarios referidos en el material de práctica de esta carta descriptiva.



* De igual manera, el capacitador proporcionará material de práctica, didáctico, mobiliario y equipo a utilizar en la capacitación.

* El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF Estatal, con la documentación e información contenida en el anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción).

* El traslado de los insumos y materiales que se utilizarán en la capacitación, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, así como la alimentación y hospedaje del capacitador, corren a cuenta de la empresa que impartirá el curso. El DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son responsables de estos gastos.



El traslado de los insumos y el regreso a la capital o lugar de origen

El traslado de los insumos y el regreso a la capital o lugar de origen

El traslado de los insumos y el regreso a la capital o lugar de origen

**15.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
ELABORACIÓN DE PRENDAS DE VESTIR CON CAPACITACIÓN**

ELABORACIÓN DE PRENDAS DE VESTIR		OBJETIVO GENERAL: Elaborar prendas de vestir para uso propio y venta.				
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO BENEFICIAR	A	COMUNIDAD BENEFICIAR	A
3	Máquina de coser overlock portable 110V (Mecánica, Apta para algodón, nailon, poliéster, seda, sintético, Realiza 1300 puntadas por minuto. Largo y ancho de puntada ajustable, tipos de puntada: overlock, sobrehilado, sobrehilado 2h, sobrehilado 3h, punto cadena, sobrehilado 4h. Posee cortador de hilo, tiene enhebrado manual. Iluminación en el área de costura, tipo de alimentación de corriente eléctrica) con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	2	1. Topia 2. Gral. Simón bolívar		1. Rentería 2. Oriente Aguanaval	
4	Máquina de coser mecánica doméstica (Máquina para trabajo pesado (casero), hasta 860 puntadas por minuto, área de trabajo de 17.5 por 11 cm., ajusta depresión el prensatejas (3 pasos), sistema de bobina metálica, control para ajuste de ancho y largo de puntada, ojal en un paso (automático), plus LED, 11 tipos de puntadas elásticas, permite costura con aguja doble, brazo libre para costura tubular, sistema de prensa teles extra altura, corta hilo lateral, control de tensión de hilo manual, dientes retráctiles, palanca de retroceso, esqueleto de metal) con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024					
1	Plancha de vapor semi industrial (Depósito de agua de 4 litros, manguera de teflón de 2 mts. de largo , base de silicona alta resistencia a temperaturas de 200 grados , zapata de teflón 0.6mm para no maltratar las prendas o brillantar , peso del equipo de 2 kg., medidas 20.5 cm de largo x 12 cm de ancho en la parte más ancha, energía 110 v., consumo 1100 watts, cable de alta resistencia 1.70 mts de largo.)					
3	Mesa plegable tipo portafolio 1.80 X .75 X .75, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024					
6	Sillas plegables de plástico alta calidad, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024					
1	Rack rodante sencillo para rope (altura 140 cm., ancho 57 cm, largo 127 cm, capacidad de carga : 68 kg.)					
100	Metros de tela polar de 1.50 mts de ancho.					
1	Capacitación en corte y confección segundo nivel.					

* Incluye por parte del proveedor, entrega e instalación del equipo en la comunidad beneficiada, garantía de un año a partir de la entrega, los integrantes del grupo de desarrollo ayudarán en el armado e instalación y se les enseñará el mantenimiento preventivo de las mismas, esta capacitación se realiza de manera práctica conforme se va instalando el equipo.

Además el proveedor realizará una capacitación en el tema de corte y confección 2º. nivel conforme a la carta descriptiva anexa

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto, deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de contraloría social, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega, instalación y capacitación). de acuerdo al anexo expedientes tecnicos y actas de entrega recepcion.

*El traslado de los insumos del proyecto, la alimentación y hospedaje corren a cuenta de la empresa capacitadora, el DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

NOTA: La tela del proyecto en mención, no debe ser utilizada en la capacitación del tema de corte y confección 2º nivel, dicha capacitación debe llevar a parte los insumos y materiales necesarios para el desarrollo de la misma.

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

expediente

CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN

NOMBRE DEL CURSO: CORTE Y CONFECCIÓN SEGUNDO NIVEL		OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el capacitando tendrá los conocimientos teórico prácticos en la transformación de patrones para la confección de Uniformes escolares y deportivos.							
HRS. TEORIA: 25		NUMERO DE SESIONES: 14 DE 8 HRS. CADA UNA							
HRS. PRACTICA: 87									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 112									
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encadre del curso	Motivación del grupo, conocimiento de curso e integración grupal	Inauguración del curso, presentación de grupo, introducción al curso, objetivo del curso, dinámica de integración del grupo, beneficios del curso y entrega de materiales	Hojas y lápiz, libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	Pizarrón y gis.	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Observación



Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

1	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer al grado de conocimientos del curso	Presentar examen escrito	Examen	Expositiva	Formato	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
1	2	Seguridad e higiene	Conocimiento y aplicación de las medidas de seguridad para evitar accidentes en el trabajo, aseo y mantenimiento del área de trabajo	Comprensión de medidas de seguridad en el área de trabajo, comprensión de la higiene en el área de trabajo	Manual del curso	Expositiva demostrativa, lectura comentada, lluvia de ideas	Instructivo impreso	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
1	3	Equipo y herramientas básicas	Conocimiento del equipo y las herramientas básicas indispensables para el trazo y la confección de prendas	Observación directa de los elementos, conocimiento de la máquina de coser, conocimiento de los aditamentos de la máquina de coser	Manual del curso	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas	Máquina de coser familiar y equipo básico para corte y confección. Mesa de trabajo	teórica, prueba objetiva
1	1	Materias primas	Conocimiento de las telas, entretejas, forros, cremalleras	Observación directa de muestrarios	Manual del curso	Expositiva demostrativa	Muestrarios de telas y otros materiales	Mesas de trabajo	teórica, prueba objetiva
2	2	Relaciones humanas y retroalimentación de los temas anteriores.	Fomentar la cordialidad y atención durante el desarrollo del curso y en relaciones laborales futuras, reforzar el aprendizaje de los capacitandos a través de la colaboración en equipo	Comentarios y aclaración de dudas	Lápiz y papel, manual del curso	Corrillos	hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores	Rotafolio y pizarrón	teórica, prueba objetiva y observación
2	2	Toma de medidas	Aprenderá la técnica para la toma correcta de medidas	Tomar medidas a los compañeros de equipo.	Corrillos	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones impreso.	rotafolio y pizarrón	Comparación de resultados por el mismo equipo.	práctica con retroalimentación

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

2	4	Técnicas de costura	Realizará los diferentes tipos de costura en máquina y a mano.	Costura recta, costura en curvas, pespunte para fruncir, remallado, hilvanado, puntada de bastilla y ojales	Hilo, aguja y recortes sobrantes de tela.	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Máquina de coser familiar	Práctica, lista de cotejo.
3	4	Confección de blusa escolar	Aplicar las técnicas de confección para una blusa escolar	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Práctica, lista de cotejo.
3	4	Trazo para la realización de falda escolar	Realizará el trazo de los patrones necesarios para la confección de la falda	Práctica individual de la realización del patrón.	Cartoncillo, lápiz, escuadra de corte y cinta de medir.	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones impreso.	Mesas.	Práctica, lista de cotejo.
4	8	Confección y transformación de falda escolar	Aplicará las técnicas de confección y transformación de esta prenda	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, cierre, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Práctica, lista de cotejo.
5	8	Trazo de patrones para la realización de camisa para niño	Realizará el trazo de los patrones necesarios para la confección de camisa para niño	Práctica individual de la realización del patrón	Cartoncillo, lápiz, escuadra de corte y cinta de medir.	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones impreso.	Mesas.	Práctica, lista de cotejo.
6	3	Confección y transformación de camisa para niño	Aplicará las técnicas de confección y transformación de esta prenda	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, botones, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Práctica, lista de cotejo.
6	5	Trazo de patrones para la realización de pantalón para niño	Aplicará las técnicas de confección para pantalón para niño	Práctica individual de la realización del patrón	Cartoncillo, lápiz, escuadra de corte y cinta de medir.	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones impreso.	Mesas.	Práctica, lista de cotejo.
7	4	Confección y transformación de pantalón para niño	Aplicará las técnicas de confección para pantalón de niño	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, cierre, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Práctica, lista de cotejo.

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

7	4	Lectura de figurín: partes que componen la prenda	Identificación de las transformaciones necesarias para realizar diferentes tipos de prendas	Interpretación de figurines	Figurines papel y lápiz	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas	Mesa de trabajo	Práctica, lista de cotejo.
8	8	Transformación para diferentes modelos de blusa tipo escolar, cuellos escotes pinzas (teórico y práctico)	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de blusas escolares.	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Práctica, lista de cotejo.
9	8	Transformaciones para diferentes tipos de faldas escolares (teoría y práctica) con tablonés, faldas a la cadera con tablas	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de faldas escolares	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Práctica, lista de cotejo
10	8	Elaboración de trazos para pants con resorte tipo escolar (teoría y práctica)	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de pants	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Práctica, lista de cotejo
11	8	Elaboración del trazo para playera deportiva escolar (Teórico y práctico)	Obtener los conocimientos para la elaboración y transformación de modelos variados de playera deportiva escolares	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, tela, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Práctica, lista de cotejo
12	8	Elaboración del trazo para chamarra de pants escolar (Teórico y práctico)	Obtener los conocimientos para la elaboración y transformación de modelos variados de	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor, tela, hilo	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Práctica, lista de cotejo

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

			chamarras escolares						
13	8	Detallado de prendas	Identificar y corregir las fallas generales de la confección	Realizar ejercicios de revisión y corrección de fallas en la confección	mesa de trabajo, prendas terminadas, tijeras, descosedores, plancha	expositiva	laminas ilustrativas, rotafolio	Mesas de trabajo, sillas	Práctica, lista de corejo
14	6	Exposición de trabajos finales	Motivación del grupo	Presentar los trabajos realizados en una exposición pública	maniqués y ganchos	expositiva	laminas ilustrativas, rotafolio	mesas de trabajo, ganchos	práctica
14	2	Clausura del Curso	Finalizar actividades del curso	Entrega de constancias	NA	NA	Formato	NA	Encuesta de satisfacción

Nota: el capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, kit de material para prácticas (regla t, regla l, tela para las siguientes prendas de vestir escolares: pantalonera, sudadera, blusa, pantalón, falda, cierres, botones, hilo de color de acuerdo a la tela, bicolor, lápiz, pluma, goma borrador, greda, sacapuntas, libreta profesional, cinta de medir, tijeras, descosedor, alfileres, agujas de mano, agujas de máquina de coser, papel estraza, hilo de cono para remalladora).

* La tela proporcionada por el proveedor, será la necesaria para que cada participante elabore las prendas a la medida, descritas en la carta descriptiva.

* De igual manera el capacitador llevará y proporcionará a cada participante: material de práctica, didáctico, todo el mobiliario y equipo a utilizar durante la capacitación (incluye una máquina de coser por persona, estas no se deja en la comunidad es solo para impartir el curso).

* El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF Estatal con la documentación e información contenida en el anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción

* El traslado, alimentación y hospedaje de los materiales e insumos y del capacitador corren a cuenta del proveedor, El DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos



estas no se dejan

Escapitador
DIF Estatal

16.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
 PARQUE RECREATIVO COMUNITARIO CON CAPACITACIÓN

PARQUE RECREATIVO COMUNITARIO		OBJETIVO GENERAL: FOMENTAR LA ACTIVIDAD FÍSICA, LA SALUD Y EL BIENESTAR COMUNITARIO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DE UN PARQUE COMUNITARIO.		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
2	Juego de tres columpios una resbaladilla y un sube y baja, un pasamanos para exterior de tubo uso rudo calibre 40	1	San Dimas	Tambores de Abajo (las Vegas)
1	Casa, juego de niños, resbaladilla y tobogán para exterior de tubo de uso rudo cal 40			
1	placa de acrílico medidas de 70 x 80, con leyenda, logotipos requeridos, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024 instalada en una estructura tubular anclada al piso			
5	banca de metal para parque (tubo 1 1/2 ced 30/ solera 2 1/2 x 1/4 / perfil cal 18 medidas L 1.50 A. .45 Alt. .78 mts.			
1	resbaladilla de uso rudo de perfil cal. 18 tubo de 1" cal 16 tubo 1 1/4 cal 16 bajada lamina cal 16 perfil cal 18			
1	1 Aparato de ejercicio al aire libre para adulto (paquete con 3 diferentes) (potro con tubo de 1 1/2" ced 30 / tubo 1 1/2" cal 16 / base tubo de 3" ced 30, Pecho Sencillo estructura, asiento y respaldo en lámina tubo de 1 1/2" ced 30 / base de 3" ced 30 y Elíptica estructura tubo de 3" ced 30 tubo 1 1/2" ced 30 / rodamientos / huella plástica)			
1	Domo de de 12X10 mts altura en columnas 3 mts y altura en el domo 4.60 mts del nivel del piso (incluye instalación)			
1	Bafile de 15" recargable de 12000 watts potencia pmpo, con tripie			
10	cajones para aerobics de 26 cm de ancho, 66 cm de largo y 15 cm de altura			
1	capacitación en clases de aerobics y zumba			

* Incluye por parte del proveedor, entrega e instalación del equipo en la comunidad beneficiada, garantía de tres meses a partir de la entrega, los integrantes del grupo de desarrollo ayudarán en la instalación y se les enseñará el mantenimiento preventivo de las mismas, esta capacitación se realiza de manera práctica conforme se van instalando los juegos y se hará con los propios insumos contenidos en las mismas.

