



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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

N° LP/E/DIF/003/2025

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

GLOSARIO DE TÉRMINOS.

1. **Área contratante:** Dirección Administrativa;
2. **Área requirente:** Subdirección de Programas Alimentarios;
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 interactúan 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. RENE:** 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 2025, se emiten las siguientes bases para la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL número LP/E/DIF/003/2025, 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.- Subdirección de Programas Alimentarios.

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/003/2025](#)

1.4. Indicación de los ejercicios fiscales para la contratación.

Esta contratación se realizará dentro el ejercicio fiscal 2025.

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. 0175/2025, fechado el 25 de marzo de 2025.

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 ESPECÍFICA 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 25 de marzo del 2025, 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 domicilio multicitado, 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 Victoria de Durango, Dgo.

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

EVENTOS	FECHA	HORA
Límite para compra de bases	25 de marzo de 2025	De 10:00 a 14:00 horas
Junta de Aclaraciones	28 de marzo de 2025	11:00 horas
Acto de Presentación y Apertura de Propositiones	04 de abril de 2025	11:00 horas
Acto de Fallo	10 de abril de 2025	12:00 horas
Firma del contrato	11 de abril de 2025	11:00 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 la Coordinación de Licitaciones de la Dirección Administrativa 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 Victoria de Durango, Dgo., siendo optativa la asistencia por parte de los licitantes.

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 Coordinación de Licitaciones de la Dirección Administrativa 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 Victoria 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.

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 en la partida del Anexo 1 denominado "Especificaciones Técnicas", mismas que describiran, 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 la totalidad de las partidas, deberán señalar el importe por la (s) partida (s) en la (s) que participan, 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/003/2025
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 la Coordinación de Licitaciones de la Dirección Administrativa 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 o en su caso, se estará a lo dispuesto por el artículo 23 del Reglamento de la LAASED, para los que hayan iniciado el trámite de registro.

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).

El curriculum, además deberá contener el organigrama de la asociación, de manera lineal y funcional, en el que se indique quien será el Instructor Coordinador del equipo de trabajo, el cual deberá contar con la certificación o cédula de evaluación de las normas CONOCER.

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 2023; Persona Física, declaración fiscal anual del ejercicio 2023 y parciales del noviembre y diciembre ejercicio fiscal 2024; presentados para efectos fiscales ante el Servicio de Administración Tributaria con su acuse de recepción.

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.

El licitante, además acreditara tener una actividad económica específica de: *Actividades Asistenciales*.

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.AS1.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 que el Instructor Coordinador del equipo de trabajo cuenta con Certificación de instructor o Cedula de Evaluación, 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".

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. Asimismo, se deberá anexar el instrumento jurídico que vincule la relación contractual entre el licitante y el capacitador.

c. Registro Federal CLUNI

El licitante deberá integrar dentro de su propuesta técnica, el documento en original, copia certificada por notario o corredor público y copia simple, para su cotejo, en el que acredite el participante contar con Clabe Unica de Inscripción (CLUNI) del Registro Federal de las Organizaciones de la Sociedad Civil, emitido por la Comisión de Fomento de las Actividades de las Organizaciones de la Sociedad Civil, la cual deberá estar activa y vigente.

La Clabe Unica de Inscripción del licitante, deberá acreditar se encuentra registrada con actividades, como mínimo de: *Prestación de servicios de apoyo a la creación y fortalecimiento de organizaciones que realicen actividades objeto del fomento a la Ley Federal de Fomento a las Actividades Realizadas por Organizaciones de la Sociedad Civil y/o de la Ley sobre el Sistema Nacional de Asistencia Social.*

d. Registro Estatal como O.S.C.

El licitante deberá integrar dentro de su propuesta técnica, el documento en original, copia certificada por notario o corredor público y copia simple, para su cotejo, de la constancia expedida de su inscripción al Registro Estatal de Organizaciones de la Sociedad Civil en el Estado de Durango.

La verificación de la constancia que entregue el licitante, se realizará por parte de la convocante a través del portal <http://osc.durango.gob.mx/>

e. Garantía de calidad.

Deberán de entregar una CARTA GARANTÍA de los bienes que conforman los proyectos correspondientes a las **Partidas 12 a 30** mínimo 1 AÑO (escrito libre)

f. 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.

g. Manifiesto de bienes nuevos.

Escrito en el que manifieste **bajo protesta de decir verdad**, que los bienes ofertados respecto de las partidas 12 a 30 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.

h. 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.

i. 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 Victoria 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).

j. Equipos y bienes para la prestación del servicio

El licitante entregará dentro de su propuesta técnica una relación pormenorizada del material didáctico, vehículos y equipo que serán utilizados en la prestación de los servicios que se licitan.

k. Escrito de aceptación de las Reglas de la EIASADC 2025.

Escrito libre mediante el cual el licitante manifieste que conoce y acepta las Reglas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2025 (Anexo 13), las cuales se encuentran a su disposición en la siguiente liga:

Medio de consulta: La versión íntegra de la EIASADC está disponible en las siguientes direcciones electrónicas:

Página web institucional:

http://sitios.dif.gob.mx/normateca/wp-content/Archivos/Normateca/2025/EIASADC_2025.pdf

Liga Adicional:

www.dof.gob.mx/2025/DIF/ESTRATEGIA2025.pdf

Se entenderá que conoce el contenido total de las mismas, su alcance jurídico y administrativo; en consecuencia, no se admitirá incumplimiento a las disposiciones y obligaciones ahí contenidas, alegando su desconocimiento.

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 **5% (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 5% (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.

- a) El incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en las bases de la licitación que afecten la solvencia de la propuesta;
- b) 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;
- c) Por no estar presentes al iniciar el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones;
- d) Falta de presentación en original o copia certificada y copia simple de los documentos solicitados en las presentes bases;
- e) 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:

- a) Cuando el licitante oferte un precio no aceptable, por rebasar la asignación presupuestal autorizada para cada partida.
- b) La falta de presentación de los escritos o manifestaciones “**bajo protesta de decir verdad**”, que se soliciten como requisito de participación en la licitación.
- c) La falta absoluta del foliado en la documentación que integren los **aspectos técnicos y económicos**.
- d) 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 debera 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 Áreas 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 deba 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 11
- 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.

Regimen Fiscal: Personas Morales con fines no locrativos

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 efectuaran las retenciones que las disposiciones legales establezcan.

El pago se realizara 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 efectuaran las retenciones que las disposiciones legales establezcan.

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 10% (diez 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.

Ésta 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 25 de marzo de 2025.

ÁREA CONTRATANTE

M.A.P. Jose Angel Mercado Rosales
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. Jose Antonio Garcia Vela
Coordinador de Licitaciones

ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PARTIDA	NOMBRE DE LA CAPACITACIÓN
1	ORGANIZACIÓN COMUNITARIA Y PARTICIPACIÓN SOCIAL
2	PRIMEROS AUXILIOS
3	CAPACITACIÓN DE CARPINTERÍA
4	ELABORACIÓN DE PASTELES
5	FORMACIÓN DE HÁBITOS PARA LA ALIMENTACIÓN CORRECTA
6	INDUSTRIALIZACIÓN DE LA LECHE
7	INDUSTRIALIZACIÓN DE LA NUEZ
8	INDUSTRIALIZACIÓN DE CERDO
9	MANEJO DE COLMENAS
10	PANADERÍA Y REPOSTERÍA
11	TALLER DE ARTESANÍAS CON PIEDRAS DE RIO
	NOMBRE DEL PROYECTO
12	REFORZAMIENTO DE PANADERÍA
13	REFORZAMIENTO DE PROYECTO PORCINO
14	REFORZAMIENTO DE PROYECTO MINERO
15	PRODUCCIÓN DE HUEVO, CARNE Y HORTALIZAS
16	DESHIDRATADORA DE ALIMENTOS
17	PROYECTO DE CARPINTERÍA
18	PLANTA PURIFICADORA DE AGUA
19	CALENTADORES SOLARES
20	PROYECTO DE APICULTURA
21	PROYECTO PORCINO
22	ALMACENAMIENTO DE AGUA
23	REFORZAMIENTO DE PROYECTO DE RECICLADO DE LLANTAS
24	PLANTAS ELECTRICAS SOLARES 1000 WATTS
25	PRODUCCIÓN Y VENTA DE PAN ARTESANAL CHICA CON CAPACITACIÓN
26	PROYECTO OVINO
27	REFORZAMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE AGUA
28	PRODUCCIÓN Y VENTA DE PAN ARTESANAL CON CAPACITACIÓN
29	PANELES SOLARES PARA BOMBA DE AGUA
30	PROYECTO CAPRINO

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



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

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: 24		NUMERO DE SESIONES: 4 DE 6 HRS, CADA UNA								
TOTAL HRS. DEL CURSO: 24										
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN	
1	2	1. Encuadr e del curso	Al finalizar el tema la y/o el participante sera capaz de identificar la forma en que se desarrollará el curso taller	Bienvenida, presentacion y expectativas, presentacion de forma de trabajo, beneficio del curso y su relación con la experiencia laboral, acurdo 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 dignósticas con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos previos sobre los temas a explicar	
	4	2.- Organiza ción, participa ción empoder amento y liderazgo social, con los subtema s,	Al finalizar el tema la y/o el participante sera capaz de analizar la impoirtancia de convertirse en actores de su propio desarrollo a traves 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 autografos, 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	
2	6	autoesti ma, organiza ción comunita ria, empoder amento y liderazgo								
3	2	organiza ción comunita ria, empoder amento y liderazgo								

3	4	3.- Diagnóstico participativo de la comunidad y expectativas de mejora, con los subtemas 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	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 cierre, se aplicará una evaluación sumatoria y/o final con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos adquiridos sobre los temas tratados

			aprendido, 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

2.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSOS DE CAPACITACIÓN PRIMEROS AUXILIOS

NOMBRE DEL CURSO: PRIMEROS AUXILIOS BÁSICOS			OBJETIVO: Conocer y aplicar los conocimientos básicos para dar una atención primaria eficaz ante algún accidente, además de dotar al Grupo de Desarrollo de un botiquín básico suficiente para atender una contingencia.						
HRS. TEORIA: 6	NUMERO DE SESIONES: 5 de 6 HRS, CADA UNA								
HRS. PRACTICA: 24									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 30			Nota : se entrega kit de trabajo a cada uno de los participantes						
# Ses	HR.	TEMA	OBJE TIVO	ACTIVIDA DES A DESARRO LLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	2	Generalidad es sobre la aplicación de primeros auxilios	El particip ante conoc era los conce ptos basico s a aplicar	El isnstructor expondra los conceptos basicos y explicara la utilidad y aplicación de cada uno.	Plumones, lapiz y libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	N/A

		durante algún accidente						
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 prácticas, lápiz, plumones y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	Inyecciones, medicamentos y su aplicación	El participante conocerá el método y momento de aplicar inyecciones así como las generalidades y precauciones de los medicamentos.	El instructor expondrá temas conceptuales y literarios sobre los métodos de aplicación de inyecciones y las generalidades que las personas deben saber acerca de su medicamento.	Manual de prácticas, lápiz, plumones y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	3	Práctica sobre inyecciones y medicamentos	El instructor expone la muestra acerca de los métodos aprendidos.	Naranjas, geringas, guantes, alcohol, torundas, plumones permanentes, agua, medicamentos inactivos en diferentes presentaciones	Expositiva, práctica e interrogativa	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Mesas en forma de herradura	Práctica, evaluación mediante prueba objetiva

		era las presentaciones de los medicamentos utilizados comúnmente						
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 magnitud y el método de sutura básico.	Manual de prácticas, lápiz, plumones, libreta de apuntes y colores	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
3	Práctica sobre hemorragias y heridas	El participante aplicará los métodos y conceptos básicos aprendidos	El instructor expone y demuestra los métodos y conceptos aprendidos en este tema	Manual de prácticas, lápiz, plumones, libreta de apuntes, gasas, apósitos, agua, vendas de 3cm, tintura roja, toalla/trapo	Expositiva, práctica e interrogativa	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Mesas en forma de herradura	Práctica, evaluación mediante prueba objetiva
	Suturas	El participante aprenderá y conocerá los métodos de suturas básicas primarias	El instructor expondrá los conceptos básicos y métodos a utilizar en la realización de suturas	Manual de prácticas, lápiz, plumón, libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

			os así como su momento de aplicación						
4	2	Practica sobre suturas	El participante aplica el método 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, carrete de hilo de pescar	Expositiva, práctica e interrogativa	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Mesas en forma de herradura	Práctica, evaluación mediante prueba objetiva
	3	Quemaduras	El participante conoce los tipos de quemaduras existentes y el tratamiento para dar.	El instructor expone los conceptos y manera de intervenir ante los diferentes tipos de quemaduras	Manual de prácticas, lápiz, plumón, libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	1	Fracturas	El participante conoce los tipos de fracturas existentes y la manera correcta de intervenirlas	El instructor expone los conceptos y manera de intervenir ante los diferentes tipos de fracturas	Manual de prácticas, lápiz, plumón, libreta de apuntes y el material necesario para realizar la práctica	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, mediante lista de cotejo
5	1	Fracturas	El participante conoce los tipos de fracturas	El instructor expone los conceptos y manera de intervenir ante los diferentes tipos de fracturas	Manual de prácticas, lápiz, plumón, libreta de apuntes y el material necesario para realizar la práctica	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, mediante lista de cotejo

		existentes y la manera correcta de intervenirlas						
4	Reflexion final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlo.	*Relatoria del Instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposicion de cada participante *Ejecucion de dinamica grupal de acuerdo al estado de animo del grupo	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 Guia de observacion
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
6	1	Cantidad			Características del equipo (insumos a entregar por capacitación)			
		1			Baumanometro anaeroide campana con manguera y perilla en silicón reforzado con manómetro			
		1			Estetoscopio con manguera dual de silicón y campana doble con doble membrana y olivas con rosca			
		1			termómetro infrarrojo para frente y mano			
		1			oxímetro de pulso (dedo) profesional médico			
		2 lts			Alcohol etílico de 96°			

	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 lt de agua oxigenada
	1	Collarin blando
	1	Collarin rigido
	1	Camillas de plástico de emergencia medida de 1.84 mts X .44 mts.
	1	Kit para monitoreo de glucosa (1 glucómetro con 3 botones de fácil operación, 100 tiras reactivas, 100 lancetas, 1 puncionador compatible con las lancetas, 1 estuche para glucómetro.
	1	Equipo de sutura con estuche
	1	Kit de , 1 kit de suturas (2 suturas de nylon con aguja 0, 00,1,2, 3, 4; 2 suturas cromico con aguja calibre c/u 3,4,5; 2 seda trenzada calibre 0, 1 , 2, 3, 1)
	1	kit de 10 jeringas hipodermicas con aguja de cada uno de las siguientes capacidades, 3cc, 5cc, 10cc y 20 cc)
	1	Botiquín Paramédico De Primeros Auxilios Tipo Maleta Mediano

* 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.

* La empresa entregará a cada Grupo de Trabajo un botiquin equipado con los insumos de acuerdo al listado ya descrito en la 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 entregará los insumos descritos en cada Grupo de Desarrollo, como parte de los materiales de capacitación, para su posterior uso en 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.

*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

3.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN DE CARPINTERIA

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: CARPINTERIA PRIMER NIVEL			OBJETIVO GENERAL: Al término de la capacitación, el participante conocerá, aprenderá a usar y operar apropiadamente los equipos y las distintas herramientas manuales y eléctricas de carpintería teniendo en cuenta la higiene y la seguridad personal identificará los tipos de madera según su calidad y densidad estructural; todos los materiales y técnicas de corte y acabados necesarios que son utilizados para diseñar, fabricar o reparar muebles, accesorios y estructuras de madera, así como de sus derivados y aprenderá como elaborar los diferentes presupuestos de las piezas que se han trabajado.							
HRS. TEORIA: 20		NUMERO DE SESIONES: 14 DE 7 HRS, CADA UNA								
HRS. PRÁCTICA:		78 HRS								
TOTAL HRS. DEL CURSO		98 HRS								
DIA		HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1.5		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, reglas de operación, contrato de aprendizaje y entrega de materiales	Manual del curso, gafete, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva, lectura comentada	Rotafolio, Hojas de rotafolio, marcador de pintaron..	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Observación
1	.5		Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	Presentar un examen personal inicial escrito para conocer que conocimientos tiene del curso	Evaluación escrita, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva	Formato	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Diagnóstica, mediante cuestionario
1	1.5		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 preparar el lugar de trabajo según las actividades a realizar cumpliendo siempre con las normas de seguridad e higiene	Manual del curso,	Expositiva demostrativa, lectura comentada, lluvia de ideas	Instructivo impreso	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	formativa, mediante prueba objetiva

1	1.5	Equipo, herramientas y materiales	Conocimiento del equipo, las herramientas y materiales indispensables para el diseño y fabricación de muebles	Observación directa de los elementos a utilizar y reconocimiento básico de las herramientas y materiales y el correcto almacenamiento los mismos recordando siempre que el cuidado y conservación de los equipos garantiza el buen desarrollo de su trabajo	Manual del curso	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas	Equipo, herramientas y materiales de trabajo que se utilizan en la carpintería	Formativa, mediante prueba objetiva
1	2	Materias primas (diferentes tipos de madera, defectos, características y usos) y en que muebles se pueden utilizar	Conocimiento de los diferentes tipos de madera y su clasificación	Conocer los diferentes tipos de madera, identificar maderas blandas y maderas duras sus características, defectos y usos e identificar que muebles se pueden elaborar según su tipo	Muestrario con los diferentes tipos de madera y sus aplicaciones	Expositiva demostrativa	Muestrarios de materiaes	Mesas de trabajo	Formativa, mediante prueba objetiva
2	1	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 capacitados a través de la colaboración en equipo	Comentarios y aclaración de dudas	Lápiz y papel, manual del curso	Preguntas y respuestas	Manual del Curso	rotafolio y pizarrón	Formativa, mediante prueba objetiva
2	3	Estructura de la madera, secado de la madera, nudos y fisuras y como eliminar los defectos de la madera	Aprende las diversos partes de un tronco, el correcto secado de la madera y defectos de la madera y como subsanarlos	El participante conocerá como está conformado un tronco y las formas de cortar un tronco para obtener tablas distintas, y las medidas comerciales según las tablas o vigas, conocerá el correcto secado de la madera para prevenir deformaciones, aprenderá como utilizar la madera que contenga nudos y fisuras y como subsanarlas	Manual del curso y muestrario de materiales	Expositiva demostrativa	Muestrarios de materiales	Mesas de trabajo	Formativa, mediante prueba objetiva

2	2	Presupuestos de gastos y ventas	Aprende cómo sacar un presupuesto de gastos y un presupuesto de ventas	Practicar como Crear presupuestos, estos son indispensable para obtener un grado constante de crecimiento y tener el conocimiento real de sus gastos y ganancias	Cuaderno, lápiz y cinta de medir.	Preguntas y respuestas	Manual del Curso	Sillas, mesas, rotafolio y pizarrón	Formativa, práctica mediante cuestionario
2	2	Principales instrumentos para medir y trazar con precisión	Aprender la técnica correcta para la toma de medidas y como trazar con precisión	Tomar medidas a diferentes piezas de madera para conocer la forma correcta de medir según las características de un mueble o pieza a elaborar y conocer la forma correcta de trazar con precisión	Cuaderno, lápiz, y herramientas para medir y realizar trazos	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Escuadra, falsa escuadra, formón, cuchilla, nivel, flexómetro, metro plegable	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
3	4	Trazo básico para cuerpo de mueble	Realizar el trazo de los patrones necesarios para la elaboración del cuerpo de un mueble	Práctica individual, cada uno de los participantes, aprenderá los pasos necesarios para realizar el trazo de los patrones para la elaboración del cuerpo de un muebles tomando en cuenta que los muebles a realizar durante el curso serán (base matrimonial para cama, mesa y 4 sillas de comedor, caja para guardar herramientas y cajonera para guardar ropa)	Papel, lápiz, y herramientas para medir y realizar trazos	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Escuadra, falsa escuadra, cuchilla, nivel, flexómetro, metro plegable, etc.	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
3	3	Listado de materiales y piezas	Realizar un listado de los materiales y las diferentes piezas que conforman los muebles que van a realizar	Escribir en una lista los materiales y piezas que requerirán para elaborar cada uno de los muebles que se van a fabricar (se les enseñará a calcular el material necesario según el tamaño y diseño del mueble a elaborar)	Papel, lápiz, y herramientas para medir y realizar trazos	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Escuadra, falsa escuadra, cuchilla, nivel, flexómetro, metro plegable. Etc.	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
4	7	Preparación del material, Mordazas y Gatos para trabajar con precisión y sierra de la madera	Preparar el material y Aprender a utilizar las Mordazas y Gatos y sierra de la madera iniciando con la elaboración de una base para cama matrimonial	El participante preparará el material que utilizará e iniciará la elaboración de una base para cama con la madera necesaria y realizando los cortes necesarios para cumplir con el listado de piezas del mueble implementando las medidas de seguridad en todo momento	Diseño del mueble, Madera y herramienta para su elaboración	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo

5	7	Lijado, Ensamble, armado y unión de piezas atornillado, pegado y/o clavado de todas las piezas	Lijado de las piezas a utilizar, ensamblar y unir las piezas mediante herrajes, pegamento, tornillos y/o clavos según correspond a a cada parte del mueble para obtener un producto de calidad	Aprender los métodos y técnicas de cada uno de los temas expuestos por el capacitador y continuar con la conformación de la elaboración de la base para cama poniendo en práctica los conocimientos adquiridos	Toda la herramienta necesaria para realizar las prácticas de cada tema	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de Instrucción impreso	Todo el material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
6	5	Detalles finos, pulido del mueble y control de calidad del producto	Una vez armado el mueble se realizará el detallado fino y el pulido del mueble, asimismo se realizará el control de calidad del producto elaborado	Los participantes, aprenderán a detectar los detalles a corregir en la elaboración del mueble, corregir cada uno de ellos y darle un pulido final a su base. Ya terminado su mueble, aprenderán a realizar un control de calidad del producto elaborado, con la finalidad de realizar un trabajo de calidad en todo momento	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de Instrucción impreso	Todo el material necesario para realizar la práctica y elaboración total del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
6	2	Inicio de la elaboración de mesa y juego de 4 sillas para comedor	Revisar y/o adecuar el trazo de los patrones necesarios para la elaboración de la mesa y sillas para comedor	Práctica individual, cada uno de los participantes, verificará el trazo de los patrones necesarios para la elaboración del cuerpo de los muebles (mesa y 4 sillas de comedor)	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
7	7	Procedimientos técnicos para la elaboración de la mesa de comedor	Poner en práctica lo aprendido, realizar los procedimientos técnicos empleando la maquinaria, herramientas y equipo necesario para la elaboración del mueble	Aplicar los conocimientos adquiridos practicando con la elaboración de la mesa de comedor realizando diferentes tipos de uniones y traslapes en el desarrollo del armado y elaboración de la pieza	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo

8	7	Procedimientos técnicos para la elaboración de 4 sillas de comedor	Poner en práctica lo aprendido, realizar los procedimientos técnicos empleando la maquinaria, herramientas y equipo necesario para la elaboración del mueble	Aplicar los conocimientos adquiridos practicando con la elaboración de 4 sillas de comedor realizando diferentes tipos de uniones y traslapes en el desarrollo del armado y elaboración de la pieza	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
9	7	Detalles finos, pulido de los muebles, sellado, pintado y control de calidad de los productos	Una vez armados los muebles (mesa y sillas de comedor) se realizará el detallado fino, el pulido del mueble, se les instruirá al grupo como realizar el sellado y pintado de los mismos, posteriormente se realizará el control de calidad de los productos elaborados	Los participantes, aplicarán las técnicas aprendidas para detectar los detalles finales a corregir en los muebles elaborados, corregirán cada uno de ellos, le darán el acabado final (pulido) ya terminado su mueble, aprenderán a realizar lo correspondiente a sellado y pintado, ya completamente terminados realizarán un control de calidad del producto elaborado, con la finalidad de verificar que se llevó a cabo un trabajo de calidad en todo momento	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica, selladores, pinturas, solventes y los instrumentos requeridos para el correcto pintado del comedor completo	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de Instrucción impreso	Todo el material necesario para realizar la práctica y elaboración total del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
10	1	Inicio de la elaboración de dos cajas para guardar herramienta	Revisar y/o adecuar el trazo de los patrones necesarios para la elaboración de dos cajas para guardar herramienta	Práctica individual, cada uno de los participantes, revisará el trazo de los patrones ya elaborados al inicio del curso para la elaboración de las cajas para guardar herramienta	Cuaderno, lápiz, manual del curso	Expositiva, demostrativa, lluvia de ideas	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
10	4	Procedimientos técnicos para la elaboración de dos cajas para guardar herramienta	Poner en práctica lo aprendido, realizar los procedimientos técnicos empleando la maquinaria, herramienta	Aplicar los conocimientos adquiridos practicando con la elaboración de dos cajas para guardar herramienta realizando diferentes tipos de uniones y traslapes en el desarrollo del armado	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo

			s y equipo necesario para la elaboración de dos cajas para guardar herramienta	y elaboración de las piezas					
10	2	Detalles finales del mueble, aplicación de mancha y control de calidad del producto	Una vez terminado el armado del mueble (2 cajas para guardar herramientas) se le instruirá al grupo como aplicarle la mancha para finalizar el trabajo, posteriormente se realizará el control de calidad del producto elaborado	Los participantes, aplicarán las técnicas aprendidas para detectar los detalles finales a corregir en el mueble elaborado, corregirán cada uno de ellos, le darán el acabado final (mancha) ya terminado su mueble, realizarán un control de calidad del producto con la finalidad de verificar que se llevó a cabo un trabajo de calidad en todo momento	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de Instrucción impreso	Todo el material necesario para realizar la práctica	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
11	1	Inicio de la elaboración de una cajonera para guardar ropa	Revisar y/o adecuar el trazo de los patrones necesarios para la elaboración de una cajonera para guardar ropa	Práctica individual, cada uno de los participantes, revisará el trazo de los patrones ya elaborados al inicio del curso para la elaboración de una cajonera para guardar ropa	Cuaderno, lápiz, manual del curso	Expositiva, demostrativa, lluvia de ideas	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
11	6	Procedimientos técnicos para la elaboración de una cajonera para guardar ropa	Poner en práctica lo aprendido, realizar los procedimientos técnicos empleando la maquinaria, herramientas y equipo necesario para la elaboración de una cajonera para guardar ropa (los cajones	Aplicar los conocimientos adquiridos practicando con la elaboración de una cajonera para guardar ropa realizando diferentes tipos de uniones y traslapes en el desarrollo del armado y elaboración de las piezas, los participantes aprenderán a	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo

			llevan rieles y agarraderas para cajón)						
1 2	7	Detalles finos, pulido del mueble, sellado, pintado y control de calidad del producto	Una vez armado el mueble (cajonera para guardar ropa) se realizará el detallado fino, el pulido del mueble, realizar el sellado y pintado, posteriormente se realizará el control de calidad del producto elaborado	Los participantes, aplicarán las técnicas aprendidas para detectar los detalles finales a corregir en el mueble elaborado, corregirán cada uno de ellos, le darán el acabado final (pulido) ya terminado su mueble, realizarán lo correspondiente a sellado y pintado, ya completamente terminado llevarán a cabo el control de calidad del producto con la finalidad de verificar que se llevó a cabo un trabajo de calidad en todo momento	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
1 3	7	Reparación de un mueble que requiera arreglo	Reparar un mueble usado que requiera arreglo	El capacitador enseñara al participante la forma correcta de como reparar un mueble que tenga en su hogar y requiera algún arreglo para que siga funcionando en óptimas condiciones, al finalizar la práctica el mueble quedará en condiciones de seguir dándole uso.					
1 4	2	Evaluación final y conclusiones	Obtener una idea clara de lo aprendido por cada capacitando	Los participantes del grupo responderán una evaluación final igual a la de inicio para corroborar los resultados del curso de acuerdo a lo aprendido durante el mismo	Evaluación escrita, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva	Formato	Sillas y mesas	Diagnóstica, mediante cuestionario
1 4	5	Clausura del curso.	demonstración de trabajos realizados y Despedida	Montaje de una exposición y evaluación de los trabajos realizados, entrega de diplomas y clausura del curso	N/A	N/A	N/A	N/A	Evaluación sumativa mediante prueba objetiva y 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 (lápiz, pluma, lápiz, goma borrador, sacapuntas, y libreta profesional).

* De igual manera el capacitador llevará y proporcionará todo el material que se requiera para realizar las prácticas descritas en la carta, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación. (Incluyendo las herramientas y las máquinas necesarias que serán utilizadas en la capacitación, las máquinas y herramientas no se quedan en la comunidad).

- * Todos los muebles que se elaboren en la capacitación serán entregados al grupo de desarrollo
- * 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

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

NOMBRE DEL CURSO: ELABORACIÓN DE PASTELES				OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante aprendera las técnicas básicasde elaboración y y decoarción 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	Encuadr e 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 Diagnóst ica	Conocer el grado de conocimientos del tema del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con los conocimientos del tema del curso.	Examen/Cuesti onario	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 de 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,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
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 diferenciara 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 o 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 horneado 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 horneado 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 horneado y su 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, 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 o pizarrón, rotafolio, horno, batidora, cuchara, moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura,	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple
	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	pintarrón o pizarrón, rotafolio, batidora, cucharas, olla, estufa	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
3	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	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	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 y 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, cucharas, 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

4	6	Elaboración de la masa para la realización de pastel de tres leches y pastel de zanahoria y su correcto horneado 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 horneado 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 horneado 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, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
	2	Elaboración de la masa para la realización de Brownies y Chesseecake y su correcto horneado y decoración	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de Brownies y Chesseecake y su correcto horneado y decoración	El Instructor expone y demuestra la técnica para transformar el harina en masa para la elaboración de Brownies y Chesseecake y su correcto horneado 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, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
5	6	Retroalimentación de todo lo aprendido en la semana, Reflexión final y conclusiones	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 y expositivas	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 a cada uno de los integrantes del grupo de desarrollo, 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). (los productos terminados se reparten equitativamente entre los integrantes del 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 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 DE CURSO DE CAPACITACIÓN

FORMACIÓN DE HÁBITOS PARA LA ALIMENTACIÓN CORRECTA

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: 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										
1	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	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	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
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 por exceso de alimentos y las enfermedades 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 forma nos 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

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 , pintarrón plumones laptop y cañón de proyección	sillas, escritorio y mesas en herradura , rotafolio	teórica, prueba objetiva
3	3	Pirámide de actividad física e 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, pintarrón, plumones, manual del participante, presentaciones, sonidos y ejercicios.	Lluvia de ideas, ejercicios diarios y evaluación de la comprensión.	Manual del participante , rotafolio , pintarrón 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, pintarrón, plumones, manual del participante, presentaciones, sonidos y ejercicios.	dinámicas distracción y comprensión	Manual del participante , rotafolio , pintarrón 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, pintarrón, plumones, manual del participante, presentaciones, sonidos y ejercicios.	expositiva, sesión grupal	poster del cuerpo humano, video	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
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 chí, 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 chía.	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 que cada integrante del Grupo de Desarrollo, pueda 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.