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto , deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de contraloría social, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega, instalación y capacitación). de acuerdo al anexo expedientes tecnicos y actas de entrega recepcion.

*El traslado de los insumos del proyecto, la alimentación y hospedaje corren a cuenta de la empresa capacitadora, el DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos
partir de la entrega.

* Este proyecto deberá llevar una capacitación en aerobics y zumba

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

*El traslado de los insumos
Estatal, los sistemas mun
partir de la entrega.

*El traslado de los insumos
Estatal, los sistemas mun
partir de la entrega.

*El traslado de los insumos
Estatal, los sistemas mun
partir de la entrega.

17.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
 FORTALECIMIENTO DEL PROYECTO ELABORACIÓN DE TORTILLAS DE MAÍZ

FORTALECIMIENTO DEL PROYECTO ELABORACIÓN DE TORTILLAS DE MAÍZ		OBJETIVO GENERAL: Fortalecer el proyecto de elaboración de tortillas de maíz con la venta de frijoles de olla y salas caseras.				
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS A ENTREGAR	MUNICIPIO BENEFICIAR	A	COMUNIDAD BENEFICIAR	A
1	Maquina tortilladora con capacidad de 60 kgs por hora, tapas en acero inoxidable y 1 motor de 2 h.p. bifásico, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	1	Durango		Santa Lucía	
1	revolvedora de harina de 50 kg. con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024					
2	Tablón de plástico de polipropileno de alta densidad de 182x76cm, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024					
1	Bascula electrónica de 40 kg, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024					
3000	Hojas de papel cebolla blanco para envolver tortilla					
1	Capacitación manejo de la maquinaria y producción de tortillas					

* Incluye por parte del proveedor, entrega e instalación del equipo que integra el proyecto, en la comunidad beneficiada con garantía de un año a partir de la entrega

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto, deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de contraloria social, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografia, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (minimo 10 fotografias durante el proceso de entrega, instalación y capacitación). de acuerdo al anexo expedientes tecnicos y actas de entrega recepcion.

*El traslado de los insumos, la alimentación y hospedaje de la o las persona (s) que entregue el proyecto, corren a cuenta del proveedor, El DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

18.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
 ELABORACIÓN DE TORTILLAS DE HARINA

ELABORACIÓN DE TORTILLAS DE HARINA		OBJETIVO GENERAL: Producir tortillas de harina para el consumo de las familias que habitan la comunidad (corto y mediano plazo) y posteriormente distribuir el producto en comunidades aledañas (largo plazo).		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
1	Máquina Para Tortillas De Harina (Prensa de aluminio de 1/2 pulgada con un largo de 40 cm y un ancho de 40 cm, comal de 1.20m de largo, con 4 quemadores en flauta y estructura de perfil y lámina galvanizada pintado en color aluminio, toda la estructura mide 1.60 cm de largo x 55 cm de ancho y 90 cm de alto hasta el comal más los 40 cm de la prensa. Incluye mangueras, conexiones de gas, y regulador de alta presión), con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	2	1.- Canelas 2.- Cuencame	1.- La tembladora 2.- San antonio del Ojo Seco
1	Cilindro para gas 45 Kg (Incluye paquete para la conexión del cilindro de gas LP y tanque lleno)			
1	Mesa entradora para tortillas de harina en acero medidas ancho de 1 metro por 1.70 y de alto .90, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de			

...antes aprendida a utilizar
...manejando los equipos

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

	Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024		
1	Capacitación en el manejo de la máquina de tortillas de harina		

* Incluye por parte del proveedor, entrega e instalación del equipo en la comunidad beneficiada y capacitación de tres días en el manejo de la maquinaria y el mantenimiento preventivo de la misma; así mismo, se les enseñará el correcto procedimiento para preparar la harina y la elaboración de las tortillas, para que las integrantes aprendan a utilizar adecuadamente la maquinaria, esta capacitación se realiza de manera práctica conforme se van instalando las máquinas y una vez instaladas se les instruirá la forma correcta de su utilización.

* El proveedor llevará todos los insumos necesarios para elaborar las tortillas de harina durante los tres días de la capacitación.

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto, deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comité de contraloría social, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega, instalación y capacitación), de acuerdo al anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción.

*El traslado de la maquinaria y los insumos, la alimentación y hospedaje de las personas que entreguen el proyecto, corren a cuenta de la empresa capacitadora, El DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

19.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
PRODUCCIÓN Y VENTA DE MIEL DE ABEJA

		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO BENEFICIAR	COMUNIDAD BENEFICIAR
30	Modulos apícolas (camara de cría, nucleo con reina, alimentador y cera correspondiente), con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	2	1.- Durango 2.- Carieses	1.- Las Güéras 2.- Las Kirinas
60	Alzas con cera estampada			
5	equipos de protección (Velo de chamarra, guantes y overol de gabardina de primera)			

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

2	Ahumadores grandes, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			
2	Cunas y/o espátulas			
1	extractor 16 best manual ac. inoxidable			
1	Tambo de sedimentación con válvula			
20	Cubetas de plástico 19 lts. Blanco virgen, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			
30	cajas de frascos de vidrio de 1 kg con 12 pz c/u			
1	Capacitación en la instalación y manejo de la apicultura			
1	capacitación en la producción de miel de abeja			
3	Asesorías técnicas			

* Incluye por parte del proveedor, entrega directamente en la comunidad a beneficiar.

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto, deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de contraloría social, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega, instalación y capacitación). de acuerdo al anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción.

*El traslado de los insumos y los animales del proyecto, la alimentación y el hospedaje del capacitador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comunidad, corren a cuenta de la empresa, el DIF Estatal, el sistemas municipal DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACION										
NOMBRE DEL CURSO: Producción de miel de abeja				OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante aplicara, las técnicas para cuidado de las abejas y la forma correcta para producir y comercializar la miel.						
HRS. TEORIA		10	SESIONES: 5 DE							
HRS. PRACTICA		30	8 HRS.							
HRS. TOTALES		40								
No	H	R	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCION	MATERIAL DIDACTICO	MATERIAL Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACION
1	1		Encuadre del curso	Motivación del grupo,	Inauguración del curso	Manual del curso,	lectura comentada	hojas de rotafolio,	Sillas, mesas y rotafolio	n/a

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

		e integración grupal	presentación del grupo			marcador de pintarrón, hojas de máquina, marcadores, pluma, lápiz y libreta de apuntes		
2	Presentación del Curso y Evaluación diagnóstica,	Conocer el grado de dominio del objetivo general del curso	Introducción, objetiva del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo. El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	Sillas, mesas y rotafolio	Diagnostica, mediante prueba objetiva
1	Seguridad e higiene	Aplicar las normas de seguridad e higiene adecuadas y aprender cual es el uso correcto de las herramientas y productos con los que se trabaja	Conocer y poner en práctica las normas de seguridad sugeridas conforme el desarrollo del curso y dar el uso adecuado a las herramientas y productos que se utilicen	Manual del curso	Lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón, hojas de máquina, marcadores, pluma, lápiz y libreta de apuntes	Kit sanitizante Herramientas de trabajo	Formativa demostrativa
1	4 Equipos y herramientas de trabajo y Productos de la Colmena	Conocer que herramientas e indumentaria que se requieren para el manejo de un apiario y los productos que se pueden adquirir	Los participantes aprenderán a identificar cual es la indumentaria que deben portar para manipular las abejas y su uso correcto; adquirirán los conocimientos de que productos pueden obtener en una colmena, con el manejo adecuado de las abejas	Manual del curso, herramientas e indumentaria	Expositiva demostrativa	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón, hojas de máquina, marcadores, pluma, lápiz y libreta de apuntes	Rotafolio, Pintarrón, Sillas y mesas, herramientas e indumentaria	Expositiva y demostrativa teórica práctica
2	4 Estructura y	Aprender cómo está	Los integrantes del grupo	Manual del curso,	*Expositiva y demostrativa	hojas de rotafolio,	Rotafolio, Pintarrón,	Teórica práctica,



Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

	conservación de una Colmena y Biología de la Abeja	conformada a la estructura de una colmena y reconocimiento de los diferentes habitantes de la misma y el comportamiento de sus habitantes (habitantes de la colmena Castas Ciclo biológico comparado Razas y ecotipos Construcciones de las abejas (panal) Tipos de celdas Actividades de la colonia a lo largo del año)	aprenderán como se compone y se arma una colmena: armado de materiales Uniones clavadas, alzas, cuadros Preservación y protección de la madera y reconocimiento de los diferentes habitantes de la colmena, diferenciación de las celdas, diferenciación entre cuadros de alimento y de cría y su comportamiento a lo largo del año	herramientas e instrumentaria		marcador de pintarrón, hojas de máquina, marcadores, pluma, lápiz y libreta de apuntes	Sillas y mesas.	y prueba objetiva
4	Anatomía apícola y manejo de las colmenas	Morfología externa. Partes y funciones Morfología interna. Sistemas y feromonas; Ciclo de crecimiento poblacional natural y productivo de la colmena (calendario apícola) Revisación primaveral y otoñal Enjambrazón natural Regulación de temperatura y	Los participantes conocerán cual son las partes y funciones que conforman la anatomía de una abeja melífera, asimismo su ciclo de crecimiento poblacional natural y productivo de la colmena	Manual del curso, herramientas e instrumentaria	* teórico – práctico; expositiva y demostrativa	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón, hojas de máquina, marcadores, pluma, lápiz y libreta de apuntes	Rotafolio, Pintarrón, Sillas y mesas.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva práctica y

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

			humedad Regulación de espacios Trasiego de colmenas Desarrollo de la colmena /colmena productiva						
3	2	Nutrición y alimentación apícola	Conceptos básicos Requerimientos de la colonia Curvas de floración Sub – alimentación Estrés La alimentación artificial como herramienta de manejo Sustitutos energéticos y proteicos	Los participantes conocerán la alimentación adecuada que deben tener las abejas durante todo el año	Manual del curso, herramientas e indumentaria	*Expositiva y demostrativa	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón, hojas de máquina, marcadores, pluma, lápiz y libreta de apuntes	Rotafolio, Pintarrón, Sillas y mesas.	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple
	3	Concepto de salud y enfermedad de las abejas	Conocer los factores que influyen en el equilibrio interno, enfermedades de las crias (loque europea, cria yesificad, loque americana, ascoferisis, cria ensancada , etc.)	Los participantes aprenderán cuales son las enfermedades que pueden atacar a sus colmenas y que las producen	Manual del curso y herramientas	*Expositiva y demostrativa	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón, hojas de máquina, marcadores, pluma, lápiz y libreta de apuntes	Rotafolio, Pintarrón, Sillas y mesas.	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple



Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

3	Diagnóstico y control de las enfermedades de las abejas	Observación, diagnóstico y recomendaciones para el control de su propagación.	El participante aprenderá la forma correcta de controlar las enfermedades y a mantener el equilibrio de la colonia en todo momento y en especial al despegar en el inicio de la temporada	Manual del curso y herramientas	*Expositiva y demostrativa	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón, hojas de máquina, marcadores, pluma, lápiz y libreta de apuntes	Rotafolio, Pintarrón, Sillas y mesas.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	4 Multiplicación del apiario	Alternativas de multiplicación de los apiarios.	El alumno conocerá la planificación de la multiplicación en un aspecto de alto impacto sobre la productividad del colmenar. La forma natural de multiplicación de las colonias	Manual del curso, herramientas e indumentaria	*Expositiva y demostrativa	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón, hojas de máquina, marcadores, pluma, lápiz y libreta de apuntes	Rotafolio, Pintarrón, Sillas y mesas.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	Calidad del Producto	El objetivo principal es conocer la inocuidad de los alimentos, previniendo los riesgos que pongan en peligro la salud del consumidor incluyendo procesos industriales artesanales, domésticos u otros, considerando Las normas de Control de Calidad	El participante aprenderá las buenas prácticas de manufactura y apícolas, las acciones tendientes a reducir los riesgos microbiológicos, físicos y químicos durante la producción, cosecha, extracción, transporte, almacenamiento y procesamiento de la miel y sus derivados	Manual del curso	*Expositiva y demostrativa	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón, hojas de máquina, marcadores, pluma, lápiz y libreta de apuntes	Rotafolio, Pintarrón, Sillas y mesas.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
5	4 Producción, extracción y	Conocer los principales	Conocer los productos que produce la colmena y sus	Manual del curso y herramientas	*Expositiva y demostrativa	* hojas de rotafolio, marcador de pintarrón,	Rotafolio, Pintarrón, Sillas y mesas.	Formativa, evaluación mediante

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

	comercialización de los productos de la colmena	aspectos de la Producción y la forma adecuada de la extracción y la utilización de la inversión así como la comercialización y problemas que enfrenta esta importante actividad, su importancia económica y sus oportunidades de desarrollo.	derivados, las Condiciones de productividad Aprender las buenas Prácticas de Manejo en la Cosecha de Miel y su mercado y las oportunidades de su comercialización considerando una actividad rentable y exitosa			hojas de máquina, marcadores, pluma, lápiz y libreta de apuntes		prueba objetiva
2	Cosecha e invernada	Conocer el calendario apícola (que hacer en cada estación del año) tiempos de cosecha y tiempos de invernada	El participante aprenderá las temporadas de cosecha e invernación de las abejas y cuáles son los elementos fundamentales para el equilibrio de vida y supervivencia de la colmena de acuerdo a cada una de las estaciones del año	Manual del curso y herramientas	*Expositiva y demostrativa	* hojas de rotafolio, marcador de pintarrón, hojas de máquina, marcadores, pluma, lápiz y libreta de apuntes	Rotafolio, Pintarrón, Sillas y mesas.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
1	Evaluación del Curso.	Evaluar los resultados del curso.	Evaluación del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operación y contrato de aprendizaje,	cuestionario	expositiva	hojas de máquina, marcadores, pluma, lápiz y libreta de apuntes	Sillas, mesas	N/A
1	Clausura del Curso	entrega de constancias de participación	Evaluación del cumplimiento de las expectativas establecidas en	n/a	na	n/a	Sillas y mesas	N/A

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

		n clausura del curso	y las reglas de operación y de contrato de aprendizaje,					
--	--	----------------------------	---	--	--	--	--	--

**20.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
DESHIDRATADORA DE ALIMENTOS**

DESHIDRATADORA DE ALIMENTOS		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO BENEFICIAR	COMUNIDAD BENEFICIAR
1	Deshidratador de Alimentos Solar Híbrido 50kg, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	2	1.- Topia 2.- Canelas 3.- Santiago Papasquiaro 3.- Topia	1.- Los Nogales 2.- Arroyo Grande 3.- Bajios del Pinto 4.- Renteria
12	Charolas de 100x75cm, total 9.1 m2 de área para colocar el producto			
1	Mesa En Isla 100% Acero Inoxidable 150x60x90, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			
3	Pares de guantes manopla resistentes al calor, adecuados para horno			
1	kit de limpieza (escoba, trapeador, cubeta de 20 litros y 5 mts. De franela)			
1	Bascula digital cap. 40 kg, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			
2	Tablas para picar 30X40 de polietileno 1/2 de espesor			
4	cuchillo 8"			
6	Sillas Plegables polietileno 1.83x77x74, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			
1	Vitrina exhibidora de 2 niveles 1.50 m de largo (frente cristal dividido en 2 partes) 30 cm de cubierta, 40 cm de base, 96 cm de altura, puertas de espejo, estructura de aluminio, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango,			

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

	conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			
1	capacitación proceso en la deshidratación de alimentos			

* Incluye por parte del proveedor, entrega directamente en la comunidad a beneficiar.

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto , deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de contraloria social, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografia, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega, instalación y capacitación). de acuerdo al anexo expedientes tecnicos y actas de entrega recepcion.

*El traslado de los insumos y los animales del proyecto, la alimentación y el hospedaje del capacitador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comunidad, corren a cuenta de la empresa , el DIF Estatal, el sistemas municipal DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

21.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
FABRICACIÓN Y VENTA DE BLOKC

DESHIDRATADORA DE ALIMENTOS		OBJETIVO GENERAL: Proveer al grupo de desarrollo de instrumentos, conocimiento y habilidades para que tengan capacidad de de fabricar block para el mejoramiento de viviendas y venta.		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO BENEFICIAR	COMUNIDAD BENEFICIAR
1	Máquina Bloquera Manual, Fabricada en acero estructural, Desmolde manual, Capacidad para 6 blocks de 14x20x40, 6 de 12x20x40 ó 15 tabicones de 10x14x28 4,200 blocks de 12x20x40 u 8,700 pzs de 10x14x28 por turno de 8hrs.Motor 5hp trifásico o bifásico, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	1	Hidalgo	Ignacio Valencia
1	Revolvedora Capacidad para 400 litros efectivos de revoltura, aspas intercambiables, doble transmisión de cadena y una de poleas, motor 5hp trifásico o bifásico, base fabricada en acero estructural, recubrimiento interno para mayor duración, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	1	Hidalgo	Ignacio Valencia
1	Banda Transportadora longitud 6.80 metros empalme vulcanizado en caliente, 5 cargadores de rodillera triple y 2 rodillos de retorno, banda de 24" de ancho, patas ajustables, motor 3hp trifásico o bifásico, doble	1	Hidalgo	Ignacio Valencia

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

	transmisión de poleas, polea motriz recubierta de banda Griptop para tracción y duración de banda			
1	Tolva			
2	moldes			
1	carro sacatarimas			
1	Planos para fosa e instalación			
1	Asesoría en dosificaciones y proceso de producción			
1	Capacitación en la fabricación de block			

* Incluye por parte del proveedor, entrega directamente en la comunidad a beneficiar.

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto , deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de contraloría social, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega, instalación y capacitación). de acuerdo al anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción.

*El traslado de los insumos y los animales del proyecto, la alimentación y el hospedaje del capacitador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comunidad, corren a cuenta de la empresa , el DIF Estatal, el sistemas municipal DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

22- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
GIMNASIO AL AIRE LIBRE

GIMNASIO AL AIRE LIBRE		OBJETIVO GENERAL: Fomentar la actividad física, la salud y el bienestar comunitario mediante la instalación de gimnasio al aire libre.		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO BENEFICIAR	COMUNIDAD BENEFICIAR
1	Caminadora elíptica de uso rudo para exterior, medidas de 110 x 50 x 155 cms., de acero con pintura electrostática, estructura tubo de 3" ced 30 tubo 1 1/2" ced 30 / rodamientos / huella plástica)	2	1.- San Luis del Conde 2.- Guanacevi	1.- San José del Refugio 2.- Ciénega Prieta
2	Bicicleta fija de uso rudo para exterior, medidas de 100 x 40 x 120 cms., de acero con pintura electrostática			
1	Aparato de ejercicio al aire libre para adulto potro con tubo de 1 1/2" ced 30 / tubo 1 1/2" cal 16 / base tubo de 3" ced 30. con pintura electrostática			
	Aparato de ejercicio al aire libre para adulto Pecho Sencillo estructura, asiento y respaldo en lámina tubo de 1 1/2" ced 30 / base de 3" ced 30, con pintura electrostática			
	Aparato de ejercicio al aire libre para adulto caminadora de rodillos 126 x 80 x 120 cms, con tubo de 1 1/2" ced 30 / tubo 1 1/2" cal 16 / base tubo de 3" ced 30. con pintura electrostática			

3	trampolines brincolin aeróbicos de diámetro de 36", altura de 30 cms. Estructura de acero con patas antiderrapantes, para soportar un peso de 120 kgs.		
10	bandas liga resistencia elástica ejercicio fitness de 120 cms., de largo, con doble manija		
1	Baño de 15", recargable, bluetooth, de 12,000 wats, con micrófono y tripie		
1	Domo de de 8.00x8.00 mts., altura en columnas 3 mts y altura en el domo 4.60 mts del nivel del piso (incluye instalación)		
1	placa de acrílico medidas de 70 x 80, con leyenda y logotipos requeridos, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024 instalada en una estructura tubular anclada al piso		

* Incluye por parte del proveedor, instalación y entrega directamente en las comunidades a beneficiar.

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto , deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de contraloria social, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega, instalación y capacitación). de acuerdo al anexo expedientes tecnicos y actas de entrega recepcion.

*El traslado de los insumos del proyecto, la alimentación y el hospedaje del capacitador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comunidad, corren a cuenta de la empresa , el DIF Estatal, el sistemas municipal DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.



23.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
PLANTAS ELECTRICAS SOLARES 80 WATTS

PLANTAS ELECTRICAS SOLARES 80 WATTS		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO BENEFICIAR	COMUNIDAD BENEFICIAR
9	Modulo fotovoltaico 80 W	1	1.- Canelas	1.- La Esperanza
9	Montaje para modulo			

9	Controlador medidor 6 amperes			
18	Acomulador solar ciclo profundo 100 AH			
9	Estante plastico para acumulador			
135	metros cable uso rudo 2 X 10			
360	Mts cable duplex 2X 14			
9	Inversor 450 Watts			
36	Foco led de 10 watts			
36	juego de apagador			
9	juego de accesorios para bateria			
9	kit de instalación			
9	manual de operación y uso			

* Incluye por parte del proveedor, entrega directamente en la comunidad a beneficiar.

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto , deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de contraloria social, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografia, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega, instalación y capacitación). de acuerdo al anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepcion.

*El traslado de los insumos del proyecto, la alimentación y el hospedaje del capacitador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comunidad, corren a cuenta de la empresa , el DIF Estatal, el sistemas municipal DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

desarrollo o de un integr
 credenciales oficiales con
 entrega (mínimo 10
 credenciales

**24.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
 PLANTAS ELECTRICAS SOLARES 50 WATTS**

PLANTAS ELECTRICAS SOLARES 80 WATTS		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO BENEFICIAR	COMUNIDAD BENEFICIAR
18	Modulo fotovoltaico 50 W	1	1.- Durango	1.- Las Güéras
18	Montaje para modulo			
18	Controlador medidor 6 amperes			
18	Acomulador solar ciclo profundo 100 AH			
18	Estante plastico para acumulador			
270	metros cable uso rudo 2 X 10			
720	Mts cable duplex 2X 14			
18	Inversor 250 Watts			
72	Foco led de 10 watts			

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

72	juego de apagador			
18	juego de accesorios para batería			
18	kit de instalación			
18	manual de operación y uso			

* Incluye por parte del proveedor, entrega directamente en la comunidad a beneficiar.

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto , deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de contraloría social, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega, instalación y capacitación), de acuerdo al anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción.

*El traslado de los insumos del proyecto, la alimentación y el hospedaje del capacitador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comunidad, corren a cuenta de la empresa , el DIF Estatal, el sistemas municipal DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.



25.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
FORTEALECIMIENTO PRODUCCIÓN DE CAFÉ

Fortalecimiento producción de café		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO BENEFICIAR	COMUNIDAD BENEFICIAR
1	Maquina dispensadora semiautomatica envasadora de polvos y granos, velocidad de llenado de 10-25 veces / minuto, alcance general material particulado, dimensiones 38x32x96 cm fuente de alimentación 220 volts y 110 volts potencia 300watts, precisión de llenado de 0 a .03 gr , con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	1	1.- Canelas	1.- Zapotes de Rodriguez
1	Impresora de etiquetas Industrial 4" de ancho de impresión, 203 dpi, serial, USB, ethernet, bluetooth, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			
300	bolsa para café con fuelle aluminio 6 5/8 x 4 3/4 x 18 3/4 plateadas			



* Incluye por parte del proveedor, entrega directamente en la comunidad a beneficiar.

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto, deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de contraloria social, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografia, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega, instalación y capacitación). de acuerdo al anexo expedientes tecnicos y actas de entrega recepcion.