6.- 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
HRS. TEORIA: 10		

HRS. PRACTICA: 30		NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA			producto nutritivo, higiénico, y de buen gusto, para autoconsumo o para su comercialización.				
TOTAL HRS. DEL CURSO: 40									
# Ses	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIALES DIDÁCTICOS	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	Diagnóstica, 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 o impreso,	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo, envases con los diferentes métodos	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	1	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios requeridos	El participante reconocerá los nombres y forma de utilización de equipos,	El Instructor expone y muestra los equipos, herramientas y utensilios así como su funcionamiento y los tiempos en que deben	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas, rotafolio y mesa de trabajo.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

		para la elaboración de productos derivados de la leche	herramientas y utensilios necesarios para la transformación de los productos lácteos	de usarse durante el proceso.	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.				
	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	pintarrón o pizarrón, 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	pintarrón o pizarrón, 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	pintarrón o pizarrón, 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	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, recipientes, envases, quemador, paleta de madera, envases	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

5	5	Elaboración de dulce de leche (cajeta)	El participante elaborará cajeta de leche de vaca	El instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de cajeta dulce. 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
	6	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 a cada integrante del grupo de desarrollo, 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 del grupo, 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 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.

7.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN INDUSTRIALIZACIÓN DE LA NUEZ

NOMBRE DEL CURSO: INDUSTRIALIZACIÓN DE LA LECHE		OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante elaborará productos derivados de la nuez para autoconsumo o para su comercialización.
HRS. TEORIA: 10	NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA	
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
	2	Introducción a la Nuez	El participante aprenderá sobre las variedades de nuez, su valor nutricional y métodos de conservación, su historia y producción de la nuez en México, tipos de nuez: pecana, castilla, macadamia y su uso culinario Beneficios nutricionales y usos tradicionales Técnicas de almacenamiento y conservación	El Instructor expone sobre las variedades de nuez, su valor nutricional y métodos de conservación, su historia y producción de la nuez en México, tipos de nuez: pecana, castilla, macadamia y su uso culinario Beneficios nutricionales y usos tradicionales Técnicas de almacenamiento y conservación	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
	4	Dulces Típicos con Nuez	El participante aprenderá a elaborar los siguientes dulces tradicionales a base de nuez. Dulce de leche con nuez Nuez garapiñada Jamoncillo con nuez Empanadas de nuez	El Instructor expone y enseña como siguientes dulces tradicionales a base de nuez. Dulce de leche con nuez Nuez garapiñada Jamoncillo con nuez Empanadas de nuez Natilla con nuez.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo o impreso,	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo, envases con los diferentes métodos	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

			Natilla con nuez						
2	4	Panadería y Repostería con Nuez	El participante podrá elaborar productos horneados utilizando nuez como ingrediente principal los siguientes productos: Panqué de nuez Galletas de mantequilla con nuez Roles de canela con nuez Pay de nuez Brownies de nuez	El Instructor expone y muestra como Elaborar productos horneados utilizando nuez como ingrediente principal los siguientes productos: Panqué de nuez Galletas de mantequilla con nuez Roles de canela con nuez Pay de nuez Brownies de nuez	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	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas, rotafolio y mesa de trabajo.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	4	Platillos Salados con Nuez	El participante aprenderá a elaborar los siguientes platillos salados con nuez: Ensalada de manzana con nuez Salsa de nuez para carnes Pechuga rellena con nuez y espinaca Pipián de nuez Pasta cremosa con nuez y queso	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar los siguientes platillos salados con nuez: Ensalada de manzana con nuez Salsa de nuez para carnes Pechuga rellena con nuez y espinaca Pipián de nuez Pasta cremosa con nuez y queso	Leche, acidímetro, cuchara, probeta, diversos recipientes y lo necesario para la producción de queso.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas, rotafolio y mesa de trabajo.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
5	2	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 a cada integrante del grupo de desarrollo, todos los materiales, insumos, ingredientes, utensilios y equipo necesario a a cada uno de los integrantes del grupo de desarrollo 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 del grupo, 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 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.

8.- 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						
HRS. TOTALES				40						
NO. DE SES.	HR	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCION	MATERIAL DIDACTICO	MATERIAL Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACION	
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	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	

				del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo					
	1	*Evaluación diagnostica	*Conocer el grado de dominio del objetivo general del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Exposi tiva	Forma to	Sillas, mesas y rotafoli o	Diagno stica, media nte prueba objetiv a
	1	*Seguridad e higiene	*Que el alumno aplique las normas de seguridad e higiene adecuadas a las herramienta s y al taller a trabajar	Lectura comentada	Manual	*Exposi tiva y demos trativa	*Hojas de máqui na y marca dores	Rotafo lio, Pintarr ón, Sillas y mesas	*Prueb a objetiv a
1	5	Sacrificio y destazado de un cerdo criado en granja de más de 80 kgs.	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, contenedore s, soplete, tanque de gas y gas.	Exposi tiva y demos trativa	pintarr ón o pizarró n, rotafoli o	Mesa e instru mento s y herra mienta s de trabajo	Format iva, evalua ción media nte prueba objetiv a
2	4	Industrialización	: El participante reconocerá los principales métodos de conservació n e industrializac ión del Cerdo	El Instructor expone acerca de los principales métodos de conservació n, aplicación del calor, sustancias químicas y Técnicas de elaboración.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Exposi tiva. Interro gativa, lectura comen tada, lluvia de ideas	pintarr ón o pizarró n, rotafoli o	Sillas, mesas , rotafoli o y mesa de trabajo	Format iva, evalua ción media nte prueba objetiv a

	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

	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	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,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

				realiza la práctica	Condimentos y vinagre			cazo, pala, soplete, gas, etc.	
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	
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 y expositivas	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) (los productos terminados se reparten equitativamente entre los integrantes del curso).

• 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

**9.- CARTA DESCRIPTIVA FORMATIVA DE CURSOS DE CAPACITACIÓN
MANEJO DE COLMENAS**

NOMBRE DEL CURSO: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE MIEL DE ABEJA				OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante cotará con los conocimientos suficientes para el manejo de colmenas					
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 PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A 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, 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 pintaron	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 de trabajo.	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	20 sillas y mesas	Formativa.
	4	Introducción a la apicultura	El participante conocerá La historia y la evolución de la apicultura	El Instructor expone sobre los conceptos relacionados La historia y la evolución de la apicultura	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarron o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

2	8	Biología y comportamiento de las abejas	El participante identificara la anatomía y fisiología de la abeja mielífera, así como su comportamiento	El Instructor expone la anatomía y fisiología de la abeja mielífera, así como su comportamiento	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
3	8	Equipo y herramientas del apicultor	El participante identificara los diferentes tipos de colmenas, así como la herramienta necesaria para el manejo de la colmena	El Instructor expone y muestra sobre los diferentes tipos de colmenas, así como la herramienta necesaria para el manejo de la colmena	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque de gas con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple
4	8	Manejo y mantenimiento de colmenas	El participante conocerá, la mejor ubicación, la alimentación suplementaria y el control y prevención de enjambrazón y el manejo de la colmena	El Instructor expone y muestra la mejor ubicación, la alimentación suplementaria y el control y prevención de enjambrazón y el manejo de la colmena	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva 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, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple
5	5	Sanidad apícola	El participante identificara las diferentes enfermedades y plagas comunes en las colmenas, así como sus métodos de prevención y tratamiento	El Instructor expone y muestra sobre las diferentes enfermedades y plagas comunes en las colmenas, así como sus métodos de prevención y tratamiento	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva 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, evaluación mediante prueba objetiva
	2	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	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

				de acuerdo al estado de ánimo del grupo					
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 de 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.

- La empresa capacitadora deberá llevar todos los insumos necesarios para realizar la capacitación (los productos terminados se reparten aquitanamente 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 (bastidores, cajón, herramientas y demás requeridos) en sí, todo lo necesario para realizar todas y cada una de las practicas.

* 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.

10.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN PANADERÍA Y REPOSTERÍA

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. TEORIA: 10		NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA							
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	Inauguración del curso presentación del grupo,	Nota : se entrega kit de trabajo a cada	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Observación

		integración grupal	introducción, objetivo del curso, expectativas y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	uno de los participantes				
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
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
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	2	Uso y manejo de equipos, herramientas y	El Instructor expone y muestra los equipos, herramientas y utensilios así	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta	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

	utensilios requeridos para la elaboración de productos derivados de la harina	utilización de equipos, herramientas y utensilios necesarios para la elaboración de pan y repostería	como su funcionamiento y los tiempos en que deben de usarse durante el proceso.	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				
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 a 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 , cucharas , moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, parrilla o quemador, paleta de madera, recipientes	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, 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 , capacillos	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
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
5	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	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redacción de expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje,	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A

			realiza la práctica	harina ,leche ,huevo, polvo para hornear ,vainilla ,azúcar , sal , mermelada , crema batida ,				
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
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 y expositivas	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 a cada integrante del 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, cortadores, 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 cocción 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.

11.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN

TALLER DE ELABORACIÓN DE ARTESANIAS CON PIEDRAS DE RIO

NOMBRE DEL CURSO: ELABORACIÓN DE ARTESANIAS CON PIEDRAS DE RIO		OBJETIVO GENERAL: Al término de la capacitación, el participante dominará las diferentes técnicas de trabajo con piedras de río, creará piezas artesanales únicas y de calidad, además de adquirir conocimientos sobre comercialización y emprendimiento, potenciando la creatividad y habilidades manuales de los participantes							
HRS. TEORIA: 10	NUMERO DE SESIONES: 5 DE 7 HRS, CADA UNA								
HRS. PRÁCTICA:	25 HRS								
TOTAL HRS. DEL CURSO	98 HRS								
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1.5	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, reglas de operación, contrato de aprendizaje y entrega de materiales	Manual del curso, gafete, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva, lectura comentada	Rotafolio, Hojas de rotafolio, marcador de pintaron.	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Observación
1	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	Presentar un examen personal inicial escrito para conocer que conocimientos tiene del curso	Evaluación escrita, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva	Formato	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Diagnóstica, mediante cuestionario
1	6	Introducción a las Artesanías con Piedras de Río	El grupo obtendrá el conocimiento sobre las características, tipos y posibilidades artísticas de las piedras de río. • Identificación de tipos de piedras y sus propiedades. • Herramientas y materiales básicos para	El instructor impartirá conocimiento sobre las características, tipos y posibilidades artísticas de las piedras de río. • Identificación de tipos de piedras y sus propiedades. • Herramientas y materiales básicos para trabajar con piedras. • Seguridad y manejo adecuado de materiales.	Manual del curso,	Expositiva demostrativa, lectura comentada, lluvia de ideas	Instructivo impreso	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	formativa, mediante prueba objetiva

			trabajar con piedras. • Seguridad y manejo adecuado de materiales. • Inspiración y referencias artísticas.	• Inspiración y referencias artísticas.					
1	6	Pintura sobre Piedras	Conocer las características, tipos y posibilidades artísticas de las piedras de río. • Identificación de tipos de piedras y sus propiedades. • Herramientas y materiales básicos para trabajar con piedras. • Seguridad y manejo adecuado de materiales. • Inspiración y referencias artísticas.	Impartir conocimiento para que el grupo conozca las características, tipos y posibilidades artísticas de las piedras de río. • Identificación de tipos de piedras y sus propiedades. • Herramientas y materiales básicos para trabajar con piedras. • Seguridad y manejo adecuado de materiales. • Inspiración y referencias artísticas.	Manual del curso	Expositiva demostrativa	Pinturas vinílicas varios colores, sellador de pintura, removedor de pintura, pinceles de diferentes tamaños	Equipo, herramientas y materiales de trabajo que se utilizan en la pintura de piedras	Práctica, con el desarrollo de la capacitación
1	6	Escultura y Grabado en Piedra	Objetivo: Explorar técnicas de tallado y grabado en piedras de río. • Herramientas para esculpir y grabar. • Técnicas de grabado manual y con herramientas eléctricas. • Relieves y texturización en piedra. • Creación de piezas decorativas y utilitarias.	El instructor dará capacitación sobre las técnicas de tallado y grabado en piedras de río. • Herramientas para esculpir y grabar. • Técnicas de grabado manual y con herramientas eléctricas. • Relieves y texturización en piedra. • Creación de piezas decorativas y utilitarias.	Mostrario con los diferentes tipos de madera y sus aplicaciones	Expositiva demostrativa	Mostrarios de materiales, taladros, máquina para grabar piedra, lijadora	Mesas de trabajo	Formativa, mediante prueba objetiva

3	6	Elaboración de Objetos Decorativos	<p>Crear elementos decorativos funcionales con piedras de río.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Creación de portavasos, pisapapeles y marcos decorados. • Diseño de mosaicos con piedras. • Incorporación de piedras en macetas y adornos para jardín. • Técnicas de ensamblaje y adhesión de piedras. 	<p>El instructor dará los conocimientos sobre la creación de elementos decorativos funcionales con piedras de río.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Creación de portavasos, pisapapeles y marcos decorados. • Diseño de mosaicos con piedras. • Incorporación de piedras en macetas y adornos para jardín. • Técnicas de ensamblaje y adhesión de piedras. 	Manual del curso y muestrario de materiales	Expositiva demostrativa	Pegamentos de diferentes tipos, resinas epoxicas, colorantes de resinas epoxicas	Mesas de trabajo	Formativa, mediante prueba objetiva
4	4	Comercialización y Emprendimiento Artesanal	<p>Desarrollar estrategias para vender productos artesanales de piedra.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Costos y fijación de precios. • Canales de venta: ferias, tiendas en línea y redes sociales. • Creación de una marca artesanal. • Estrategias de marketing y presentación de productos. 	<p>El capacitador explicará como desarrollar estrategias para vender productos artesanales de piedra.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Costos y fijación de precios. • Canales de venta: ferias, tiendas en línea y redes sociales. • Creación de una marca artesanal. • Estrategias de marketing y presentación de productos. 	Cuaderno, lápiz y cinta de medir.	Preguntas y respuestas	Manual del Curso	Sillas, mesas, rotafolio y pizarrón	Formativa, práctica mediante cuestionario
5	2	Reflexión final y conclusiones	<p>Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos.</p>	<p>*Relatoría del Instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal.</p> <p>*Exposición de cada participante.*Ejecución de dinámica</p>	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

				grupales de acuerdo al estado de ánimo del grupo					
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.
- * El capacitador llevará y entregará a cada integrante del grupo un kit de herramientas para desarrollar el taller
- * el capacitador llevará las herramientas necesarias para la impartición del taller, mismas herramientas que no se entregarán al grupo de trabajo
- * Todos los trabajos que se elaboren en la capacitación serán entregados al grupo de desarrollo
- * 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 este gasto

12.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: REFORMA DE PANADERIA

Fortalecimiento de Panaderia		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
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 2024-2030	2	1.- San Dimas 2.- Canelas	1.- Huachimetas 2.- Arroyo Grande
1	Batidora Industrial Capacidad de 20 litros del tazón, Potencia de 280 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 2024-2030			
10	moldes para pastel			
3	platos base giratorios para reposteria de 28 cm. de diametro altura de 10 cm Con función giratoria de 360° en sentido horario y anti horario, material plastico ABS libre de BPA de grado alimenticio, forma redonda			

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)			
---	--	--	--	--

* 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 vigilancia ciudadana, 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 comuinidad, 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, con previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

13.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: REFORZAMIENTO DE PROYECTO PORCINO

OBJETIVO GENERAL: Fortalecer la economía familiar mediante la crianza, industrialización y venta de los productos derivados del cerdo.	
Cantidad de proyectos : 1	
Comunidades a beneficiar: 1. Agua Prieta del Municipio de Topia	
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
9	Hembras de 40 kg raza landrace
1	macho de 40 kg raza landrace
1000	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.

14.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: REFORZAMIENTO DE PROYECTO MINERO

REFORZAMIENTO DE PROYECTO MINERO		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
6	Rollos de manguera poliducto negra de raya azul 1" de 100 mts de longitud	1	1.- Topia	1.- Los Madriles
4	Barras de perforación cónicas de deriva hexagonal de 6 pies de longitud y 22 mm de diametro de acero			
8	Barras de extensión (varillas de perforación) de deriva hexagonal con rosaca macho –macho (r25) de 1" de 4 pies de longitud de acero para maquina de pierna RNP			
8	Coples de rosaca hembra de 1" (R25) con longitud de 190mm a 235 de acero			
2	Zandeo (Varilla de perforación con vastago roscado) con rosca macho (R25) 1" hexagonal de 2 pies de longitud de acero para maquina de pierna			
3	Brocas roscadas (R25) diametro de cabeza 38 mm de acero con rosca hembra			

* 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 vigilancia ciudadana, 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). de acuerdo al anexo expedientes tecnicos y actas de entrega recepcion.

*El traslado de los insumos del proyecto, la alimentación y el hospedaje del instalador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comuinidad, 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.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso, cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

**15.- 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 A BENEFICIAR	CANTIDAD DE PROYECTOS A ENTREGAR	CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
1.- Guanaceví	1.- El Zorrillo	1	180	Pollas de 6 semanas
			20	Pollos de 6 semanas
			10	bebederos de 4 lts.
			1000	kgs. de alimento balanceado
			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 e instalación
			20	comederos de capacidad de 12 kgs
			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 2024-2030
			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
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 2024-2030
			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 biello 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 2024-2030
			1	hule para emplayar (rollo de 397 mts.)
			40	mts. De malla ciclónica calibre 14 (1.75 mts. De altura por 69 mm.
			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) 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 vigilancia ciudadana 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 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.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

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	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	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, palas, azadón, rastrillo, cuchara de albañil, carretilla	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	2	Manejo de cultivos en altas temperaturas	El participante observara las condiciones de calor dentro de un invernadero las actividades de control de la misma	El Instructor expone y muestra los procedimientos para identificar y manejar los controles de temperatura, de tal forma que no dañen los cultivos o minimice los daños	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, termómetro digital	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	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	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 s.	*Relatoría 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
---	---	---------------------	--	--	--	-------	---------------------------------	---	-----

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 SESIONES: 3 DE 6 HRS, CADA UNA						
HRS. PRACTICA: 0									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 18									
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
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 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	21 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
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	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

				sobre la práctica realizada.					
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 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 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 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 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 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	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	Materiales reciclables o de uso local	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	pala, pico, martillo, pinzas	Formativa, mediante lista de cotejo

				sobre la práctica realizada.					
3	1	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlo s.	*Relatoría 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	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.

**16.- 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 A BENEFICIAR	COMUNIDAD A 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 2024-2030	4	1.-Canelas 2.- Guanaceví 3.- San Bernardo	1.- La Ciénega 2.- Las Kirinas 3.- Ciénega Prieta 4.- Amador
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 2024-2030			
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 2024-2030			
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 2024-2030			
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 2024-2030			
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 vigilancia ciudadana, 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.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

17.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: PROYECTO DE CARPINTERÍA

OBJETIVO GENERAL: Fortalecer la economía familiar mediante la crianza de cabras de la raza criolla, así como su industrialización y venta de los productos derivados de la cabra	
Cantidad de proyectos : 2	
Comunidades a beneficiar: 1. La Plazuela (El Rayo) Municipio de Canatlán 2. Huachichiles Municipio de San Dimas	
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
1	Sierra circular de banco, con potencia de 1,600 Watts, Velocidad: 5,500/min (rpm), Voltaje: 120 V, Frecuencia: 60 Hz, Profundidad de corte a 90 grados: 2-1/2 pulg (65 mm), Profundidad de corte a 45 grados: 2 pulg (50 mm), Diámetro del disco: 185 mm (7 1/4 pulg), Zapata para biselados: 0-45 pulg., Diámetro del disco: 7-1/4 pulg, Cable de 2 metros, Incluye, 1 Disco de 24 dientes de carburo., 1 Llave., 1 Guía paralela. Instructivo y garantía.
1	Sierra Manual, con las siguientes características: Número de baterías: 2, Número de cuchillas: 2, Tiempo de carga: alrededor de 3H, Velocidad sin carga: 0-4800 (r/min), Profundidad de corte: 0-60 mm, Ángulo de corte: 0-90, Diámetro de la hoja de sierra: 180 mm/7 pulgadas
1	Router de carpintería , 110 V 60 Hz, - Diámetro de pinza: 6/6,35/8 mm, - Velocidad variable: 16.000 rpm a 30.000 rpm,- Potencia: 1200 W, maxima profundidad de corte de 55mm, con accesorios incluidos, 35mm y 8 mm, 6 madriles 6mm
3	Taladros Inalambricos, Velocidad: Dual (0-450 / 0-1450 RPM), Longitud total: 164 mm, Tensión nominal: 21 V, Torque: 45 Nm (398 in-lb), justes de embrague: 18+3 ajustable, Batería: Li-ion 2.0 Ah, carga rápida (1.5h), Potencia sin carga: 35W, Potencia máxima: 150W, con los siguientes accesorios cada uno: 2 Baterías, 1 Cargador, 1 Maletín, 3 Brocas universales, 2 Brocas con punta central , 6 Puntas dedestornillador, 1 Adaptador de destornillador, 9 Llave de tubo hexagonal, 1 Adaptador de llave.
3	Lijadoras de banda, Lijadora de 7 amperios y 3 x 21, La lijadora eléctrica es de 7 amperios y el tamaño es de 3 x 21(75 mm x 533 mm). La perilla de velocidad variable con 6 diales le permite adaptar la mejor velocidad a la aplicación de 120 a 400 rpm., Lijadora de banda y banco con función 2 en 1, Lijadora de banda con 2 abrazaderas metálicas en C, se puede voltear y fijar a la mesa, actuando como una lijadora de banco, con los siguientes accesorios: 2 piezas de 40 granos, 2 piezas de 60 granos, 2 piezas de 80 granos, 2 piezas de 120 granos y 2 piezas de bandas de lijado de óxido de aluminio de 180 granos
2	Mesas de Trabajo, Construcción mixta acero/MDF, Tablero trasero para colgar accesorios, Cajón deslizable, Repisa para accesorios, Espesor de la mesa de MDF 12 mm, Espesor de la base para almacenamiento de MDF 6 mm, Espesor de la repisa para accesorios de MDF 6 mm Espesor del respaldo de perfofel 6 mm, Medidas 1200 x 600 x 1500 mm
2	Bancos de carpintero, mesa de empuje multifuncional para herramientas de mano 76 x 56 x 30 cm, para múltiples usos desde banco de planificación, mesa de sujeción o banco de trabajo: este práctico banco de trabajo es universalmente aplicable, plegado rápidamente con una capacidad de hasta 100 kg/220 lb.
1	Torno Motor 500 Watts (0.7 HP), Velocidad sin carga 430-2800/520/3400 RPM, Volteo sobre el soporte 12" (305 mm), Altura de los centros 6" (152 mm), Longitud de trabajo 18" (455 mm), sistema de sujeción por palanca permite un ajuste simple y preciso tanto del descanso de herramienta como del contrapunto.
4	Prensas Material: acero al carbono + plástico PP, Fuerza de sujeción de hasta 11KG, Peso: 39.8g (soltero), Longitud total: 195 mm, Rango de soporte: 0-103mm, Anchura: 105 mm, Profundidad de la garganta: 45 mm, Profundidad en sentido transversal: 6,7 mm, Incluye, 5* Mordaza Regulable Carpintería juego de 5 pinzas para trabajar la madera: pinzas para trabajar la madera de 4 pulgadas con una sola mano para sujetar piezas de trabajo en el rango de 0-103mm, 195mm de longitud total, fuerza de sujeción de hasta 11KG, la primera opción para su fabricación de muebles.
4	Serruchos, 8 Dientes Por Pulgada., Dientes con geometría especial para un corte rápido., Dientes agresivos afilables, trabado y pulido., Hoja de acero de alto contenido de carbono SAE1070 y con un espesor de 0.85mm que lo hace flexible pero al mismo tiempo rígido al momento del corte, cuenta con dientes agresivos para un corte más rápido., El mango puede usarse como escuadra de 45° y 90°., Cobertura plástica protege los dientes del serrucho antes y después del uso .24 Plg (609 mm)

4	Martillos de carpintero, de uña, comn peso de 567gr. Largo 32 cm, con mango ergonómico, y cabeza de acero
4	Cintas metricas de 5 mts (flexometro) de 5 mts, ancho de la cinta 1.9 cm, retracil, con boton de tranca y diseño ergonómico
2	Cajas de herramientas, Pestillo con cierre con almohadilla para mayor seguridad., Construcción de material de chapa de calibre , Optimizada para llevar juegos de enchufes, brocas junto con cualquier herramienta pequeña adicional necesaria para el trabajo., Dimensiones del producto: 16-1/8 pulgadas (ancho) x 6-1/8 pulgadas (profundidad) x 3-3/4 pulgadas (altura).
20	Tablas de madera de pino 2" x 6 pies de largo
10	Hojas de MDF, Panel de densidad media ideal para la manufactura de muebles y revestimientos interiores, 22cm X 244cm X 18mm Material: Fibras de madera, Tono: Natural
10	Hojas de madera contrachapada 18 contrachapado de abedul resistente al secado, Clase ½, Dimensiones: 297 x 210 mm (A4), Espesor del contrachapado: 4 mm
10	Litros de barniz diferentes tonos
10	Litros de pintura y tintes diferentes colores
20	Tablas de madera de pino, 2cm x 30cm x 2.50mt
1	Cubeta de pegamento de madera, Viscosidad: 1600•2200 cPs, Contenido Sólidos: 54.5% • 55.5%, • Resistencia: 100 kg/cm2
1	Lote de 10 kg clavos y pijas para madera de diferentes medidas
1	Capacitación de carpintería

* 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 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

CAPACITACIÓN CARPINTERIA SEGUNDO NIVEL

NOMBRE DEL CURSO: CARPINTERIA PRIMER NIVEL		OBJETIVO GENERAL: Al término de la capacitación, el participante conocerá, aprenderá a usar y operar apropiadamente los equipos y las distintas herramientas manuales y eléctricas de carpintería teniendo en cuenta la higiene y la seguridad personal identificará los tipos de madera según su calidad y densidad estructural; todos los materiales y técnicas de corte y acabados necesarios que son utilizados para diseñar, fabricar o reparar muebles, accesorios y estructuras de madera, así como de sus derivados y aprenderá como elaborar los diferentes presupuestos de las piezas que se han trabajado.
HRS. TEORIA: 20	NUMERO DE SESIONES: 14 DE 7 HRS, CADA UNA	
HRS. PRÁCTICA:	78 HRS	

TOTAL HRS. DEL CURSO		98 HRS							
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1.5	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, reglas de operación, contrato de aprendizaje y entrega de materiales	Manual del curso, gafete, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva, lectura comentada	Rotafolio, Hojas de rotafolio, marcador de pintaron..	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Observación
1	.5	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	Presentar un examen personal inicial escrito para conocer que conocimientos tiene del curso	Evaluación escrita, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva	Formato	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Diagnóstica, mediante cuestionario
1	1.5	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 preparar el lugar de trabajo según las actividades a realizar cumpliendo siempre con las normas de seguridad e higiene	Manual del curso,	Expositiva demostrativa, lectura comentada, lluvia de ideas	Instructivo impreso	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	formativa, mediante prueba objetiva
1	1.5	Equipo, herramientas y materiales	Conocimiento del equipo, las herramientas y materiales indispensables para el diseño y fabricación de muebles	Observación directa de los elementos a utilizar y reconocimiento básico de las herramientas y materiales y el correcto almacenamiento los mismos recordando siempre que el cuidado y conservación de los equipos garantiza el buen desarrollo de su trabajo	Manual del curso	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas	Equipo, herramientas y materiales de trabajo que se utilizan en la carpintería	Formativa, mediante prueba objetiva
1	2	Materias primas (diferentes tipos de madera, defectos, características y usos) y en	Conocimiento de los diferentes tipos de madera y su clasificación	Conocer los diferentes tipos de madera, identificar maderas blandas y maderas duras sus características, defectos y usos e identificar que muebles se pueden elaborar según su tipo	Muestrario con los diferentes tipos de madera y sus aplicaciones	Expositiva demostrativa	Muestrarios de materiales	Mesas de trabajo	Formativa, mediante prueba objetiva

		que muebles se pueden utilizar							
2	1	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 capacitados a través de la colaboración en equipo	Comentarios y aclaración de dudas	Lápiz y papel, manual del curso	Preguntas y respuestas	Manual del Curso	rotafolio y pizarrón	Formativa, mediante prueba objetiva
2	3	Estructura de la madera, secado de la madera, nudos y fisuras y como eliminar los defectos de la madera	Aprende las diversas partes de un tronco, el correcto secado de la madera y defectos de la madera y como subsanarlos	El participante conocerá como está conformado un tronco y las formas de cortar un tronco para obtener tablas distintas, y las medidas comerciales según las tablas o vigas, conocerá el correcto secado de la madera para prevenir deformaciones, aprenderá como utilizar la madera que contenga nudos y fisuras y como subsanarlas	Manual del curso y muestrario de materiales	Expositiva demostrativa	Muestrarios de materiales	Mesas de trabajo	Formativa, mediante prueba objetiva
2	2	Presupuestos de gastos y ventas	Aprende cómo sacar un presupuesto de gastos y un presupuesto de ventas	Practicar como Crear presupuestos, estos son indispensable para obtener un grado constante de crecimiento y tener el conocimiento real de sus gastos y ganancias	Cuaderno, lápiz y cinta de medir.	Preguntas y respuestas	Manual del Curso	Sillas, mesas, rotafolio y pizarrón	Formativa, práctica mediante cuestionario
2	2	Principales instrumentos para medir y trazar con precisión	Aprender la técnica correcta para la toma de medidas y como trazar con precisión	Tomar medidas a diferentes piezas de madera para conocer la forma correcta de medir según las características de un mueble o pieza a elaborar y conocer la forma correcta de trazar con precisión	Cuaderno, lápiz, y herramientas para medir y realizar trazos	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Escuadra, falsa escuadra, formón, cuchilla, nivel, flexómetro , metro plegable	Formativa práctica, mediante lista de cotejo

3	4	Trazo básico para cuerpo de mueble	Realizar el trazo de los patrones necesarios para la elaboración del cuerpo de un mueble	Práctica individual, cada uno de los participantes, aprenderá los pasos necesarios para realizar el trazo de los patrones para la elaboración del cuerpo de un muebles tomando en cuenta que los muebles a realizar durante el curso serán (base matrimonial para cama, mesa y 4 sillas de comedor, caja para guardar herramientas y cajonera para guardar ropa)	Papel, lápiz, y herramientas para medir y realizar trazos	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Escuadra, falsa escuadra, cuchilla, nivel, flexómetro, metro plegable, etc.	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
3	3	Listado de materiales y piezas	Realizar un listado de los materiales y las diferentes piezas que conforman los muebles que van a realizar	Escribir en una lista los materiales y piezas que requerirán para elaborar cada uno de los muebles que se van a fabricar (se les enseñará a calcular el material necesario según el tamaño y diseño del mueble a elaborar)	Papel, lápiz, y herramientas para medir y realizar trazos	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Escuadra, falsa escuadra, cuchilla, nivel, flexómetro, metro plegable. Etc.	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
4	7	Preparación del material, Mordazas y Gatos para trabajar con precisión y sierra de la madera	Preparar el material y Aprender a utilizar las Mordazas y Gatos y sierra de la madera iniciando con la elaboración de una base para cama matrimonial	El participante preparará el material que utilizará e iniciará la elaboración de una base para cama con la madera necesaria y realizando los cortes necesarios para cumplir con el listado de piezas del mueble implementando las medidas de seguridad en todo momento	Diseño del mueble, Madera y herramienta para su elaboración	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
5	7	Lijado, Ensamble, armado y unión de piezas atornillado, pegado y/o clavado de todas las piezas	Lijado de las piezas a utilizar, ensamblar y unir las piezas mediante herrajes, pegamento, tornillos y/o clavos según corresponda a cada parte del mueble para obtener un producto de calidad	Aprender los métodos y técnicas de cada uno de los temas expuestos por el capacitador y continuar con la conformación de la elaboración de la base para cama poniendo en práctica los conocimientos adquiridos	Toda la herramienta necesaria para realizar las prácticas de cada tema	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de Instrucción impreso	Todo el material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo

6	5	Detalles finos, pulido del mueble y control de calidad del producto	Una vez armado el mueble se realizará el detallado fino y el pulido del mueble, asimismo se realizará el control de calidad del producto elaborado	Los participantes, aprenderán a detectar los detalles a corregir en la elaboración del mueble, corregir cada uno de ellos y darle un pulido final a su base. Ya terminado su mueble, aprenderán a realizar un control de calidad del producto elaborado, con la finalidad de realizar un trabajo de calidad en todo momento	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de Instrucción impreso	Todo el material necesario para realizar la práctica y elaboración total del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
6	2	Inicio de la elaboración de mesa y juego de 4 sillas para comedor	Revisar y/o adecuar el trazo de los patrones necesarios para la elaboración de la mesa y sillas para comedor	Práctica individual, cada uno de los participantes, verificará el trazo de los patrones necesarios para la elaboración del cuerpo de los muebles (mesa y 4 sillas de comedor)	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
7	7	Procedimientos técnicos para la elaboración de la mesa de comedor	Poner en práctica lo aprendido, realizar los procedimientos técnicos empleando la maquinaria, herramientas y equipo necesario para la elaboración del mueble	Aplicar los conocimientos adquiridos practicando con la elaboración de la mesa de comedor realizando diferentes tipos de uniones y traslapes en el desarrollo del armado y elaboración de la pieza	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
8	7	Procedimientos técnicos para la elaboración de 4 sillas de comedor	Poner en práctica lo aprendido, realizar los procedimientos técnicos empleando la maquinaria, herramientas y equipo necesario para la elaboración del mueble	Aplicar los conocimientos adquiridos practicando con la elaboración de 4 sillas de comedor realizando diferentes tipos de uniones y traslapes en el desarrollo del armado y elaboración de la pieza	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
9	7	Detalles finos, pulido de los muebles, sellado, pintado y	Una vez armados los muebles (mesa y sillas de comedor) se realizará	Los participantes, aplicarán las técnicas aprendidas para detectar los detalles finales a corregir en los muebles elaborados, corregirán cada uno de	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica,	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de Instrucción impreso	Todo el material necesario para realizar la práctica y elaboración	Formativa práctica, mediante lista de cotejo

		control de calidad de los productos	el detallado fino, el pulido del mueble, se les instruirá al grupo como realizar el sellado y pintado de los mismos, posteriormente se realizará el control de calidad de los productos elaborados	ellos, le darán el acabado final (pulido) ya terminado su mueble, aprenderán a realizar lo correspondiente a sellado y pintado, ya completamente terminados realizarán un control de calidad del producto elaborado, con la finalidad de verificar que se llevó a cabo un trabajo de calidad en todo momento	selladores, pinturas, solventes y los instrumentos requeridos para el correcto pintado del comedor completo			n total del mueble	
10	1	Inicio de la elaboración de dos cajas para guardar herramienta	Revisar y/o adecuar el trazo de los patrones necesarios para la elaboración de dos cajas para guardar herramienta	Práctica individual, cada uno de los participantes, revisará el trazo de los patrones ya elaborados al inicio del curso para la elaboración de las cajas para guardar herramienta	Cuaderno, lápiz, manual del curso	Expositiva, demostrativa, lluvia de ideas	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
10	4	Procedimientos técnicos para la elaboración de dos cajas para guardar herramienta	Poner en práctica lo aprendido, realizar los procedimientos técnicos empleando la maquinaria, herramientas y equipo necesario para la elaboración de dos cajas para guardar herramienta	Aplicar los conocimientos adquiridos practicando con la elaboración de dos cajas para guardar herramienta realizando diferentes tipos de uniones y traslapes en el desarrollo del armado y elaboración de las piezas	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
10	2	Detalles finales del mueble, aplicación de mancha y control de calidad del producto	Una vez terminado el armado del mueble (2 cajas para guardar herramientas) se le instruirá al grupo como aplicarle la mancha para finalizar el	Los participantes, aplicarán las técnicas aprendidas para detectar los detalles finales a corregir en el mueble elaborado, corregirán cada uno de ellos, le darán el acabado final (mancha) ya terminado su mueble, realizarán un control de calidad del producto con la finalidad de verificar	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de Instrucción impreso	Todo el material necesario para realizar la práctica	Formativa práctica, mediante lista de cotejo

			trabajo, posteriormente se realizará el control de calidad del producto elaborado	que se llevó a cabo un trabajo de calidad en todo momento					
1	1	Inicio de la elaboración de una cajonera para guardar ropa	Revisar y/o adecuar el trazo de los patrones necesarios para la elaboración de una cajonera para guardar ropa	Práctica individual, cada uno de los participantes, revisará el trazo de los patrones ya elaborados al inicio del curso para la elaboración de una cajonera para guardar ropa	Cuaderno, lápiz, manual del curso	Expositiva, demostrativa, lluvia de ideas	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
1	6	Procedimientos técnicos para la elaboración de una cajonera para guardar ropa	Poner en práctica lo aprendido, realizar los procedimientos técnicos empleando la maquinaria, herramientas y equipo necesario para la elaboración de una cajonera para guardar ropa (los cajones llevan rieles y agarraderas para cajón)	Aplicar los conocimientos adquiridos practicando con la elaboración de una cajonera para guardar ropa realizando diferentes tipos de uniones y traslapes en el desarrollo del armado y elaboración de las piezas, los participantes aprenderán a	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
1	7	Detalles finos, pulido del mueble, sellado, pintado y control de calidad del producto	Una vez armado el mueble (cajonera para guardar ropa) se realizará el detallado fino, el pulido del mueble, realizar el sellado y pintado, posteriormente se realizará el	Los participantes, aplicarán las técnicas aprendidas para detectar los detalles finales a corregir en el mueble elaborado, corregirán cada uno de ellos, le darán el acabado final (pulido) ya terminado su mueble, realizarán lo correspondiente a sellado y pintado, ya completamente terminado llevarán a cabo el control de calidad del producto con la finalidad de	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo

			control de calidad del producto elaborado	verificar que se llevó a cabo un trabajo de calidad en todo momento					
1 3	7	Reparación de un mueble que requiera arreglo	Reparar un mueble usado que requiera arreglo	El capacitador enseñara al participante la forma correcta de como reparar un mueble que tenga en su hogar y requiera algún arreglo para que siga funcionando en óptimas condiciones, al finalizar la práctica el mueble quedará en condiciones de seguir dándole uso.					
1 4	2	Evaluación final y conclusiones	Obtener una idea clara de lo aprendido por cada capacitando	Los participantes del grupo responderán una evaluación final igual a la de inicio para corroborar los resultados del curso de acuerdo a lo aprendido durante el mismo	Evaluación escrita, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva	Formato	Sillas y mesas	Diagnóstica, mediante cuestionario
1 4	5	Clausura del curso.	demonstración de trabajos realizados y Despedida	Montaje de una exposición y evaluación de los trabajos realizados, entrega de diplomas y clausura del curso	N/A	N/A	N/A	N/A	Evaluación sumativa mediante prueba objetiva y 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 (lápiz, pluma, lápiz, goma borrador, sacapuntas, y libreta profesional).

* De igual manera el capacitador llevará y proporcionará todo el material que se requiera para realizar las prácticas descritas en la carta, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación. (Incluyendo las herramientas y las máquinas necesarias que serán utilizadas en la capacitación, las máquinas y herramientas no se quedan en la comunidad).

* Todos los muebles que se elaboren en la capacitación serán entregados al grupo de desarrollo

* 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

18.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: PLANTA PURIFICADORA DE AGUA

LOCALIDADES A BENEFICIAR: 5		PLANTAS PURIFICADORA DE AGUA		OBJETIVO GENERAL: Dotar de agua purificada a la comunidad		
CANTIDAD TOTAL	CANTIDAD POR LOCALIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)		CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR

5	1	Tanque de Almacenamiento de polipropileno reforzado para agua cruda o sin tratamiento de 2500 litros, en color blanco marca Rotomex	5	1. Cuencamé 2. Hidalgo 3. Otáez 4. Tlahualilo	1. Cerrito Colorado 2. La Lagunilla 3. El Portento (El Pinole) 4. Santiago de Bozos 5. La Campana
5	1	Sistema Hidroneumático compuesto por una bomba con cabeza de acero inoxidable de 1/2 HP de potencia montada en un tanque presurizador de 24 litros de la marca Aquapack.			
5	1	Filtro de Zeolita de la marca Pentair Water con elementos multigranulares, dimensiones 8X44 (diámetroXaltura) en pulgadas, de 0.75 pies totales de materia filtrante.			
5	1	Filtro de Carbón Activado de la marca Pentair Water con cama de sustentación y carbón vegetal de concha de coco, dimensiones 8X44 (diámetroXaltura) en pulgadas, de 0.75 pies totales de materia filtrante.			
15	3	Microfiltros para Pulir el agua marca Liquatec para obtención de agua cristalina de dimensiones 10X2.5 (diámetroXaltura) en pulgadas.			
5	1	Lámpara de Luz Ultravioleta UV construida totalmente en acero inoxidable, capacidad de 23 litros por minuto (25 Watts).			
5	1	Generador de Ozono con Producción de 2.4 gramos por hora para alta desinfección del agua producto.			
5	1	Centro de Sanitización de Garrafrones que incluye: 1 Lavadora de Garrafrones con Mesa para llenar 2 garrafrones y 1 Tarja para cepillado interior del garrafron. Construida en acero inoxidable calibre 16 tipo 304, grado alimenticio, con drenaje para captación de agua derramada.			
125	25	Garrafrones de agua de 19 lts			
5	1	Lote de tapadera de garrafron de 19 lts			
5	1	manual de operación y uso			
5	1	Suministro e instalación de los equipos			

* 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 vigilancia ciudadana 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.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantia a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven

**19.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
CALENTADORES SOLARES**

CALENTADORES SOLARES		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
23	Suministro e instalación de calentadores solares de 10 tubos baja presión con tanque de capacidad de 120 lts. Para 3 a 4 personas con accesorios y material necesario para su instalación 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 2024-2030	1	1.- San Bernardo	1.-División del Norte (Los Lobos)

* 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 vigilancia ciudadana, 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 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.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantia a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

**20.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
PROYECTO DE APÍCULTURA**

OBJETIVO GENERAL: Fortalecer la economía familiar mediante el manejo de colmenas y la cosecha de miel	
Cantidad de proyectos : 1	
Comunidades a beneficiar: 1. San Vicente Municipio del Oro	
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
20	Colmenas completas (caja, bastidores, tapa, base)
20	Paquetes de abejas con reina
3	Trajes de apicultor (overol, careta, guantes)
3	Ahumadores de acero inoxidable
3	Palancas y cepillos apícolas

10	Alimentadores de colmenas
20	Kg de cera estampada para paneles
1	Extractor de miel manual
2	Lotes de cubeta y filtro para miel
1	Lote de 30 botellas y tapas para envasado de miel
1	Lote de medicamentos y suplementos alimenticios
1	Capacitación para manejo de colmenas

* 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.

**CARTA DESCRIPTIVA FORMATIVA DE CURSOS DE CAPACITACIÓN
MANEJO DE COLMENAS**

NOMBRE DEL CURSO: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE MIEL DE ABEJA				OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante cotará con los conocimientos suficientes para el manejo de colmenas					
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 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	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintaron	Sillas, mesas y rotafolio	N/A

			integración del grupo						
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 los 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.	
4	Introducción a la apicultura	El participante conocerá La historia y la evolución de la apicultura	El Instructor expone sobre los conceptos relacionados La historia y la evolución de la apicultura	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarron o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva	
2	8	Biología y comportamiento de las abejas	El participante identificara la anatomía y fisiología de la abeja mielífera, así como su comportamiento	El Instructor expone la anatomía y fisiología de la abeja mielífera, así como su comportamiento	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarron o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio y mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
3	8	Equipo y herramientas del apicultor	El participante identificara los diferentes tipos de colmenas, así como la herramienta necesaria para el manejo de la colmena	El Instructor expone y muestra sobre los diferentes tipos de colmenas, así como la herramienta necesaria para el manejo de la colmena	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva demostrativa	pintarron 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

4	8	Manejo y mantenimiento de colmenas	El participante conocerá, la mejor ubicación, la alimentación suplementaria y el control y prevención de enjambrazón y el manejo de la colmena	El Instructor expone y muestra la mejor ubicación, la alimentación suplementaria y el control y prevención de enjambrazón y el manejo de la colmena	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes.	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 multiple
5	5	Sanidad apícola	El participante identificara las diferentes enfermedades y plagas comunes en las colmenas, así como sus métodos de prevención y tratamiento	El Instructor expone y muestra sobre las diferentes enfermedades y plagas comunes en las colmenas, así como sus métodos de prevención y tratamiento	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes.	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
	2	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	pintaron o pizarron, 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 contrato de aprendizaje, entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados	n/a	Panel y expositivas	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 aquitanamente 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 (bastidores, cajón, herramientas y demás requeridos) en sí, todo lo necesario para realizar todas y cada una de las practicas.

* 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.

21.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: PROYECTO PORCINO

OBJETIVO GENERAL: Fortalecer la economía familiar mediante la crianza, industrialización y venta de los productos derivados del cerdo.	
Cantidad de proyectos : 3	
Comunidades a beneficiar:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. El Aguacate del Municipio de Canelas 2. La purísima (el charco) del Municipio de San Luis del Cordero 3. Becerras del Municipio de Topia 	
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
9	Hembras de 40 kg raza landrace
1	macho de 40 kg raza landrace
1000	Kg de alimento balanceado
1	Capacitación en industrialización del cerdo

* 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.

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							
Día	H R	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,	Inauguración del curso presentación del grupo,	Manual del curso,	lectura comentada	hojas de rotafolio,		n/a

			información del curso e integración grupal	introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes		marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	
	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 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, 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	El Instructor expone acerca de los principales métodos de conservación, aplicación del calor, sustancias químicas y	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores,	Expositiva. Interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio y mesa de trabajo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

		industrialización del Cerdo	Técnicas de elaboración.	lápiz y libreta de apuntes					
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. Especias, 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. Especias, 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. Especias, Químicos. Sal Nitro	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple

4	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	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
5	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
	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	*Relatoría del Instructor, respecto del	Manual del curso, hojas	Panel		Sillas y mesas	Sumativa mediante

		aprendizaje del participante, así como realimentarlos.	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	de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes		pintarrón o pizarrón, rotafolio		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 y expositivas	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

22.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: ALMACENAMIENTO DE AGUA

ALMACENAMIENTO DE AGUA		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
1	Tinaco capacidad de 20,000 lts con accesorios 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 2024-2030	8	1.- Santiago Papatzi 2.- Durango 3.- Otáez 4.- San Bernardo	1.- Mi Patria es Primero 2.- El Puerto de San Rafael 3.- Barajas

30	rollos de manguera de 3/4 de 100 mts con 30 coples y 60 abrazadera		5.- San Luis del Cordero 6.- Tepehuanes 7.- Topia	4.- San Juan de la Boquilla 5.- Montoros 6.- San Antonio de la Sierra 7.- Yerbabuena 8.- El Potrero de las Yeguas
5	rollo de tela ciclónica para cercado del tinaco para su protección incluye puerta de acceso			
10	Postes de acero galvanizado para colocación de cercado del tinaco			
1	bomba sumergible con capacidad de 5 hp con sistema solar			
1	Suministro e instalación de base de concreto de 15 cm de espesor para el tinaco			

* 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 vigilancia ciudadana, 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). de acuerdo al anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción.