*El traslado de los insumos del proyecto, la alimentación y el hospedaje del capacitador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comunidad, corren a cuenta de la empresa, el DIF Estatal, el sistemas municipal DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

**26.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
 EXTRACCIÓN DE MINERAL**

Extracción de mineral		OBJETIVO GENERAL: Fortalecer la economía familiar mediante la extracción de mineral.		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO BENEFICIAR	COMUNIDAD BENEFICIAR
1	Jackie perforadora, presión de aire 65 a 90 psi, consumo de aire 110 cfm, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			
1	Compresor neumatico de 220 Cfm, presión maxima 116 Psi con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	1	1.- Topia	1.- Madriles
1	Empujador Rp- ft para maquina perforadora de roca Rp - s83 con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			

- * Incluye por parte del proveedor, entrega directamente en la comunidad a beneficiar.
- * El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto , deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comité de contraloría social, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega, instalación y capacitación). de acuerdo al anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción.
- *El traslado de los insumos del proyecto, la alimentación y el hospedaje del capacitador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comunidad, corren a cuenta de la empresa , el DIF Estatal, el sistemas municipal DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.
- *El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

ANEXO 1-A PRESENTACIÓN: LEYENDA E IMAGEN GRÁFICA.

I. Leyenda.- Los bienes deberán contener la leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

NOTA: esta leyenda se deberá incluir en lugar visible dentro del sustrato y / o insumo de cada capacitación y/o proyecto.

II. Imagen gráfica.- Del PSBC estará integrada siempre por la firma compuesta del Sistema Nacional Para el Desarrollo Integral de la Familia SNDIF y el imago tipo del programa, debe colocarse siempre en un lugar visible dentro del sustrato y / o insumo, y variará de acuerdo al proyecto. Para asegurar la correcta reproducción de la pleca institucional en cada proyecto y/o insumo, se tendrá en cuenta la legibilidad, la correcta aplicación, el tamaño del sustrato y la técnica de reproducción.

a) Firma Compuesta.

La firma compuesta en formato horizontal está construida por el imago tipo del Gobierno de México (siempre debe tener el Escudo Nacional a la izquierda en versión horizontal), Secretaría de Salud con su

descriptivo y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia también con su descriptivo.

La firma compuesta o pleca institucional debe colocarse siempre en un lugar visible dentro del sustrato y/o insumo, evitando perjudicar el funcionamiento y operatividad del insumo o herramienta. En cada uno de éstos, debe colocarse la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación. "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos

Firma compuesta en formato horizontal



en el programa"

Los ejemplos que se muestran de los insumos del PSBC, así como el diseño gráfico son ilustrativos más no limitativos.

b) Tipografía.

GMX: La tipografía Institucional del Gobierno de México

GMX

GMX Black
GMX BLACK SC
GMX Black Italic
GMX BLACK ITALIC SC
GMX Bold
GMX BOLD SC
GMX Bold Italic
GMX BOLD ITALIC SC
GMX Regular
GMX REGULAR SC
GMX Regular Italic
GMX REGULAR ITALIC SC
GMX Light
GMX LIGHT SC
GMX Light Italic
GMX LIGHT ITALIC SC

c) Área de Protección

Se ha establecido un área de protección en torno a la firma compuesta. Ésta deberá estar exenta de elementos gráficos que interfieran en su percepción y lectura del mismo
La construcción del área de protección queda determinada por la medida "x" que es equivalente al alto de caja de la letra "O" del imagotipo de "Gobierno de México".

Formación horizontal



d) Convivencia con otros logotipos.

La construcción de los espacios de protección dentro de la firma compuesta, queda determinada por la medida "x", que es equivalente al alto de caja de la letra "O" del imatotipo de "Gobierno de México". Los organismos externos a la Administración Pública Federal (APF) NO llevan línea divisora entre ellos.

Formación horizontal



Logotipo Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango (SEDIF):



Logotipo Gobierno del Estado de Durango:



e) Tamaño

Para asegurar la correcta reproducción de la firma compuesta, en cualquier sustrato (sistemas de impresión, multimedia, impresión a gran formato, etc.), se tendrá en cuenta la legibilidad; al utilizar el tamaño mínimo se asegura la correcta visibilidad en cualquier proceso, pues cada uno tiene sus propias características.

Se ha establecido un tamaño mínimo de reproducción en offset, serigrafía, flexografía, fotograbado, etc., este será de 1 cm de alto por su proporción, sin embargo, no es limitativo.

Firma compuesta



f) Color.



El color define un escenario de valores emocionales concretos que debemos considerar en su aplicación a cualquier soporte de comunicación.

Los colores principales del logotipo de Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF) son: Pantone 7420 y Pantone 465.

Hay que referirse a los colores directos PANTONE o a sus combinaciones en RGB o web HTML, según sea el caso.



Pantone 7420

C: 27 / M: 98 / Y: 66 / K: 18

R: 159 / G: 34 / B: 65

#9F2241



Pantone 465

C: 26 / M: 40 / Y: 73 / K: 03

R: 188 / G: 149 / B: 92

#BC955C



**GOBIERNO DE
MÉXICO**

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA

g) Una Tinta. Aplicaciones Cromáticas.

En casos especiales el imagotipo puede utilizarse a una tinta, cuando las aplicaciones requieran el uso del imagotipo en alto contraste, no deberá incluir a los próceres. **No está permitido el uso del imagotipo calado (blanco) sobre fondos de colores que no pertenezcan a nuestra paleta de color institucional** o no estén aprobados por la Dirección General del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia de Imagen. Está prohibido el uso a una tinta para salida en medios digitales o en impresiones de cuatricromía.

Pantones permitidos.



h) Proporción.

El alto de la tipografía del Logotipo de SALUD, SNDIF, DIF Estatal Durango y Gobierno del Estado de Durango, es del 90% de alto de la palabra "MÉXICO".



PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO (PSBC)

Se muestra algunos ejemplos en aplicación de la imagen institucional en los insumos de proyectos y capacitaciones del PSBC.

El alto de la tipografía d

N°	Ejemplos	Aplicación de imagen
1	Maquinaria y enseres	Placa metálica grabada en láser Lámina sublimada
2	Uniformes	Serigrafía
3	Granjas, corrales	Lámina sublimada Rotulación
4	Espacios rehabilitados	Serigrafía
5	Papelería	Offset tradicional o digital
6	Capacitaciones	Banner rotulado Hoja impresa Presentación digital

MAQUINARIA Y ENSERES

La aplicación de la firma compuesta o placa institucional en maquinaria y enseres como: estufa comercial, mesa de trabajo, amasadora, batidora profesional, horno para pan, etc., será a través de una lámina sublimada a color o placa metálica grabada en láser.

La placa sublimada tendrá que realizarse preferentemente a color. La lámina será en color aluminio o plata, evitando el uso del color dorado. El calibre mínimo será de 0.4 milímetros.

Cuando ésta sea grabada en láser, se utilizará la firma compuesta a una tinta.

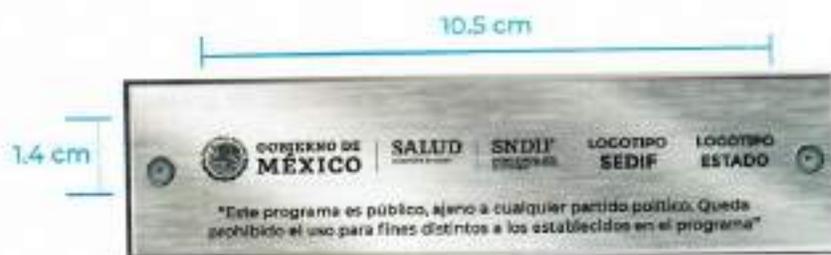
La placa metálica se colocará en un lugar visible, a un buen tamaño con respecto al insumo, sin obstruir el funcionamiento del mismo y que no lastime o ponga en riesgo a ninguna persona. Se remachará la placa en cada extremo o se pegará con adhesivo.

Se deberá respetar las proporciones y la escala, para que no se deforme la firma compuesta. No utilizar en un diseño, la textura metalizada del ejemplo como simulación de un material metálico.

Ejemplo



Placa metálica sublimada



Placa metálica grabada en láser

Placa metálica grabada en láser

GRANJAS

La aplicación de la firma compuesta o placa institucional en granjas y corrales, podrá ser a través de las siguientes opciones: lámina sublimada a color, impresión a color en vinil adhesivo montado en lámina galvanizada; evitando el uso de lona front para no generar basura y cuidar el medio ambiente.

La placa sublimada tendrá que realizarse preferentemente a color, el tamaño mínimo será de 60 x 40 cm. Se deberán respetar las proporciones y la escala, para que no se deforme la firma.

La lámina será en color aluminio o plata, evitando el uso del color dorado. El calibre mínimo será de 0.4 milímetros.

La impresión en vinil también será a color, montada sobre una lámina galvanizada de calibre 20 como mínimo.

La placa metálica, sublimada o la lona, se colocará en un lugar visible del proyecto, bien sujeta de los extremos y protegidas de las inclemencias del clima. Deberá sustituirse cuando esté desgastada o rasgada. No utilizar en un diseño, la textura metalizada del ejemplo como simulación de un material metálico.

Ejemplo



Placa metálica sublimada

ESPACIOS REHABILITADOS

La aplicación de la firma compuesta o pleca institucional en espacios rehabilitados será a través de la rotulación. Ésta debe llevarse a cabo preferentemente a color, utilizando los pantones correspondientes de la pleca, siempre con un fondo blanco.

La rotulación se llevará a cabo a través de una red de trazo o modulación y se rotulará con pinturas acrílicas.

Se deberá respetar las proporciones y la escala, para que no se deforme la firma compuesta.

Ejemplo



PAPELERÍA

La aplicación de la firma compuesta o pleca institucional en la papelería será a través de impresión digital o etiqueta adherible.

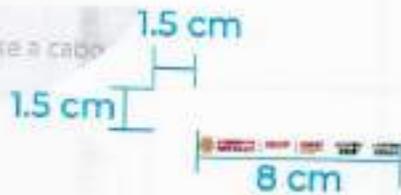
Ésta debe llevarse a cabo preferentemente a color, utilizando los pantones correspondientes, siempre sobre un fondo blanco.

La firma tendrá un tamaño de 8 cm de largo y estará ubicada, siempre del lado superior izquierdo de la hoja, ya sea en tamaño carta u oficio.

Se deberá respetar las proporciones y la escala, para que no se deforme la firma compuesta

Ejemplo

Esta debe llevarse a cabo
blanco.



Esta debe llevarse a cabo
blanco.

Esta debe llevarse a cabo
blanco.

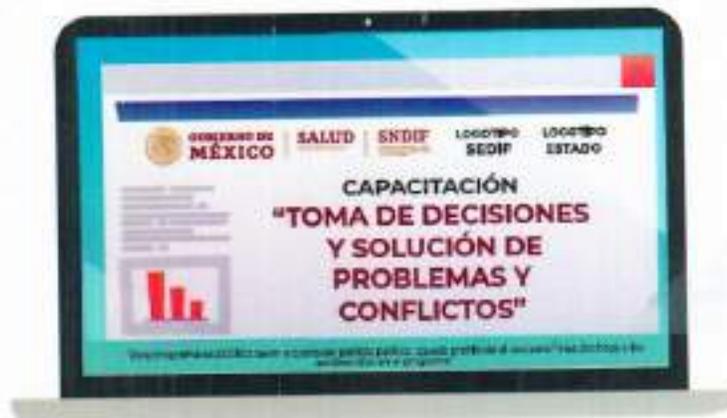
Hoja membretada, tamaño carta



CAPACITACIONES.

La aplicación de la firma compuesta o pleca institucional en los insumos de las capacitaciones será a través de su implementación en banner genérico, lista de asistencia, rotafolio, presentación digital, etc., debe llevarse a cabo preferentemente a color, utilizando los pantones correspondientes, siempre sobre un fondo o cintillo blanco. Se deberá respetar las proporciones y la escala, para que no se deforme la firma compuesta

Ejemplo



ANEXO 2. FORMATO DE SOLICITUD DE ACLARACIONES A LAS BASES

(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE)

_____ de _____ de _____

Licitación Pública Nacional: LP/E/DIF/003/2023

Persona física o moral: _____

Nombre del Representante: _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango,
Dirección Administrativa
Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social
Presente:

Con fundamento en el artículo 28, párrafo segundo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, solicito aclaración a los siguientes puntos contenidos en las bases:

Número Consecutivo	Numeral o punto específico de las bases	Carácter (administrativo, legal o técnico)	Pregunta

NOTA: DEBEN ADJUNTAR DOS ARCHIVOS, UNO ESCANEADO CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE Y EL SEGUNDO EN FORMATO WORD MODIFICABLE ELECTRÓNICO.

(Nombre y firma del Representante Legal)

NOTA: Si el licitante es una persona física, se podrá ajustar el presente formato en su parte conducente.



ANEXO 3 MANIFESTACIÓN DE ORIGEN DE LOS BIENES

FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERÁ PRESENTAR EL LICITANTE PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 20, PÁRRAFO PRIMERO, FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO

_____ de _____ de _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social
P r e s e n t e:

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. LP/E/DIF/003/2021 en el que mi representada, la empresa _____ participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe, manifiesto bajo protesta de decir verdad que, en el supuesto de que a mi representada le sea adjudicado el contrato respectivo, la totalidad de los bienes que ofertó en dicha propuesta y suministrará, son producido(s) en los Estados Unidos Mexicanos y contarán con un porcentaje de contenido nacional de cuando menos el 50%.

ATENTAMENTE

**NOMBRE Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE**

NOTA: Si el licitante es una persona física, se podrá ajustar el presente formato en su parte conducente.



ANEXO 4 MODELO DEL CONTRATO

CONTRATO PARA LA **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO**, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DENOMINADO SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO, EN LO SUCESIVO "DIF ESTATAL", REPRESENTADO POR SU TITULAR, **EL DR. EDUARDO DIAZ JUÁREZ**, ASISTIDO EN ESTE ACTO POR EL LIC. **ARTURO GAYTÁN ZALDÍVAR**, DIRECTOR ADMINISTRATIVO, POR EL DR. JUAN CARLOS MONTOYA GARAY, DIRECCIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS, REHABILITACIÓN Y ASISTENCIA SOCIAL; Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA _____, A TRÁVES DE SU REPRESENTANTE LEGAL, EL C. _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR" Y CUANDO ACTUEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARA "LAS PARTES"; QUIENES EN ESTA MANIFESTACIÓN DE VOLUNTADES SE SUJETAN A LAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I.- De "EL DIF" a través de su representante:

CELEBRAN POR UNA

I.1.- Que de conformidad con lo dispuesto por los artículos 47 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Durango y 17 de la Ley de Entidades Paraestatales del Estado de Durango, es un Organismo Público Descentralizado de la Administración Pública Estatal, con personalidad jurídica y patrimonio propios, cuyo objeto _____; Creado por Decreto publicado el ___ de ___ de 199_ en el Periódico Oficial Estado de Durango N° ___.

I.2.- Que de acuerdo con el artículo ___ de _____, la persona Titular de la Dirección General será designada por el Gobernador del Estado, en consecuencia y de acuerdo con el artículo _____, la persona Titular de la Dirección General tendrá todas las facultades para cumplir y hacer cumplir con las atribuciones que las leyes, reglamentos y demás disposiciones legales le asignen al Organismo para el despacho de los asuntos de su competencia.

Que de

I.3.- Que con fecha ___ de ___ de 2022, el Dr. Esteban Alejandro Villegas Villarreal, Gobernador Constitucional del Estado de Durango, le otorgo nombramiento al Dr. Eduardo Diaz Juárez como Director General del "DIF ESTATAL", por lo que al tenor de los artículos 34, fracción VIII de la Ley de Asistencia Social y 7, fracción I del Reglamento Interno del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, se encuentra plenamente facultada para suscribir el presente contrato.

I.4.- Que los servicios objeto del presente contrato se adquieren con la finalidad de _____.

I.5.- Que para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato, cuenta con los recursos suficientes no comprometidos según oficio de suficiencia presupuestal N° _____, de fecha ___ de ___ de 2023.

I.6.- Que el presente contrato fue adjudicado a "EL PROVEEDOR" mediante el procedimiento de **Licitación Pública Nacional N° LP/E/DIF/003/2023**, relativo a la **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO**, en observancia al artículo 160 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Durango, y de conformidad con los artículos 16, 17 fracción I, inciso a), 20 párrafo primero, 28 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango;

38 y 39 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, 46, inciso c) de la Ley que contiene el Presupuesto de Egresos del Estado Libre y Soberano de Durango para el ejercicio fiscal 2021.

I.7.- Que señala como domicilio para todos los efectos legales del presente instrumento jurídico, el ubicado en _____.

II.- De "EL PROVEEDOR" a través de su representante:

II.1. Es una persona moral constituida de conformidad con las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, según consta en la Escritura Pública número _____ de fecha __ de _____ de __, ante la fe del Notario Público N° __, de la ciudad de _____, Lic. _____, e inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio, bajo el folio mercantil número __, de fecha _____.

II.2. Se encuentra representada para la celebración de este contrato, por el C. _____, quien acredita su personalidad en términos de la Escritura Pública número _____, del __ de _____ de __, otorgada ante la fe del Licenciado _____, Notario Público N° __, de la ciudad de _____, y manifiesta bajo protesta de decir verdad, que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas ni restringidas en forma alguna.

II.3. De acuerdo con sus estatutos, su objeto social consiste entre otras actividades, en _____.

II.4.- Que cuenta con Registro de Proveedores del Gobierno del Estado de Durango, número _____.

II.5.- Que cuenta con la capacidad jurídica para obligarse en términos de la normatividad aplicable, así mismo, garantiza a "EL DIF ESTATAL" que cuenta con la experiencia y capacidad profesional necesaria para el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del presente contrato.

II.6.- Que conoce las disposiciones de tipo administrativo, técnico y legal que norman la celebración y ejecución del presente Contrato como son la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, por lo que acepta someterse a las mismas sin reserva alguna, disponiendo para ello de los elementos técnicos, humanos y materiales necesarios para el desarrollo eficaz, eficiente y de calidad del servicio objeto de este Contrato

II.7.- Que no se encuentra en alguno de los supuestos señalados en el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.

II.8.- Que manifiesta bajo protesta de decir verdad que ninguno de los directivos, socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad, desempeñan empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo con la formalización del contrato no se actualiza un Conflicto de Interés.

II.9.- Que cuenta con todas y cada una de las licencias autorizaciones, permisos y registros necesarios ante autoridad competente para el desarrollo de sus actividades. Así mismo, declara, que dichas licencias



NOTA: El presente documento es una copia de la versión original que se encuentra en el expediente de la licitación.

autorizaciones, permisos y registro están vigentes y al corriente en cuanto al pago de los derechos y/o impuestos que generen.

II.10.- Que señala como domicilio para los efectos legales del presente instrumento jurídico el que se ubica en la calle _____; C.P. _____, teléfono 01 (____) _____ y que el RFC de la empresa es: _____.

NOTA: Si el licitante es una persona física, se ajustará el presente en su parte conducente.

Manifestado lo anterior, las partes contratantes se reconocen la personalidad jurídica con que comparecen y se someten al cumplimiento de las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA: OBJETO.- "EL PROVEEDOR" se obliga con "DIF ESTATAL" a prestar sus servicios de capacitación, asimismo, a suministrar e instalar los bienes objeto del presente instrumento contractual, de conformidad con los términos, especificaciones y alcances señalados en el **Anexo 1**, el cual debidamente firmado forma parte integrante de este contrato.

SEGUNDA: PRECIO UNITARIO. - El precio unitario de los servicios y bienes objeto del presente contrato será el pactado en el Anexo 2 el cual debidamente firmado forma parte integrante del mismo. "LAS PARTES" convienen que el presente instrumento jurídico se celebra bajo la modalidad de precios fijos, de acuerdo con los precios unitarios pactados, por lo que el monto de los mismos no cambiará durante la vigencia, de acuerdo con lo establecido artículo 44 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y 53 de su Reglamento.

TERCERA: IMPORTE DEL CONTRATO.- "DIF ESTATAL" se obliga a pagar a "EL PROVEEDOR" por los bienes y servicios objeto del presente instrumento jurídico, la cantidad de \$ _____ (_____) más el Impuesto al Valor Agregado.

Dicho importe comprende la totalidad de los costos directos e indirectos del presente contrato, incluyendo las utilidades, descuentos, impuestos, gastos de entrega y cualesquiera otros costos que se deriven del presente instrumento jurídico. Los precios unitarios serán fijos, obligándose "EL PROVEEDOR" a sostenerlos hasta el suministro de los bienes y servicios contratados, así como en caso de que se acuerde un convenio modificatorio relacionado con el mismo.

La cantidad señalada será pagadera exclusivamente en moneda nacional, y compensará a "EL PROVEEDOR" por todos los gastos que se originen como consecuencia de este contrato, por lo que no podrá exigir alguna otra retribución adicional por ningún otro concepto.

CUARTA: FORMA DE PAGO.- "EL PROVEEDOR" deberá presentar la documentación completa y debidamente requisitada para realizar el trámite de pago, misma que ampare el 100% de los servicios de capacitación y de los bienes entregados e instalados en los términos y forma estipulados en este contrato, así como a enterar satisfacción de "DIF ESTATAL"; para ello, "EL PROVEEDOR" posterior a la terminación de los cursos de capacitación, así como de la entrega e instalación de los bienes objeto del presente contrato,

deberá generar la documentación que conforma los EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA-RECEPCIÓN establecidos en el **Anexo 3**, por los cursos impartidos y el suministro e instalación de los bienes, que deberán entregarse a la Subdirección de Desarrollo Comunitario perteneciente a la Dirección de Atención de Desarrollo a la Comunidad.

"EL PROVEEDOR" presentará a la Dirección de Servicios Administrativos de "DIF ESTATAL" dentro de los primeros 10 días hábiles a la conclusión de los cursos y la entrega e instalación de los bienes objeto del presente contrato, las facturas generadas acompañadas de los EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA-RECEPCIÓN establecidos en el **Anexo 3**, a fin de que sean validadas y autorizadas para su pago.

Los datos fiscales para la facturación son:

Nombre: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango;

Domicilio: _____

RFC: _____

El pago de los bienes y/o servicios se hará vía transferencia electrónica de fondos, a la cuenta que proporcione el "EL PROVEEDOR", dentro de los 20 (Veinte) días naturales, posteriores a la autorización de pago de la factura exhibida.

En caso de que "EL PROVEEDOR" no presente en tiempo y forma la documentación requerida para el trámite de pago, la fecha se correrá el mismo número de días que dure el retraso.

En el presente contrato no se contempla el otorgamiento de anticipo

QUINTA: PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.- El plazo será durante la vigencia del presente contrato, en las condiciones convenidas y de acuerdo a las descripciones señaladas en el **Anexo 1**.

"EL PROVEEDOR" llevará a cabo los cursos y el suministro e instalación de los bienes objeto de este contrato, en los lugares y en el calendario señalados en el **Anexo 4** el cual debidamente firmado forma parte integrante del presente Instrumento contractual.

Las condiciones para la realización de los servicios de capacitación y la entrega e instalación de los bienes, serán de acuerdo a lo establecido en la cláusula primera del presente contrato.

La documentación que conforman los EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN de los cursos impartidos y el suministro e instalación de los bienes, deberá entregarse posterior a ello, en la Subdirección de Desarrollo Comunitario de "DIF ESTATAL". El expediente se entregará en un tanto engargolado y en cd o memoria USB y debe contener lo señalado en el ANEXO 4 de las bases de la Licitación Pública Nacional N° LP/E/DIF/010/2023.

SEXTA: VIGENCIA.- La vigencia del presente instrumento jurídico será del __ de __ hasta el 31 de diciembre de 2023.

SÉPTIMA: RESPONSABILIDAD.- "EL PROVEEDOR" se obliga a suministrar los bienes y/o servicios objeto del presente contrato de una manera integral, oportuna, eficiente y quedará obligado ante "DIF ESTATAL" a responder por los defectos y vicios ocultos, así como de la calidad de los mismos, y de cualquier otra responsabilidad derivada o que se pueda derivar del presente Contrato. "EL PROVEEDOR" se obliga a suministrar los bienes y/o servicios de acuerdo a los términos establecidos en el Anexo 1, en los lugares y fechas establecidas en el Anexo 4.

OCTAVA: DE LAS GARANTÍAS.-

A. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.- Con el fin de garantizar el cumplimiento del contrato y vicios ocultos de los servicios derivados del presente contrato con cargo a "EL PROVEEDOR", éste último deberá entregar a "DIF ESTATAL" póliza de fianza para garantizar el equivalente al 10 % del valor total del contrato sin incluir el concepto del Impuesto al Valor Agregado, dentro de los 10 (diez) días hábiles a partir de la firma de este contrato, el valor de esta garantía se fija por la cantidad de \$ _____ pesos 00/100 M.N.)