*El traslado de los insumos del proyecto, la alimentación y el hospedaje del instalador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comunidad, corren a cuenta de la empresa, el DIF Estatal, el sistema 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 está 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.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso, cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

23.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: REFORZAMIENTO DE PROYECTO DE RECICLADO DE LLANTAS

OBJETIVO GENERAL:	
Cantidad de proyectos : 1	
Comunidades a beneficiar:	
1. Tomas Urbina municipio Durango	
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
1	Removedor de laterales de neumáticos, con capacidad de producción de 60 llantas por hora, con corriente eléctrica de 5 hp, 3.2 kw 220/440 v 60 hz 25 amp, compresor de aire 120psi
1	Banda transportadora horizontal por gravedad de uso pesado, de 36" y 36' de largo
1	Banda Transportadora elevada motorizada, de carga pesada
1	Seccionadora / Cortadora de llantas para vehículos tipo sedan y camión, con capacidad de producción de 80 llantas por hora, con corriente eléctrica de 5 hp; 3.2 kw 220/440 v 60 hz 25 amp, con área de corte 8"
1	Instalación de equipos
1	Capacitación para el manejo de equipos

- * 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.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantia a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

24.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: PLANTAS ELECTRICAS SOLARES 1000 WATTS

VIVIENDAS A BENEFICIAR: 49		PLANTAS ELECTRICAS SOLARES 1000 WATTS	OBJETIVO GENERAL: Dotar de energia electrica solar		
CANTIDAD TOTAL	CANTIDAD POR VIVIENDA	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PORYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
49	1	Modulo fotovoltaico 1000 W	3	1. Canelas 2. Santiago Papasquiario 3. Tepehuanes	1. El Aguaje 2. Joya de Montoros 3. Barajas
49	1	Montaje para modulo			
49	1	Controlador medidor 20 12/24 V C/USB			
98	2	Acomulador solar ciclo profundo 120 AH 12V			
49	1	Estante plastico para acumulador			
735	15	metros cable uso rudo 2 X 10			
1960	40	Mts cable duplex 2X 14			
49	1	Inversor de onda modificada de 800 Watts 12V			
196	4	Foco led de 10 watts			
98	2	Conectores MC4			
196	4	juego de apagador			
49	1	juego de accesorios para bateria			
196	4	Soket para foco			
49	1	kit de instalación			
49	1	manual de operación y uso			
49	1	Suministro e instalación de los equipos			

- * 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 vigilancia ciudadana 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 sistema 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.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

**25.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
PRODUCCIÓN Y VENTA DE PAN ARTESANAL CHICA 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 A BENEFICIAR	CANTIDAD DE PROYECTOS DE PANADERIA	CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
1.- Mapimí	1.- San Isidro del Derrame	1	1	Horno de gas para pan de 2 gavetas, capacidad de 6 charolas con termometro de hasta 300° C, valvula para regular flama, quemadores tipo flauta, medidas 185 X 165 X 92 con tanque de gas de 30 KG (lleno) con regulador y manguera
			20	Charolas de aluminio para hornear pan de medidas 45 X 65
			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 2024-2030
			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),
			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 2024-2030

			1	"Batidora Industrial Capacidad de 20 litros del tazón, Potencia de 280 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 2024-2030
			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 2024-2030
			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 Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2024-2030
			1	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 2024-2030
			1	Tarja Para Sobreponer De Doble Tina Con Escurridor Derecho, con accesorios (llave mezcladora, cespól y desagüe doble, mangueras, etc.) con base.
			1	kit de moldes para pan y repostería (cochinito, estrella, concha, donas, mantecadas, pasteles, panqué y brownies)
			1	Rack espiguero anaquel para 10 charolas
			2	Rodillo acero inoxidable para amasar repostería 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 2024-2030
			1	Capacitación en panadería y repostería

* 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 vigilancia ciudadana 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 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.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

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. TEORIA:		10	NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA							
HRS. PRACTICA:		30								
TOTAL HRS. DEL CURSO:		40								
D/A	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 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 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 identifica 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 plástica colador y tijeras 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 maquina, 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 transformara 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 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 , capacillos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

26.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: PROYECTO OVINO

OBJETIVO GENERAL: Fortalecer la economía familiar mediante la crianza de cabras de la raza criolla, así como su industrialización y venta de los productos derivados de la cabra	
Cantidad de proyectos : 1	
Comunidades a beneficiar: 1. San Pedro de los Pinos del Municipio de Durango	
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
20	Vientres de Raza Dorper
2	Sementales de Raza Dorper
1	Construcción e instalación de corral de manejo con tela ciclónica y tejaban cubierto con lamina de acero galvanizado de 100m2 con puerta de acceso
2	Bebederos
2	Comederos
600	Kilogramos de alimento balanceado
1	Lote de medicinas y vitaminas para borregos
1	Lote de equipo de esquila de lana
1	Capacitación para el manejo de hato Ovino

* 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.

27.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: REFORZAMIENTO DE PROYECTO DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

ALAMACENAMIENTO DE AGUA		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
1	Tinaco capacidad de 20,000 lts con accesorios 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 2024-2030	1	1.- Durango	1.- San Antonio de las Basuras

30	rollos de manguera de 3/4 de 100 mts con 30 coples y 60 abrazadera			
5	rollo de tela ciclónica para cercado del tinaco para su protección incluye puerta de acceso			
10	Postes de acero galvanizado para colocación de cercado del tinaco			
1	bomba sumergible con capacidad de 5 hp con sistema solar			
1	Suministro e instalación de base de concreto de 15 cm de espesor para el tinaco			

* 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 vigilancia ciudadana, 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). de acuerdo al anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción.

*El traslado de los insumos del proyecto, la alimentación y el hospedaje del instalador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comunidad, corren a cuenta de la empresa, el DIF Estatal, el sistema 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 está 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.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso, cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

28.- 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 A BENEFICIAR	CANTIDAD DE PROYECTOS DE PANADERIA	CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
1.- Guanaceví	1.- Rancho Viejo	2	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
			20	Charolas de aluminio para hornear pan de medidas 45 X 65

	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 2024-2030
	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),
	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 2024-2030
	1	"Batidora Industrial Capacidad de 20 litros del tazón, Potencia de 280 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 2024-2030
	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 2024-2030
	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 Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2024-2030
	1	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 2024-2030
	1	Tarja Para Sobreponer De Doble Tina Con Escurridor Derecho, con accesorios (llave mezcladora, cespól y desague doble, mangueras, etc.) con base.
	1	kit de moldes para pan y repostería (cochinito, estrella, concha, donas, mantecadas, pasteles, panqué y brownies)
	1	Rack espiguero anaquel para 10 charolas
	2	Rodillo acero inoxidable para amasar repostería 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)
2.- Nombre de Dios	2.- Veintitrés de Abril		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 2024-2030
			1	Capacitación en panadería y repostería

* 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 vigilancia ciudadana 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 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.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

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. TEORIA:	10	NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA	
HRS. PRACTICA:	30		
TOTAL HRS. DEL CURSO:	40		

D/A	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 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 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 identifica 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 participante reconoce los nombres y forma de utilización de equipos, herramientas y utensilios necesarios para la elaboración de pan y repostería	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 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 maquina, 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 transformara 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 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, capacillos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

**29.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
PANELES SOLARES PARA BOMBA DE AGUA**

PLANTAS ELECTRICAS SOLARES 1000 WATTS		OBJETIVO GENERAL: Dotar de energía eléctrica solar a la estación de bombeo de la comunidad		
CANTIDAD TOTAL	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
40	Modulo fotovoltaico 550 W	1	1.- Mapimí	1.- San Isidro del Yermo
1	Inversor central 20k			
1	Material eléctrico, incluye cableado solar, protecciones cd, tuberías, cable THW, y protecciones CA			
1	Tramites de interconexion CFE, verificaciones y unidades de inspección solar			
1	Suministro e instalación de los equipos, que incluye			

* 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 vigilancia ciudadana 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.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

30.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: PROYECTO CAPRINO

OBJETIVO GENERAL: Fortalecer la economía familiar mediante la crianza de cabras de la raza criolla, así como su industrialización y venta de los productos derivados de la cabra	
Cantidad de proyectos : 1	
Comunidades a beneficiar: 1. San Miguel del Real municipio de Tlahualilo	
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
20	Vientres Caprinos de raza criolla
2	Sementales caprinos de raza criolla
1	Construcción e instalación de corral de manejo con tela ciclónica y tejaban cubierto con lámina de acero galvanizado de 100m ² con puerta de acceso
2	Bebedores
2	Comederos
600	Kilogramos de alimento balanceado
1	Lote de medicinas y vitaminas para cabras
1	Lote de equipo de ordeña de cabra
1	Capacitación para el manejo de hato caprino

* 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 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), de acuerdo al anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción.

*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.



Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional N. LP/E/DIF/003/2025
Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.



ANEXO 1-A PRESENTACIÓN: LEYENDA E IMAGEN GRÁFICA.

El Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF) es la institución del Gobierno Federal responsable de coordinar las políticas públicas de asistencia social, promover el desarrollo integral de la familia y la comunidad, y atender las causas y efectos de la vulnerabilidad social, en colaboración con los sistemas estatales y municipales, así como con diversas instituciones públicas.

De manera específica, el DIF Nacional implementa acciones dirigidas a la protección de niñas, niños y adolescentes, con especial atención a quienes se encuentran en condiciones de mayor vulnerabilidad. Asimismo, desarrolla estrategias y programas en materia alimentaria para mejorar la calidad de vida de la población en situación de riesgo, impulsa acciones de rehabilitación y atención a personas con discapacidad, y brinda asistencia social a niñas, niños, adolescentes y personas mayores que carecen de un entorno familiar.

Además, lleva a cabo iniciativas para la prevención y atención de niñas, niños y adolescentes migrantes no acompañados y repatriados, proporciona asesoría jurídica y coordina el proceso de adopción. También desarrolla acciones para prevenir la discapacidad, la explotación sexual infantil, el embarazo en adolescentes y los riesgos psicosociales durante la niñez y la adolescencia.

En ese sentido, esta guía tiene como propósito orientar a los Sistemas Estatales para el Desarrollo Integral de la Familia (SEDIF) en la correcta aplicación de la identidad gráfica, así como en el uso adecuado de los elementos visuales y símbolos del logotipo del SNDIF.

ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO

a) (EIASADC)

El Sistema Nacional DIF, a través de la Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario (DGADC), coordina a nivel nacional la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario, cuyo objetivo es "contribuir a la atención integral de la población sujeta de asistencia social, priorizando a quienes enfrentan mayores condiciones de vulnerabilidad, mediante el acceso a una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, el otorgamiento de apoyos y servicios de asistencia social, la inclusión activa y democrática de la población en acciones, proyectos o programas orientados a la salud comunitaria y al desarrollo de comunidades autogestivas, así como la promoción y fortalecimiento de los servicios de asistencia social".

Esta estrategia se implementa con una perspectiva de derechos humanos, interseccionalidad y equidad de género, y está conformada por siete programas:

- Programa de Alimentación Escolar (modalidad caliente y modalidad fría)
- Programa de Atención Alimentaria en los Primeros 1,000 Días (mujeres embarazadas, en periodo de lactancia y lactantes menores de dos años)

- Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad
- Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre
- Programa de Salud y Bienestar Comunitario
- Programa de Centros de Desarrollo Comunitario DIF PILARES
- Programa de Atención a Grupos Prioritarios

b)

c) PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN

En el artículo 28, Fracción II, inciso a), del Presupuesto de Egresos de la Federación para el 2022, o en su caso para el ejercicio fiscal vigente, el cual hace referencia a lo siguiente:

- d) *La papelería y documentación oficial para los programas deberán incluir la siguiente leyenda: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.*

Todo el gasto en comunicación social relacionado con la publicidad que se adquiriera para estos programas, por parte de las dependencias y entidades, así como aquel relacionado con los recursos presupuestarios federales que se transfieran a las entidades federativas, municipios y las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, que se aplique a través de anuncios en medios electrónicos, impresos, complementarios o de cualquier otra índole, deberá señalar que se realiza con los recursos federales aprobados en este Presupuesto de Egresos y restringirse a lo establecido en el artículo 10 de este Decreto.

Los materiales que diseñen los SEDIF para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC), al ser operados con recursos federales provenientes del Fondo de Aportaciones Múltiples, componente Asistencia Social (FAM-AS), contendrán la imagen institucional del SNDIF; para ello el uso de imagen deberá apegarse a los lineamientos que emitan las autoridades competentes.

Esta guía ayudará a las personas diseñadoras, comunicadoras y a las que estén relacionadas con el diseño, impresión, construcción de mensajes visuales a orientar acerca de la identidad gráfica del SNDIF.

Esta debe aplicarse también a los insumos de todos los programas de la EIASADC.

e) IDENTIDAD VISUAL

f) IMAGEN INSTITUCIONAL

El logotipo del SNDIF es el elemento principal de su identidad visual. Su uso en materiales visuales, gráficos y electrónicos contribuye a la construcción de una imagen de marca unificada y coherente.

Durante los procesos electorales, los SEDIF deberán acatar, en primer lugar, los criterios y disposiciones emitidos por el Instituto Nacional Electoral (INE); en segundo lugar, las normativas establecidas por las autoridades electorales competentes de cada entidad federativa, así como las directrices y documentos de apoyo generados por el SNDIF para estos fines.

Asimismo, no está permitido el uso de frases o *slogans* con contenido político en materiales de difusión, entregables o cualquier otro espacio donde se mencione algún programa gubernamental.

g) FIRMA COMPUESTA (PLECA)

La firma compuesta en formato horizontal está construida por el imagotipo 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.

En ninguna circunstancia los componentes de la firma compuesta deben ser separados, rediseñados, redibujados o alterados.



Firma compuesta en formato horizontal

h) ÁREA DE PROTECCIÓN

Se ha establecido un área de protección en torno a la firma compuesta. Esta deberá estar exenta de elementos gráficos que interfieran en su percepción y lectura.

a determinación del área de protección se basa en la medida “x”, equivalente a la altura de la última letra “O” del imagotipo de “Gobierno de México”.



Área de protección en formación horizontal

i) TAMAÑO

Para asegurar la correcta reproducción de la firma compuesta, en cualquier sustrato (sistemas de impresión, multimedia, impresión a gran formato, entre otros), 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, rotograbado, etc., este será de 1 cm de alto por su proporción, sin embargo, no es limitativo.



Tamaño mínimo de la firma compuesta

j)

k) 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 del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia son: Pantone 7420 y Pantone 465.

Hay que referirse a los colores directos Pantone o a sus combinaciones en RGB o HEX, según sea el caso.



PANTONE
Neutral Black C
CMYK 77/68/63/76
RGB 23/27/30
#161a1d



PANTONE 7420 C
CMYK 29/98/59/18
RGB 156/35/72
#9b2247



PANTONE 626 C
CMYK 83/39/65/37
RGB 30/91/79
#1e5b4f



PANTONE 1255 C
CMYK 32/46/100/10
RGB 166/128/45
#a57f2c



PANTONE Cool
Gray 7 C
CMYK 43/35/34/01
RGB 152/152/154
#98989A



PANTONE 7421 C
CMYK 42/96/56/48
RGB 98/19/51
#611232



PANTONE 627 C
CMYK 87/51/67/68
RGB 0/47/42
#002f2a



PANTONE 7402 C
CMYK 10/14/48/0
RGB 231/210/149
#e6d194

Colores institucionales permitidas por la Guía de Identidad Gráfica 2024-2030. Gobierno de México, página 17

l)

m) **APLICACIONES CROMÁTICAS**

n) **UNA TINTA**

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 de Imagen.