Si transcurrido el plazo a que se refiere el párrafo anterior "EL PROVEEDOR" no hubiera entregado la garantía respectiva, "DIF ESTATAL" podrá rescindir administrativamente este contrato sin responsabilidad alguna para el mismo. La garantía deberá ser expedida por institución mexicana debidamente autorizada, a favor de "DIF ESTATAL" y quedara sujeta a las condiciones siguientes:

1. Tendrá una vigencia de 12 meses.
2. Responderá de cualquier responsabilidad que resulte a cargo de "EL PROVEEDOR" a favor de el "DIF ESTATAL" derivado de este contrato.
3. Garantizará el exacto cumplimiento de todas las cláusulas del presente contrato y una vez cumplidas éstas, será requisito indispensable la autorización de conformidad por escrito de "DIF ESTATAL" para la devolución de la misma.
4. La presente garantía se otorga de conformidad con los artículos 32, fracción III y 33 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y demás disposiciones aplicables.

La póliza de fianza estará vigente durante la sustanciación de todos los recursos o ejercicio de acciones legales que se interpongan, y hasta que se dicte resolución definitiva por la autoridad competente.

La afianzadora aceptará expresamente en someterse a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para la efectividad de las fianzas.

NOVENA: EJECUCIÓN DE LA GARANTIA DE CUMPLIMIENTO.- "DIF ESTATAL" llevará a cabo la ejecución de la garantía de cumplimiento del contrato cuando:

- a) Se rescinda administrativamente este contrato.
- b) Durante su vigencia se detecten deficiencias en los bienes suministrados y/o servicios prestados.

- c) Cuando se detecte mala calidad o vicios ocultos que llegaren a presentar los bienes suministrados y/o servicios prestados.
- d) Cuando en el supuesto de que se realicen modificaciones al presente contrato no entregue "EL PROVEEDOR" en el plazo pactado, la nueva garantía que ampare el porcentaje establecido para garantizar el cumplimiento del presente instrumento.
- e) Por cualquier otro incumplimiento de las obligaciones contraídas en este contrato.

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

DÉCIMA: PENA CONVENCIONAL.- "DIF ESTATAL" de conformidad con el artículo 48 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, procederá a la aplicación de penas convencionales por atraso en la prestación de los servicios.

Cuando "EL PROVEEDOR" incumpla con el suministro de los mismos, se le sancionará con una pena convencional de 1 % (Uno por ciento) por día natural de atraso en el suministro de los bienes y/o servicios, o en su caso, por los daños y perjuicios causados a "DIF ESTATAL" por atraso o incumplimiento del presente instrumento.

Si "EL PROVEEDOR" incumpliere o se negare injustificadamente a suministrar los bienes y/o servicios contratados, la sanción consistirá en hacer efectivo lo señalado en el párrafo que antecede, sin perjuicio de la aplicación de las penalizaciones que correspondan.

DÉCIMA PRIMERA: DEDUCCIONES.- "LAS PARTES" acuerdan que "DIF ESTATAL" podrá aplicar deducciones a los pagos cuando "EL PROVEEDOR" incumpla parcial o deficientemente la entrega de los bienes y/o servicios objeto del presente contrato; dichas deducciones, serán equivalentes al monto de lo incumplido, o en su caso, del bien entregado con deficiencia. La segunda deducción será el límite de incumplimiento, por lo cual a partir de éste se podrá rescindir el contrato de conformidad con el artículo 49 bis, fracción IV, párrafo quinto de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango. La deductiva se podrá aplicar con cargo a las facturas pendientes de pago del contrato formalizado.

En caso de "EL PROVEEDOR" se haya hecho acreedor a deducciones, el "DIF ESTATAL" notificará al licitante adjudicado el importe y causa de la sanción, a fin de que en el plazo máximo de 5 días hábiles proporcione los elementos para desvirtuar su aplicación, de no hacerlo dicho plazo se entenderá por aceptada la sanción y en consecuencia se podrá aplicar el descuento de este importe con cargo a las facturas pendientes de pago.

DÉCIMA SEGUNDA: RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.- "DIF ESTATAL" podrá rescindir en cualquier momento el presente contrato por incumplimiento al mismo, por lo que ambas partes convienen que cuando sea "DIF ESTATAL" el que determine rescindirlo, dicha rescisión operará de pleno derecho y sin necesidad de declaración judicial, bastando para ello con que cumpla el procedimiento establecido en el artículo 49 bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.

DÉCIMA TERCERA: TERMINACIÓN ANTICIPADA.- Ambas partes convienen que "DIF ESTATAL" podrá dar por terminado anticipadamente el contrato de conformidad con el artículo 49 bis último párrafo, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, cuando concurran razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir servicios contratados. En todo caso, "DIF ESTATAL" deberá cubrir la contraprestación que corresponda por los bienes suministrados y/o servicios prestados y que haya recibido a entera satisfacción.

DÉCIMA CUARTA: RELACION LABORAL.- Las partes aceptan y reconocen expresamente que el presente contrato no genera ni constituye una relación laboral entre ambas, más aún pactan que para el cumplimiento de su objeto, cada una aportará y contará con sus propios recursos humanos, con los que conservará su relación laboral, así como los derechos y obligaciones que de esa relación laboral emanen; por lo anterior, deslinda a la otra parte de toda obligación laboral respecto de sus trabajadores; en este contexto, queda claro que ninguna de las partes podrá ser considerada como patrón sustituto o solidario; conviniendo en este mismo acto "EL PROVEEDOR" en responder de todas las reclamaciones que sus trabajadores llegaren a presentar en contra de "DIF ESTATAL" en relación con la prestación de los servicios objeto de este contrato.

DÉCIMA QUINTA: MODIFICACIONES.- Las partes están de acuerdo en que si llega a ser necesario realizar modificaciones al presente instrumento jurídico, se efectuarán en los términos de los artículos 46 y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y se agregaran en forma escrita debidamente firmadas por ambas, formando parte integral del mismo y con la misma fuerza legal que los compromisos que ya existieren; por parte de "DIF ESTATAL" los documentos serán suscritos por el servidor público que firmo el documento inicial o bien por quien lo sustituya en el cargo al momento de la modificación, siempre y cuando se encuentre dentro de la vigencia establecida en el presente instrumento.

DÉCIMA SEXTA: CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.- En caso de que algún evento de caso fortuito o fuerza mayor, impida a las partes cumplir con el compromiso adquirido y el evento quede debidamente acreditado, no habrá responsabilidad que sancionar.

DÉCIMA SÉPTIMA: DE LA CESION DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.- Las partes acuerdan que los derechos y obligaciones que se adquieren por virtud del presente contrato no podrán cederse en forma parcial o total a favor de cualquier otra persona física o moral, solo podrá ceder los derechos de cobro, previa autorización de "DIF ESTATAL".

DÉCIMA OCTAVA: LEGISLACIÓN.- Las partes se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución de los servicios objeto del presente instrumento a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, así como a los términos, lineamientos, procedimientos y requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y su Reglamento; los Códigos Civil y de Procedimientos Civiles del Estado de Durango.

DÉCIMA NOVENA: JURISDICCIÓN.- En el caso en que el cumplimiento del presente contrato, dé origen a alguna controversia jurídica entre las partes, estas convienen expresamente en someterse a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Durango, Dgo., renunciando al fuero que por razón de su domicilio presente o futuro pudiera corresponderles.

Leído que fue el presente Contrato y enteradas las partes de su contenido y consecuencias legales, lo firman por duplicado en la ciudad de Durango, Dgo., el día ___ de ___ de 2023.

Por "**DIF ESTATAL**"

Por "**EL PROVEEDOR**"

Dr. Eduardo Díaz Juárez
Director General

C. _____
Representante legal

Lic. Arturo Gaytán Zaldívar
Director Administrativo

Dr. Juan Carlos Montoya Garay
Dirección de Programas Alimentarios
Rehabilitación y Asistencia Social

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.
ANEXO 6 DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE)

_____ de _____ de _____
del resultado del
de _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social
P r e s e n t e:

Para efectos de presentar proposición y en su caso poder celebrar el contrato respectivo con este Sistema en relación a la Licitación Pública: LP/E/DIF/003/2023

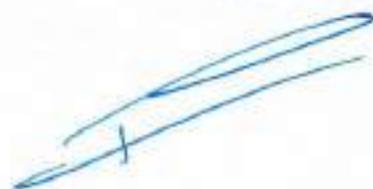
- Me permito manifestar BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que la empresa que represento se abstendrá por sí misma o a través de interpósita persona, de adoptar conductas para que los servidores públicos de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes

(EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA, DEBERÁ SUSTITUIR EL PÁRRAFO ANTERIOR POR LO SIGUIENTE: "Me permito manifestar BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que me abstendré por sí mismo o a través de interpósita persona, de adoptar conductas que induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que le otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

- Me permito manifestar que mi representada se obliga, en caso de resultar adjudicado, a liberar al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional.

(EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA, DEBERÁ SUSTITUIR EL PÁRRAFO ANTERIOR POR LO SIGUIENTE:) Me permito manifestar que, en caso de resultar adjudicado, me obligo a liberar al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional.

(NOMBRE Y FIRMA DE A PERSONA FACULTADA)



ANEXO 7 PROPUESTA TÉCNICA

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO

PRESENTE:

(NOMBRE DEL QUE SUSCRIBE) EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE _____, ME COMPROMETO CON LA SIGUIENTE PROPUESTA TÉCNICA Y MANIFIESTO QUE MI REPRESENTADA CUMPLE EXPRESAMENTE CON LA TOTALIDAD DE REQUISITOS, TÉRMINOS Y CONDICIONES TÉCNICOS DEL EVENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LP/E/DIF/003/2023 Y QUE LOS BIENES Y CAPACITACIONES OFERTADOS CORRESPONDEN JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE AL REQUERIMIENTO DEL EVENTO DE CONTRATACIÓN EN CITA.

LICITACIÓN PÚBLICA No.. LP/E/DIF/003/2023

FECHA: _____

RAZON SOCIAL DE LICITANTE: _____

DOMICILIO: _____

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL _____

TEL.: _____ R. F. C.: _____

CORREO ELECTRÓNICO DEL CONTACTO OFICIAL: _____

Partida	Descripción detallada del bien y/o servicio de capacitación a ofertar en la (s) partida (s) en que desean participar (acorde al anexo 1)

NOTA:

EN CASO DE SER ADJUDICADO, ME OBLIGO EN NOMBRE DE MI REPRESENTADA A SUSCRIBIR EL CONTRATO QUE DERIVE.
CON LA SUSCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA, MI REPRESENTADA ASUME LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LAS BASES, ANEXOS, TÉRMINOS Y CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS, ASÍ COMO LAS DERIVADAS DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.

(Nombre y firma del Representante Legal)

EN CASO DE SER
SUSCRIBIR



ANEXO 9 MODELO FIANZA CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE OTORGÓ LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, EN LOS TERMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SE CONSTITUYE FIADORA POR LA SUMA DE : (IMPORTE 10 % CONTRATO SIN I.V.A.) ANTE EL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO** PARA GARANTIZAR POR (NOMBRE DE LA PERSONA MORAL O FISICA) CON DOMICILIO EN _____, EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES A SU CARGO, DERIVADAS DEL CONTRATO _____ DE FECHA __ DE ____ DE 2023, QUE SE ADJUDICÓ A DICHA EMPRESA CON MOTIVO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° LP/E/DIF/003/2023, RELATIVA A LA **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO**; LA PRESENTE FIANZA, TENDRÁ UNA VIGENCIA (LA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO) CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO, ASÍ COMO DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES QUE, EN SU CASO, SEAN INTERPUESTOS POR CUALQUIERA DE LAS PARTES Y HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE; AFIANZADORA (ESPECIFICAR EL NOMBRE) EXPRESAMENTE SE OBLIGA A PAGAR AL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO** LA CANTIDAD GARANTIZADA O LA PARTE PROPORCIONAL DE LA MISMA, ASIMISMO, LA PRESENTE GARANTÍA SOLO PODRÁ SER CANCELADA A SOLICITUD EXPRESA Y PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO**; (AFIANZADORA) EXPRESAMENTE CONSIENTE: A) QUE LA PRESENTE FIANZA SE OTORGA DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL CONTRATO ANTES INDICADO; B) QUE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE (EMPRESA/ EL PROVEEDOR) A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO, EL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO**, PODRÁ PRESENTAR RECLAMACIÓN DE LA MISMA DENTRO DEL PERIODO DE LA VIGENCIA ESTABLECIDO EN EL MISMO; C) QUE PAGARÁ AL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO** LA CANTIDAD GARANTIZADA O LA PARTE PROPORCIONAL DE LA MISMA; D) QUE LA FIANZA SOLO PODRÁ SER CANCELADA A SOLICITUD EXPRESA Y PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO**; E) QUE DA SU CONSENTIMIENTO AL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO** EN LO REFERENTE AL ARTÍCULO 179 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SE AFIANZAN; F) QUE SI ES PRORROGADO EL PLAZO ESTABLECIDO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, O EXISTA ESPERA, LA VIGENCIA DE ESTA FIANZA QUEDARÁ **AUTOMATICAMENTE PRORROGADA** EN CONCORDANCIA CON ÉSTA; G) QUE LA FIANZA CONTINUARÁ VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES QUE, EN SU CASO, SEAN INTERPUESTOS POR CUALQUIERA DE LAS PARTES, HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE. (AFIANZADORA) ADMITE EXPRESAMENTE SOMETERSE INDISTINTAMENTE, Y A ELECCION DEL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO**, A CUALESQUIERA DE LOS PROCEDIMIENTOS LEGALES ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 279 Y 280 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS EN VIGOR.

ANEXO 10 MODELO FIANZA SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA) EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE FUE CONCEDIDA POR LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS SE CONSTITUYE FIADORA HASTA POR LA SUMA DE \$ (ANOTAR EL IMPORTE EN MONEDA NACIONAL CON NÚMERO Y LETRA, DEL 2% DE LA PROPUESTA, SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO) M.N. A FAVOR DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO PARA GARANTIZAR POR (ANOTAR LA RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA) CON DOMICILIO EN (DOMICILIO DE LA EMPRESA), EL SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA PRESENTADA PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. LP/DIF/003/2023, RELATIVA A LA **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO**, AL EFECTO LA AFIANZADORA (NOMBRE DE LA AFIANZADORA), PAGARÁ EN TÉRMINO DE LA LEY Y EN EL CASO DE QUE EL ADJUDICADO NO CUMPLA CON LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS, LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA SE SOMETE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS LOS ARTÍCULOS PROCEDIMIENTOS LEGALES ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 279, 280 Y 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS. LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA ACEPTA EXPRESAMENTE GARANTIZAR EL CRÉDITO A QUE ESTA FIANZA SE REFIERE POR EL PERIODO QUE DURE LA OFERTA A PARTIR DE LA FECHA DE APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS DE LA LICITACIÓN PÚBLICA MENCIONADA, PERMANECIENDO EN VIGOR DURANTE LAS SUSTENTACIONES DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE HAYA RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE. PARA LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO QUE ESTA PÓLIZA REPRESENTA, SE SOMETE A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES FEDERALES PARA LA CIUDAD DE DURANGO, RENUNCIANDO PARA ESTE EFECTO AL QUE PUDIERA CORRESPONDERLE EN RAZÓN DE SU DOMICILIO. LA FIANZA DE GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LAS OFERTAS ÚNICAMENTE PODRÁ SER CANCELADA POR ESCRITO DE CANCELACIÓN DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO; PERMANECIENDO VIGENTE DESDE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN Y DURANTE LA SUSTENTACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD COMPETENTE.

ANEXO 11 EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN

Documentación que conforma el expediente técnico de los cursos impartidos y que deberá entregarse posteriormente a la terminación del curso en la Subdirección de Desarrollo Comunitario del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

El expediente se entrega en un tanto en carpeta Lefort o engargolado y en cd o memoria usb y debe contener:

Concepto	Contenido	Observaciones:
Portada	Fotografía (s), nombre del curso de capacitación, y/o proyecto, nombre de la Comunidad, Municipio y fecha en la que se impartió	La portada deberá tener los logotipos federales del Gobierno de México, Salud y DIF Nacional, del Programa Salud y Bienestar Comunitario. Así como los de DIF Estatal y de la empresa capacitadora, conforme a la guía de imagen institucional.
Agenda formativa del curso de capacitación	Descripción de actividades realizadas durante el curso de capacitación, incluye desglose de la capacitación por días y horarios de los temas, prácticas realizadas y material que se utilizó en cada actividad.	La agenda formativa debe llevar el nombre del curso de capacitación, objetivo general del curso, total de horas del curso, desglose de horas de teoría y de práctica, número de sesiones y desglosar por día y horas de cada tema: objetivo, actividades a desarrollar, materiales de práctica, técnicas de instrucción, material didáctico, mobiliario y equipo a utilizar y tipo de evaluación.
Incluir el perfil del capacitador así como su curriculum e identificación oficial	Perfil acorde al tema de capacitación y curriculum general	En el perfil agregar nombre y firma del capacitador.
Manual del Participante	Copia del manual que se entrega al participante	Deberá contener el nombre de la capacitación, fecha de impartición, nombre y firma del instructor que impartió el curso de capacitación, la Comunidad y el Municipio donde se impartió.
Acta protocolaria de inicio de la capacitación	Deberá contener fecha y hora del acto protocolario de inauguración del curso de capacitación, lugar, comunidad y	El documento deberá ser llenado en original, con pluma (azul), sin tachaduras o enmendaduras y firmado

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

	<p>municipio, nombre del representante del grupo o de un integrante del Comité de contraloría social, nombre del instructor, periodo del curso de capacitación, horario en el que se impartirá, relación de personas que tomarán el curso (nombre, firma), fecha y hora del término del acto de inauguración, firma del representante del grupo o de un integrante del mismo y del instructor, sello de la Comunidad o Municipio.</p>	<p>por el representante del grupo o un integrante del Comité de contraloría social y del capacitador (las firmas deberán coincidir con la identificación oficial con fotografía)</p>
Evidencia Fotográfica	<p>Fotografías diversas del desarrollo del curso o entrega del proyecto.</p>	<p>Como mínimo 10 fotografías del inicio del curso, 10 intermedias y 10 del final del curso (productos terminados en su caso y de entrega de reconocimientos) en formato JPG, en el caso de los proyectos serán 10 fotografías de la instalación y entrega (los que no llevan capacitación)</p>
Listas de Asistencia	<p>Lista diaria de los asistentes al curso (deberá llevar logotipos federales del Gobierno de México, Salud y DIF Nacional, del Programa Salud y Bienestar Comunitario. Así como los de DIF Estatal y de la empresa capacitadora, conforme a la guía de imagen institucional., el nombre del curso, comunidad y municipio donde se impartió y la fecha del día que registraron la asistencia) (llenado con pluma azul sin tachaduras ni enmendaduras).</p>	<p>Las listas de asistencia deberá ser diaria, en original, y firmada por el capacitador y por cada uno de los participantes (firmar con pluma azul las listas igual como firman en su identificación oficial con fotografía) y con el sello de la Comunidad o Municipio.</p>
Copia de Credenciales Oficiales con fotografía, CURP y comprobante de domicilio	<p>Copia de la Identificación oficial con fotografía, CURP en formato reciente y comprobante de domicilio, de cada uno de los participantes registrados en las listas de asistencia, estos documentos deben que ser legibles</p>	<p>En caso de que algún participante no cuente con identificación oficial y/o comprobante de domicilio, deberá solicitar a la autoridad de la Localidad, constancia de que vive en la Comunidad y no cuenta con identificación oficial y/o comprobante de domicilio, dicha constancia deberá tener nombre, sello y firma de la autoridad que certifica.(dichos documentos deberán ser legibles al momento de la entrega)</p>
Contrato de Aprendizaje	<p>Contrato de aprendizaje por participante (firmas originales, llenado con pluma color azul, sin tachaduras ni enmendaduras). Deberá incluir nombre del participante, del curso, periodo del curso y fecha de</p>	<p>Se entrega un contrato a cada uno de los participantes para su llenado y deberá firmarlo cada uno de ellos igual como firman en su identificación oficial con fotografía y con sello de la</p>

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

	realización del contrato de aprendizaje, así como la firma de la empresa capacitadora o el capacitador.	Comunidad o Municipio, así como la firma de la empresa capacitadora o el capacitador.
Formulario de satisfacción de la Capacitación	Requisitar una encuesta de satisfacción por cada uno de los participantes y en formato EXCEL capturar los resultados de dichas encuestas.	Se entrega un formato de encuesta de satisfacción (este formato lo entrega el DIF estatal a la empresa capacitadora al igual que el archivo EXCEL) a cada uno de los participantes del grupo para el llenado en su totalidad (sin dejar respuestas en blanco)
Acta de Satisfacción	Un acta de satisfacción llenado con pluma (firmas originales)	Firmada y llenada por el Representante del Grupo o un integrante del comité de Contraloría Social y avalada con nombre y firma del Capacitador igual como firman en su Identificación oficial y con el sello de la localidad
Lista de Entrega de constancias	Lista de las personas que recibieron la constancia del curso (firmas originales)	La lista de entrega de constancias debe ser en original, con el nombre de la comunidad, municipio, curso y periodo en que se impartió y fecha en que se entregan las constancias; Firmada por cada uno de los participantes (firmas igual a la Identificación oficial), avalada por el instructor y con sello de la localidad
Copia fotostática del diploma o constancia otorgado a cada participante	Deberá contener nombre del participante, nombre del curso, nombre de la comunidad y municipio donde se impartió el curso y fecha en que se impartió	El diploma o constancia deberá tener logotipos federales del Gobierno de México, Salud y DIF Nacional, del Programa Salud y Bienestar Comunitario. Así como los de DIF Estatal y de la empresa capacitadora y deberá contener la firma del Representante Legal de la Empresa capacitadora.
Evaluaciones	Se aplicarán 2 evaluaciones a cada uno de los participantes con preguntas relacionadas a la capacitación a impartir, incluir nombre y firma del participante, nombre y firma del capacitador, fecha de aplicación, nombre del curso, periodo en que se imparte, comunidad, Municipio, sello de la comunidad e indicar en la evaluación si es inicial o final	1er. evaluación el día que inicia la capacitación la 2a. evaluación al final del curso. Las evaluaciones deberán tener el mismo contenido, con la finalidad de verificar el avance del aprendizaje. (De esta información la empresa capacitadora entregara al DIF estatal el concentrado de los resultados incluyendo graficas estadísticas,

<p>Incluir en cada manual, material y/o proyecto la siguiente leyenda:</p>	<p>"Este Programa es Público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido su uso con fines distintos a los establecidos en el Programa"</p>	<p>Agregar a cada hoja del manual, material y/o proyecto que se entregue a los beneficiarios, la leyenda señalada en el concepto, ya sea esta de manera impresa, serigrafiada, etiqueta o engomado.</p>
<p>En la entrega de los proyectos comunitarios, deberá ser entregado original del recibo de entrega de insumos para proyectos comunitarios.</p>	<p>El recibo de entrega de insumos para proyectos comunitarios, con firma original del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, de un integrante del comité comunitario de Contraloría Social detallando el apoyo o proyecto recibido</p>	<p>El recibo de entrega de proyectos comunitarios, deberá elaborarse en tres tantos, uno para ser entregado al DIF Estatal (original sin perforaciones), uno para el representante del grupo de desarrollo y uno para la empresa.(el formato de recibo de entrega de proyecto será entregado por el DIF estatal a la empresa capacitadora y este formato no deberá perforarse)</p>
<p>En la entrega del material y kit para los participantes se deberá anexar un recibo de entrega de insumos</p>	<p>El recibo tiene que contener la cantidad y la descripción de los insumos entregados, nombre del curso, fecha de impartición con firma original del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo.</p>	<p>El recibo, deberá elaborarse en tres tantos, uno para ser entregado al DIF Estatal, uno para el representante del grupo de desarrollo y uno para la empresa, todos con los logotipos del DIF Nacional, DIF Estatal y de la empresa que entregó el proyecto comunitario.</p>
<p>Imagen grafica institucional</p>	<p>Todas las hojas y recibos del expediente técnico deberán incluir los logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango</p>	<p>Esto conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024</p>

PROYECTO ANUAL DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2023
CALENDARIO DE CAPACITACIONES Y PROYECTOS COMUNITARIOS