Está prohibido el uso a una tinta para salida en medios digitales o en impresiones de cuatricomía.



Pantones permitidos. Guía de Identidad Gráfica 2024-2030. Gobierno de México, página 22

o)

p) **FONDOS OSCUROS**

Solo se podrán utilizar los colores institucionales como fondo y los logotipos deberán utilizarse a dos tintas.



Aplicación correcta de logotipos sobre fondos oscuros

q)

r) OTROS FONDOS

Para optimizar la legibilidad de los logotipos en cualquier sustrato, se recomienda que ningún fondo compita con estos; debe existir contraste de figura-fondo. La pleca de logotipos no deberá caer en fondo negro, se debe colocar sobre un fondo blanco o cintillo. Ningún logotipo deberá caer en texturas que dificulten su visualización.

Se deberá garantizar la lectura visual y el buen contraste de los logotipos en cualquier soporte.



Ejemplos de aplicaciones cromáticas (correctas e incorrectas)

- s)
- t) USOS INCORRECTOS DEL LOGOTIPO
- u) PROPORCIONES

En ningún caso se pueden modificar las proporciones y composición de los logotipos, ya que cada elemento conforman una unidad. No se debe condensar, extender, sesgar, girar, reducir kerning, por mencionar algunas acciones.

Se deben conservar las características que conforman la pleca de logotipos del SNDIF.



Logotipos condesados



Logotipos extendidos



Logotipos sesgados en horizontal



Logotipos con los espacios reducidos



Logotipos inclinados



Ejemplos de diferentes usos de los logotipos (correcto e incorrectos)

v)

w) COLORES MODIFICADOS

Solo se utilizarán los colores (pantones) permitidos en la pleca de logotipos del SNDIF, al usar los incorrectos se puede afectar significativamente la identidad gráfica del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.



Gobierno de
México

Salud
Secretaría de Salud

SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA



Gobierno de
México

Salud
Secretaría de Salud

SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA



Ejemplos de utilización de colores incorrectos en los logotipos

x) TIPOGRAFÍAS

Patria y Noto Sans: Las tipografías institucionales del Gobierno de México.
Patria

Light	Regular	Bold
Ejemplo de Patria Regular		
A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z a b c d e		
f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z		
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ; : < = > ¿ ? " # ¡ ! ^ \$ % & () * + , - . / " _ @ ç ¬ ÷ #		

Noto Sans

Thin	Regular	Bold
<i>Thin Italic</i>	<i>Italic</i>	<i>Bold Italic</i>
ExtraLight	Medium	ExtraBold
<i>ExtraLight Italic</i>	<i>Medium Italic</i>	<i>ExtraBold Italic</i>
Light	SemiBold	Black
<i>Light Italic</i>	<i>SemiBold Italic</i>	<i>Black Italic</i>
Ejemplo de Noto Sans Bold A B C		
D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z a b c d e f		
g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z		
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ; : < = > ¿ ? " # ¡ ! ^ \$ % & () * + , - . / " _ @ ç ¬ ÷ #		

Tipografías institucionales permitidas por la Guía de Identidad Gráfica 2024-2030.
Gobierno de México, páginas 35-36

y)

z) CONVIVENCIA CON OTROS LOGOTIPOS O IMAGOTIPOS

La determinación de los espacios de protección dentro de la firma compuesta se calcula con la medida "x", equivalente a la altura de la última letra "O" en el imagotipo de "Gobierno de México".

Debe incluirse una línea dorada entre el logotipo del gobierno de la entidad federativa y el del SEDIF, similar a la utilizada en la firma institucional federal, de manera que la firma compuesta quede dividida en dos bloques.

Bajo ninguna circunstancia se pueden incluir en la firma compuesta logotipos de instituciones no gubernamentales, asociaciones o símbolos con contenido político.

La altura del logotipo del SNDIF sirve como referencia, por lo que los imagotipos estatales deben mantener la misma altura y, en ningún caso, pueden superarla; el acomodo de estos últimos será responsabilidad de cada SEDIF.



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

Logotipo Gobierno del Estado de Durango:



Convivencia con otros logotipos en formación horizontal

aa)

bb) DISPOSICIÓN VERTICAL

Se muestra la disposición de los logotipos en los insumos de los programas de la EIASADC en formato vertical y horizontal.

El tamaño de la placa institucional se ajustará al diseño y espacio de los insumos en formato vertical u horizontal, según cada caso, respetando el área de protección de la firma institucional. En el formato vertical se separará el imagotipo “Gobierno de México” de “SALUD” y de “SNDIF”.



Distribución adecuada de la placa institucional en formato vertical
cc)

dd) DISPOSICIÓN HORIZONTAL

En el formato horizontal, la placa institucional se coloca en una sola línea, de la siguiente manera: imagotipo del GOBIERNO DE MÉXICO+SALUD+SNDIF y los imagotipos de la entidad federativa y del SEDIF.



Ejemplo de utilización de la placa institucional en formato horizontal

ee)

ff) **DISPOSICIÓN EN DOS LÍNEAS**

La pleca institucional del SNDIF puede colocarse en dos líneas, siempre y cuando exista el espacio suficiente para esta disposición, con el fin de que esta cuente con el tamaño adecuado en el sustrato.

Siempre se debe asegurar que los logotipos de la entidad federativa y del SEDIF no superen la altura del logotipo del SNDIF.



Ejemplo de utilización de la pleca institucional a dos líneas: Vinil adhesivo impreso a color, montado sobre lámina galvanizada

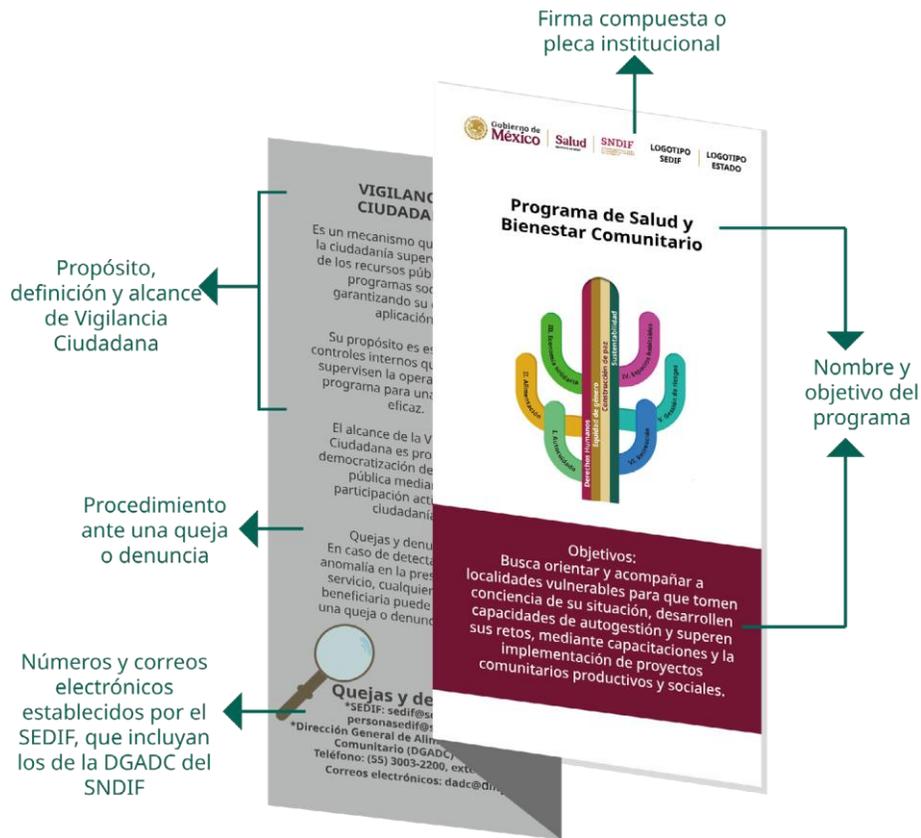
gg)

hh) **MATERIALES PARA DIFUSIÓN DE VIGILANCIA CIUDADANA**

Los materiales de difusión tienen la finalidad de informar a las personas beneficiarias de los programas de la EIASADC sobre su funcionamiento y las acciones en materia de transparencia. Estos materiales pueden incluir dípticos, trípticos, carteles, volantes, periódicos murales, entre otros.

La firma compuesta o pleca institucional debe ubicarse en un lugar visible, respetando su área de protección con respecto al contorno. Los ejemplos presentados son ilustrativos, pero no limitativos.

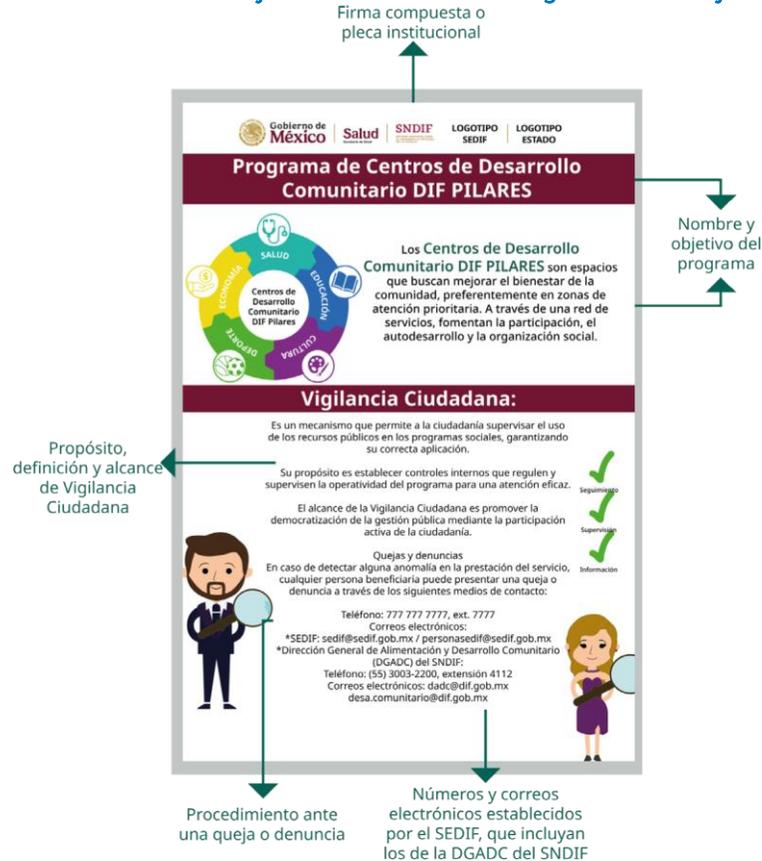
El diseño, incluyendo color, tipografía y demás elementos gráficos, es responsabilidad de cada SEDIF.



Ejemplo de tríptico como material de difusión con las especificaciones que debe incluir



Ejemplo de díptico como material de difusión con las especificaciones que debe incluir



Ejemplo de cartel como material de difusión con las especificaciones que debe incluir

PROGRAMAS DE DESARROLLO COMUNITARIO ENFOQUE COMUNITARIO

Con el fin de incentivar el desarrollo de las comunidades consideradas de atención prioritaria para el SNDIF, tanto el Programa de Salud y Bienestar Comunitario (PSBC) como el de los Centros de Desarrollo Comunitario (CDC) DIF PILARES, operados por los Sistemas Estatales DIF en coordinación con los Sistemas Municipales DIF, se implementan desde un enfoque basado en los derechos humanos.

Estas acciones fomentan la organización y participación individual y colectiva, e impulsan la salud, educación, economía, cultura y deporte como ejes de acción orientados a contrarrestar los determinantes sociales de la salud que afectan a la población, con el propósito de contribuir a la construcción de estilos de vida saludables.

APLICACIÓN DE LA IMAGEN INSTITUCIONAL EN LOS PROGRAMAS DE DESARROLLO COMUNITARIO

En este apartado se presentan ejemplos y recomendaciones para la correcta aplicación de la imagen institucional del SNDIF.

La firma compuesta o pleca institucional debe ubicarse siempre en un lugar visible dentro del sustrato, herramienta y/o insumo, asegurando que no afecte su funcionamiento ni operatividad.

Asimismo, en cada elemento debe incluirse 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 en el programa."

Los ejemplos de insumos del PSBC y de los CDC DIF PILARES, así como el diseño gráfico presentado, son ilustrativos mas no limitativos.

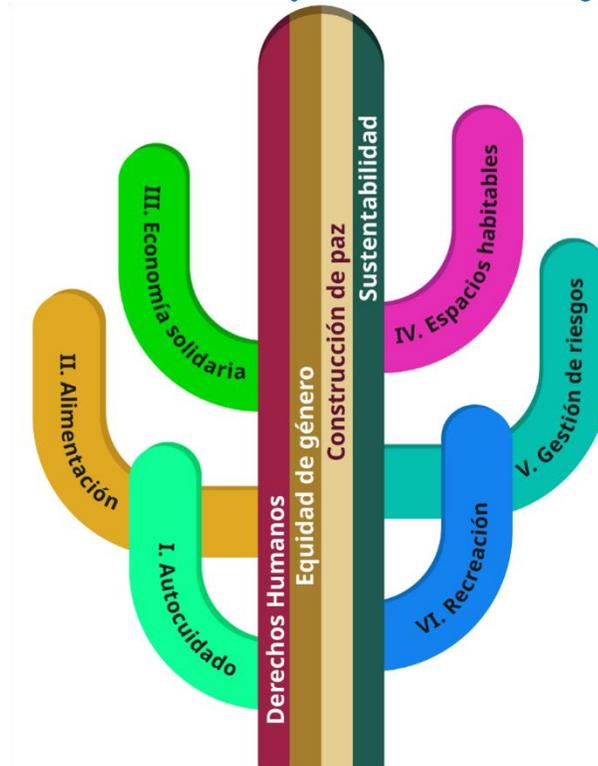
El diseño, incluyendo color, tipografía y demás elementos gráficos, es responsabilidad de cada SEDIF.

Núm.	Ejemplos	Aplicación de imagen
1	Maquinaria y enseres	<ul style="list-style-type: none"> • Placa metálica grabada en láser • Lámina sublimada
2	Uniformes	• Serigrafía
3	Granjas y corrales	<ul style="list-style-type: none"> • Lámina sublimada • Rotulación
4	Espacios rehabilitados	• Serigrafía
5	Papelería	• Offset tradicional o digital
6	Capacitaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Banner rotulado • Hoja impresa • Presentación digital

PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO (PSBC)

El Programa de Salud y Bienestar Comunitario (PSBC) tiene como propósito orientar y acompañar a localidades que, debido a diversas situaciones de vulnerabilidad, enfrentan barreras y dificultades para su desarrollo. A través de un proceso formativo, busca que las comunidades tomen conciencia de su situación, desarrollen capacidades de autogestión y superen los retos y adversidades que enfrentan. Esto se logra mediante la impartición de capacitaciones y la implementación de proyectos comunitarios, tanto productivos como sociales.

El PSBC cuenta con el Modelo para el Bienestar Comunitario, integrado por cuatro ejes transversales: derechos humanos, equidad de género, construcción de paz y sustentabilidad. Además, se compone de seis elementos clave: autocuidado, alimentación, economía solidaria, espacios habitables, gestión de riesgos y recreación. Con base en estos ejes y componentes, se planifican las capacitaciones y los proyectos comunitarios.



Modelo para el Bienestar Comunitario

MAQUINARIA Y ENSERES

La aplicación de la firma compuesta o pleca 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 esta 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

UNIFORMES

La aplicación de la firma compuesta en uniformes como playeras, overoles, traje de apicultor, playera tipo polo, entre otros, será a través de serigrafía o sublimación.