TEMA DE CAPACITACIONES O PROYECTO PRODUCTIVO	No. DE HORAS CAPACITACION	No. DE PERSONAS A CAPACITAR O A BENEFICIAR	GRUPO DE DESARROLLO A CAPACITAR (COMUNIDAD)	MUNICIPIO	FECHA EN LA QUE SE DARAN LOS CURSOS O PERIODO DE ENTREGA DE PROYECTOS PRODUCTIVOS	
PARTIDA 1.- ORGANIZACIÓN COMUNITARIA	24	18	LA ESPERANZA	CANELAS	02/05/2023	05/05/2023
		15	LAS KIRINAS	CANELAS	02/05/2023	05/05/2023
		17	CIENEGA PRIETA	GUANACEVÍ	02/05/2023	05/05/2023
		17	EL ZORRILLO	GUANACEVÍ	02/05/2023	05/05/2023
		18	SAN ANTONIO DE LAS BASURAS	DURANGO	09/05/2023	12/05/2023
		21	SAN PEDRO DE LOS PINOS	DURANGO	09/05/2023	12/05/2023
		17	BARAJAS	SAN BERNARDO	09/05/2023	12/05/2023
		15	EL PASO DE LAS TROCAS	GRAL SIMÓN BOLÍVAR	23/05/2023	26/05/2023
		18	MAGALLANES	SAN JUAN DE GUADALUPE	23/05/2023	26/05/2023
		22	SANTIAGO DE BOZOS	OTAEZ	30/05/2023	02/06/2023
		22	EL RINCÓN	OTAEZ	30/05/2023	02/06/2023
		16	LA CABRA (LA VIEJITA)	NAZAS	13/06/2023	16/06/2023
		15	SAN JOSÉ DEL BONETE (EL BONETE)	SANTIAGO PAPASQUIARO	20/06/2023	23/06/2023
		15	EL ALAMITO	SANTIAGO PAPASQUIARO	20/06/2023	23/06/2023
		20	BARAJAS	TEPEHUANES	27/06/2023	30/06/2023
		20	YERBABUENA	TEPEHUANES	27/06/2023	30/06/2023
		19	AGUA PRIETA	TOPIA	04/07/2023	07/07/2023
		15	MADRILES	TOPIA	04/07/2023	07/07/2023
15	SAN ISIDRO	MAPIMI	11/07/2023	14/07/2023		

ANEXO 12 CALENDARIO DE CAPACITACIONES Y PROYECTOS COMUNITARIOS

PARTIDA 2.- FORMACIÓN DE HÁBITOS PARA LA ALIMENTACIÓN CORRECTA	40	18	MAGALLANES	SAN JUAN DE GUADALUPE	09/10/2023	13/10/2023
		16	LA CABRA (LA VIEJITA)	NAZAS	23/10/2023	27/10/2023

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

		20	OJO DE AGUA DEL CAZADOR	DURANGO	06/11/2023	10/11/2023
		15	SAN ISIDRO	MAPIMI	06/11/2023	10/11/2023
		17	EL ZORRILLO	GUANACEVI	13/11/2023	17/11/2023
		19	SAN MIGUEL DE PAPASQUIARO	SANTIAGO PAPASQUIARO	13/11/2023	17/11/2023
		15	LAS PINTAS	SAN DIMAS	27/11/2023	01/12/2023
		18	COLONIA LAS ADJUNTAS	NAZAS	27/11/2023	01/12/2023
		20	LAS POMAS	GUANACEVI	05/06/2023	09/06/2023
		21	SAN PEDRO DE LOS PINOS	DURANGO	05/06/2023	09/06/2023
		20	SAN JOSÉ DEL REFUGIO (EL COLORADO)	SAN LUIS DEL CORDERO	12/06/2023	16/06/2023
		21	SAN DIEGO DE TENZAENS	SANTIAGO PAPASQUIARO	10/07/2023	14/07/2023
		17	CIENEGA PRIETA	GUANACEVI	31/07/2023	04/08/2023
		18	MAGALLANES	SAN JUAN DE GUADALUPE	31/07/2023	04/08/2023
		15	TAMBORES DE ABAJO (LAS VEGAS)	SAN DIMAS	11/09/2023	15/09/2023
PARTIDA 3.- CORTE DE CABELLO PARA DAMA Y CABALLERO	40					
PARTIDA 4.- CORTE Y CONFECCIÓN TERCER NIVEL	112	22	LOS NOGALES	TOPIA	03/10/2023	16/10/2023
		17	MORELOS(LA LOMA YERMO) [GRANJA]	TLAHUALILO	15/05/2023	19/05/2023
		19	SAN MIGUEL DE PAPASQUIARO	SANTIAGO PAPASQUIARO	10/07/2023	14/07/2023
		15	SAN ISIDRO	MAPIMI	07/08/2023	11/08/2023
		18	SAN ANTONIO DE LAS BASURAS	DURANGO	07/08/2023	11/08/2023
		15	LAS PINTAS	SAN DIMAS	07/08/2023	11/08/2023
		15	LAS KIRINAS	CANELAS	14/08/2023	18/08/2023
		15	EL ALAMITO	SANTIAGO PAPASQUIARO	11/09/2023	15/09/2023
PARTIDA ELABORACIÓN CONSERVAS	5- DE 40					
		20	OJO DE AGUA DEL CAZADOR (CRUZ DE PIEDRA)	DURANGO	21/08/2023	25/08/2023
		22	BAJIOS DEL PINTO	SANTIAGO PAPASQUIARO	11/09/2023	15/09/2023
		15	TAMBORES DE ABAJO (LAS VEGAS)	SAN DIMAS	25/09/2023	29/09/2023
PARTIDA ELABORACION PASTELES	6.- DE 40					
		15	EL ALAMITO	SANTIAGO PAPASQUIARO	16/10/2023	20/10/2023
PARTIDA PANADERIA REPOSTERIA	07.- Y 40					
		15	MESA DE NAVARRO	OCAMPO	15/05/2023	19/05/2023
PARTIDA INDUSTRIALIZACION DE LA LECHE	08.- 40	15	AMAPOLAS	TLAHUALILO	02/10/2023	06/10/2023

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

PARTIDA 09.- INDUSTRIALIZACION DEL CERDO	30	22	EL RINCÓN	OTAEZ	14/08/2023	18/08/2023
		20	LAS POMAS	GUANACEVÍ	04/09/2023	08/09/2023
		21	SAN DIEGO DE TENZAENS	SANTIAGO PAPASQUIARO	04/09/2023	08/09/2023
		15	NARCISO MENDOZA	POANAS	18/09/2023	22/09/2023
		15	HUACHIMETAS DE ARRIBA	SAN DIMAS	18/09/2023	22/09/2023
		15	SAN JOSÉ DEL BONETE (EL BONETE)	SANTIAGO PAPASQUIARO	25/09/2023	29/09/2023
		15	HUACHICHILES	SAN DIMAS	25/09/2023	29/09/2023
		17	MORELOS(LA LOMA YERMO) [GRANJA]	TLAHUALILO	23/10/2023	27/10/2023
		20	SAN JOSÉ DEL REFUGIO (EL COLORADO)	SAN LUIS DEL CORDERO	27/11/2023	01/12/2023
PARTIDA 10.- TECNOLOGÍAS DOMESTICAS		17	ECHVERRIA DE LA SIERRA	DURANGO	14/08/2023	18/08/2023
		15	NARCISO MENDOZA	POANAS	21/08/2023	25/08/2023
		15	AMAPOLAS	TLAHUALILO	28/08/2023	01/09/2023
PARTIDA 11.- INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS DERIVADOS DEL CERDO (CON CAPACITACIÓN)		18	COLONIA LAS ADJUNTAS	NAZAS	28/08/2023	01/09/2023
		19	AGUA PRIETA	TOPIA	13/11/2023	17/11/2023

PARTIDA 12.- PROYECTO PRIMEROS AUXILIOS CON CAPACITACION	30	18	SAN ANTONIO DE LAS BASURAS	DURANGO	18/09/2023	22/09/2023
		21	SAN PEDRO DE LOS PINOS	DURANGO	18/09/2023	22/09/2023

02/10/2023

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

		22	SANTIAGO DE BOZOS	OTAEZ	02/10/2023	06/10/2023
		22	EL RINCÓN	OTAEZ	02/10/2023	06/10/2023
		15	SAN JOSÉ DEL BONETE	SANTIAGO PAPSQUIARO	13/11/2023	17/11/2023
		15	HUACHICHILES	SAN DIMAS	16/10/2023	20/10/2023
		15	HUACHIMETAS DE ARRIBA	SAN DIMAS	16/10/2023	20/10/2023
		18	MAGALLANES	SAN JUAN DE GUADALUPE	23/10/2023	27/10/2023
PARTIDA 13.- PRODUCCION CARNE, HUEVO Y HORTALIZAS CON CAPACITACIÓN		15	LA ESPERANZA	GRAL SIMÓN BOLÍVAR	09/05/2023	13/05/2023
		17	BARAJAS	SAN BERNARDO	17/07/2023	22/07/2023
		20	BARAJAS	TEPEHUANES	17/07/2023	22/07/2023
		20	YERBABUENA	TEPEHUANES	17/07/2023	22/07/2023
		15	EL PASO DE LAS TROCAS	GRAL SIMÓN BOLÍVAR	31/07/2023	05/08/2023
		22	SANTIAGO DE BOZOS	OTAEZ	14/08/2023	19/08/2023
		18	LA ESPERANZA	CANELAS	14/08/2023	19/08/2023
PARTIDA 14.- PRODUCCION DE PAN ARTESANAL (CON CAPACITACION)	40	17	LA UNIÓN	LERDO	05/06/2023	09/06/2023
		17	MORELOS(LA LOMA YERMO) [GRANJA]	TLAHUALILO	12/06/2023	16/06/2023
		15	VALLECILLOS	CUENCAME	12/06/2023	16/06/2023
		17	EL ZORRILLO	GUANACEVÍ	19/06/2023	23/06/2023
		15	ARROYO GRANDE	CANELAS	20/11/2023	24/11/2023
PARTIDA 15.- ELABORACION DE PRENDAS DE VESTIR CON CAPACITACION	112	26	RENTERIA	TOPIA	27/06/2023	10/07/2023
		20	ORIENTE AGLIENAVAL	GRAL SIMÓN BOLÍVAR	21/11/2023	04/12/2023
PARTIDA 16.- PARQUE RECREATIVO COMUNITARIO	N/A	15	TAMBORES DE ABAJO (LAS VEGAS)	SAN DIMAS	21/08/2023	25/08/2023
PARTIDA 17.- ELABORACIÓN DE TORTILLAS DE MAÍZ	18	17	SANTA LUCIA	DURANGO	06/11/2023	08/11/2023
PARTIDA 18.- PROYECTO ELABORACIÓN DE TORTILLAS DE HARINA	12	23	LA TEMBLADORA	CANELAS	17/05/2023	18/05/2023
		20	SAN ANTONIO DEL OJO SECO	CUENCAME	25/05/2023	26/05/2023
PARTIDA 19.- PRODUCCIÓN Y VENTA DE MIEL DE ABEJA		15	LAS GUERAS	DURANGO	29/05/2023	02/06/2023

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/003/2023
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

					ASESORIAS TECNICAS DEL 03 AL 05 DE JULIO DEL 01 AL 03 DE AGOSTO Y DEL 05 AL 07 DE SEPTIEMBRE	
		15	LAS KIRINAS	CANELAS	12/06/2023	16/06/2023
					ASESORIAS TECNICAS DEL 05 AL 07 DE JULIO, DEL 03 AL 05 DE AGOSTO Y DEL 01 AL 03 DE SEPTIEMBRE	
PARTIDA 20.- DESHIDRATADORA DE ALIMENTOS		22	LOS NOGALES	TOPIA	28/06/2023	30/06/2023
		15	ARROYO GRANDE	CANELAS	05/07/2023	07/07/2023
		22	BAJIOS DEL PINTO	SANTIAGO PAPANQUIARD	12/07/2023	14/07/2023
		26	RENERIA	TOPIA	05/10/2023	07/10/2023
PARTIDA 21.- FABRICACIÓN Y VENTA DEL BLOCK		20	IGNACIO VALENCIA	HIDALGO	17/07/2023	21/07/2023
PARTIDA 22.- GIMNASIO AL AIRE LIBRE		20	SAN JOSÉ DEL REFUGIO	SAN LUIS DEL CORDERO	28/08/2023	01/09/2023
		17	CIENEGA PRIETA	GUANACEVÍ	04/09/2023	08/09/2023
PARTIDA 23.- PLANTAS ELECTRICAS SOLARES (80 WATTS)	N/A	18	LA ESPERANZA	CANELAS	09/10/2023	11/10/2023
PARTIDA 24.- PLANTAS ELECTRICAS SOLARES (50 WATTS)	N/A	15	LAS GÜERAS	DURANGO	30/10/2023	01/11/2023
PARTIDA 25.- FORTALECIMIENTO PRODUCCIÓN DEL CAFÉ	12	15	ZAPOTES RODRÍGUEZ	DE CANELAS	10/10/2023	11/10/2023
PARTIDA 26.- EXTRACCIÓN MINERAL	DE N/A	15	MADRILES	TOPIA	15/11/2023	