Para la serigrafía a color, se hará en selección (cuatricromía), utilizando la equivalencia de los pantones correspondientes de la firma, siempre que la playera sea de color blanco, cuando sea de color, se utilizará una tinta extra como base.

En caso de impresión a una tinta, aplicar el color Negro 100% (K). La firma compuesta tendrá un tamaño de 10 cm de largo y estará ubicada siempre del lado izquierdo de la prenda.

EJEMPLO

OPCIÓN A

Playera frente a color



OPCIÓN B

Playera frente a un color



GRANJAS

La aplicación de la firma compuesta o pleca 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.

EJEMPLO



La placa metálica, sublimada o la lona, se colocará en un lugar visible del proyecto, bien sujeta de los extremos y protegida 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

CENTROS DE DESARROLLO COMUNITARIO DIF PILARES

Los Centros de Desarrollo Comunitario DIF PILARES son espacios que buscan mejorar el bienestar de la comunidad, preferentemente en zonas de atención prioritaria. A través de una red de servicios, fomentan la participación, el autodesarrollo y la organización social.

Además, contribuyen a fortalecer la salud física y mental, promover una cultura de paz y reducir conductas delictivas. Para ello, se habilitan y equipan áreas destinadas a diversas actividades, con la colaboración de instituciones gubernamentales, académicas y organizaciones civiles.



ESPACIOS REHABILITADOS

La firma compuesta o pleca institucional deberá aplicarse en espacios rehabilitados mediante rotulación, preferentemente a color y utilizando los pantones oficiales sobre un fondo blanco. Para garantizar su correcta reproducción, se empleará una red de trazo o modulación y se utilizarán pinturas acrílicas.

Además, será fundamental respetar las proporciones y la escala para evitar cualquier deformación de la firma compuesta.

EJEMPLO



OTROS USOS

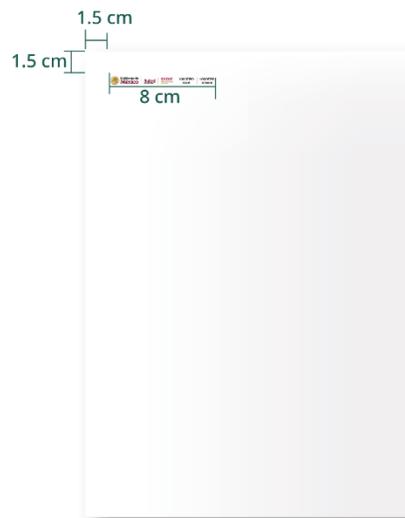
PAPELERÍA BÁSICA

La firma compuesta o pleca institucional en la papelería se aplicará mediante impresión digital o etiqueta adherible, preferentemente en color y utilizando los pantones correspondientes, siempre sobre un fondo blanco.

La firma deberá tener un tamaño de 8 cm de largo y ubicarse en el lado superior izquierdo de la hoja, ya sea en tamaño carta o oficio.

Es necesario respetar las proporciones y la escala para evitar la deformación de la firma compuesta.

EJEMPLO

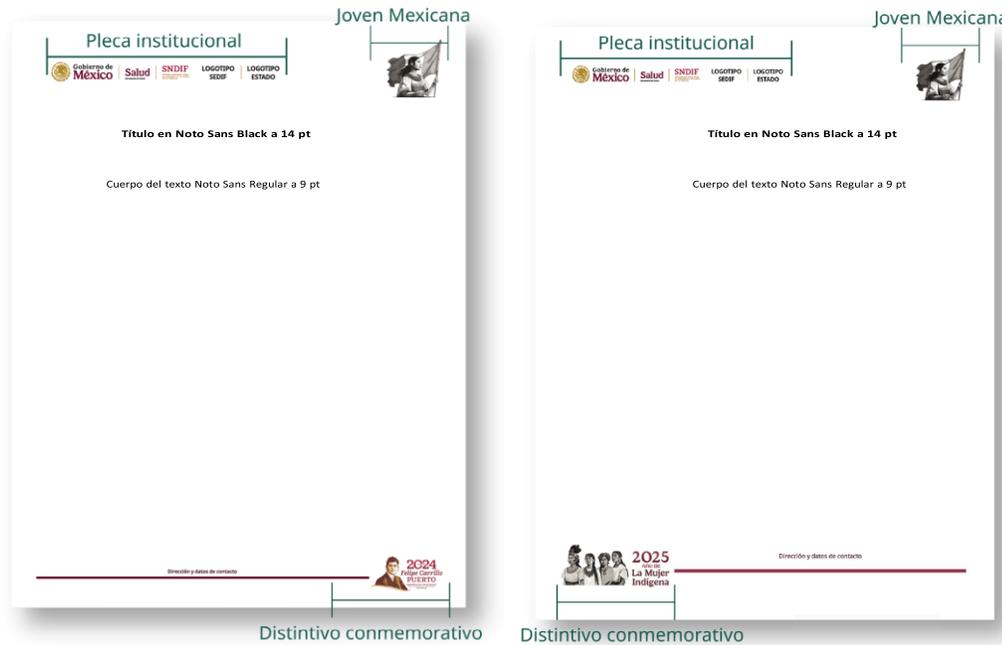


Hoja membretada, tamaño carta

Asimismo, deberá complementarse con la imagen institucional correspondiente al año en curso, conforme a lo presentado por presidencia.

Además de la pleca institucional, se colocará el logotipo de la Joven Mexicana en la parte superior derecha, y el distintivo conmemorativo anual en la parte inferior de la hoja membretada.

EJEMPLO



Hojas membretadas utilizadas en 2024 y 2025

CAPACITACIONES

La aplicación de la firma compuesta o pleca institucional en los insumos de las capacitaciones se realizará mediante su implementación en banner genérico, lista de asistencia, rotafolio o presentación digital. Esta deberá llevarse a cabo preferentemente en color, utilizando los pantones correspondientes, siempre sobre un fondo o cintillo blanco.

Es importante respetar las proporciones y la escala para evitar la deformación de 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/003/2025

Persona física o moral: _____

Nombre del Representante: _____

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

Dirección Administrativa

Subdirección de Programas Alimentarios

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 punto específico de las bases	o de	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

Subdirección de Programas Alimentarios

Presente:

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. LP/E/DIF/003/2025 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, LA MTRA. MARTHA ELIA MUÑOZ MARTINEZ, ASISTIDO EN ESTE ACTO POR EL M.A.P. JOSE ANGEL MERCADO ROSALES, DIRECTOR ADMINISTRATIVO; 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:

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.

I.3.- Que con fecha __ de _____ de 2025, el Dr. Esteban Alejandro Villegas Villarreal, Gobernador del Estado de Durango, le otorgo nombramiento a la Mtra. Martha Elia Muñoz Martinez, como Directora 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 2025.

I.6.- Que el presente contrato fue adjudicado a “EL PROVEEDOR” mediante el procedimiento de **Licitación Pública Nacional N° LP/E/DIF/003/2025**, 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, 54, inciso c) de la Ley que contiene el Presupuesto de Egresos del Estado Libre y Soberano de Durango para el ejercicio fiscal 2025.

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 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 limentbienes 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 tramite de pago, misma que amapre el 100% del servicios por partida en el que se acredite por curso impartido de capacitación y de los bienes entregados e instalados en los terminos y forma estipulados en este contrato, así como a enterá

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/003/2025.

SEXTA: VIGENCIA.- La vigencia del presente instrumento jurídico será del ___ de ___ hasta el 31 de diciembre de 2025.

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 concurren 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 2025.

Por “DIF ESTATAL”

Mtra. Martha Elia Muñoz Martinez
Directora General

M.A.P. Jose Angel Mercado Rosales
Director Administrativo

Por “EL PROVEEDOR”

C. _____
Representante legal

**ANEXO 5 ESCRITO DE NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DEL ARTÍCULO 37 DE LA
LAASED**

EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

_____, a _____ de _____ del 20____.

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Subdirección de Programas Alimentarios
P r e s e n t e:

_____ (Nombre de la persona facultada) _____, con las facultades que la empresa denominada _____ me otorga. Declaro **Bajo Protesta de Decir Verdad** lo siguiente:

Que el suscrito y las personas que forman parte de la sociedad que represento, no se encuentran en alguno de los supuestos señalados en el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, lo que manifiesto para los efectos correspondientes con relación a la Licitación Pública LP/E/DIF/003/2025

En el entendido que, de no manifestarme con veracidad, aceptó que ello sea causa de rescisión administrativa del contrato celebrado con la dependencia o entidad que corresponda.

NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA

Nota: En caso de que el LICITANTE sea persona física, adecuar el formato.

ANEXO 6 DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

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

_____, ____ de _____ de _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Subdirección de Programas Alimentarios
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/003/2025

- 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/003/2025 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/003/2025

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 ESPECÍFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS, ASÍ COMO LAS DERIVADAS DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.

(Nombre y firma del Representante Legal)

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 2025, QUE SE ADJUDICÓ A DICHA EMPRESA CON MOTIVO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° LP/E/DIF/003/2025, 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 INCUMPLIMINETO 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 5% 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/003/2025, 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 PERÍODO 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

PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2025

EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN

Documentación que conforma el expediente técnico de los cursos impartidos y entrega de proyectos, el cual deberá entregarse posteriormente a la terminación del curso o entrega de proyecto en la Subdirección de Programas Alimentarios del DIF Estatal Durango

El expediente se entrega en un tanto en carpeta Lefort y en memoria USB (expediente digitalizado en formato PDF y fotografías en formato JPG) 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, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, 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 municipio, nombre	El documento deberá ser llenado en original, con pluma (azul), sin tachaduras o enmendaduras y firmado por el representante del

	<p>del representante del grupo o de un integrante del Comité de vigilancia ciudadana, 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>grupo o un integrante del Comité de vigilancia ciudadana y del capacitador (las firmas deberán coincidir con la identificación oficial con fotografía)</p>
<p>Evidencia Fotográfica</p>	<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>
<p>Listas de Asistencia</p>	<p>Lista diaria de los asistentes al curso (deberá llevar logotipos federales del Gobierno de México, Salud y DIF Nacional. 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>La 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>
<p>Copia de Credenciales Oficiales con fotografía, CURP y comprobante de domicilio</p>	<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</p>

		deberán ser legibles al momento de la entrega)
Contrato de Aprendizaje	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 realización del contrato de aprendizaje, así como la firma de la empresa capacitadora o el capacitador.	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 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 tinta azul (firmas originales)	Firmada y llenada por el Representante del Grupo o un integrante del comité de vigilancia ciudadana 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	1er. evaluación el día que inicia la capacitación la 2a. evaluación al

	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	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.
Incluir en cada manual, material y/o proyecto la siguiente leyenda:	"Este Programa es Público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido su uso con fines distintos a los establecidos en el Programa"	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.
En la entrega de los proyectos comunitarios, deberá ser entregado original del recibo de entrega de insumos para proyectos comunitarios.	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 de vigilancia ciudadana, promotor municipal, autoridad municipal, autoridad local y testigo detallando el apoyo o proyecto con sello de la localidad	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) Dicho recibo deberá incluir las firmas en su totalidad.
En la entrega del material y kit para los participantes se deberá anexar un recibo de entrega de insumos	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.	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.
Imagen gráfica institucional	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 y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines	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

	<p>distintos a los establecidos en el programa</p>	
	<p>En todas las capacitaciones se debe tener una lona tipo banner con el nombre de la capacitación, imagen alusiva, con los logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"</p>	
	<p>En todos los proyectos se debe entregar un diseño en material coroplast medidas 1.02x 1.20 con el nombre del proyecto, nombre de la comunidad, imagen alusiva al proyecto, los logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"</p>	

ANEXO 12 CALENDARIO DE CAPACITACIONES Y PROYECTOS COMUNITARIOS
PROYECTO ANUAL DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2025
CALENDARIO DE CAPACITACIONES Y PROYECTOS COMUNITARIOS

PROYECTO / CAPACITACIÓN	TIPO DE APOYO	NUMERO DE INTEGRANTES	GRUPO DE DESARROLLO A CAPACITAR (COMUNIDAD)	MUNICIPIO	FECHA DE INICIO DE CURSO O INICIO DE ENTREGA DE PROYECTO	FECHA DE CLAUSURA DE CURSO O FECHA DE ENTREGA DE PROYECTO
PARTIDA 1 ORGANIZACIÓN COMUNITARIA Y PARTICIPACIÓN SOCIAL	CAPACITACIÓN	15	J. CRUZ GALVEZ	CANATLÁN	05/05/2025	09/05/2025
	CAPACITACIÓN	15	VICTORIA DE DURANGO	DURANGO	05/05/2025	09/05/2025
	CAPACITACIÓN	16	MAGISTRAL DEL ORO	EL ORO	05/05/2025	09/05/2025
	CAPACITACIÓN	15	LA POPULAR	GOMEZ PALACIO	05/05/2025	09/05/2025
	CAPACITACIÓN	17	GUADALUPE VICTORIA	GUADALUPE VICTORIA	05/05/2025	09/05/2025
	CAPACITACIÓN	15	LERDO	LERDO	12/05/2025	16/05/2025
	CAPACITACIÓN	16	BERMEJILLO	MAPIMÍ	12/05/2025	16/05/2025
	CAPACITACIÓN	15	YONORA	MEZQUITAL	12/05/2025	16/05/2025
	CAPACITACIÓN	16	NOMBRE DE DIOS	NOMBRE DE DIOS	12/05/2025	16/05/2025
	CAPACITACIÓN	15	VILLA UNIÓN	POANAS	12/05/2025	16/05/2025
	CAPACITACIÓN	16	NUEVO IDEAL	NUEVO IDEAL	19/05/2025	23/05/2025
	CAPACITACIÓN	15	PEÑON BLANCO	PEÑON BLANCO	19/05/2025	23/05/2025
	CAPACITACIÓN	16	LA SOLEDAD	PUEBLO NUEVO	19/05/2025	23/05/2025
	CAPACITACIÓN	16	EL CHABACANO	SAN JUAN DEL RIO	19/05/2025	23/05/2025
	CAPACITACIÓN	17	SAN JUAN DEL RIO	SAN JUAN DEL RIO	19/05/2025	23/05/2025
	CAPACITACIÓN	16	SAUZ DE ARRIBA	SAN JUAN DEL RIO	19/05/2025	23/05/2025
	CAPACITACIÓN	15	JOSE MARIA MORELOS	SANTIAGO PAPASQUIARO	26/05/2025	30/05/2025
	CAPACITACIÓN	16	SUCHIL	SUCHIL	26/05/2025	30/05/2025
	CAPACITACIÓN	16	TAMAZULA	TAMAZULA	26/05/2025	30/05/2025
	PARTIDA 2 PRIMEROS AUXILIOS	CAPACITACIÓN	25	LA PLAZUELA (EL RAYO)	CANATLÁN	02/06/2025
CAPACITACIÓN		15	J. CRUZ GALVEZ	CANATLÁN	02/06/2025	06/06/2025
CAPACITACIÓN		17	EL AGUAJE	CANELAS	02/06/2025	06/06/2025
CAPACITACIÓN		15	LA CIÉNEGA	CANELAS	02/06/2025	06/06/2025
CAPACITACIÓN		18	LAS KIRINAS	CANELAS	02/06/2025	06/06/2025
CAPACITACIÓN		22	PASAJE	CUENCAMÉ	09/06/2025	13/06/2025

CAPACITACIÓN	15	VICTORIA DE DURANGO	DURANGO	09/06/2025	13/06/2025
CAPACITACIÓN	15	MI PATRIA ES PRIMERO	DURANGO	09/06/2025	13/06/2025
CAPACITACIÓN	21	SAN ANTONIO DE LAS BASURAS	DURANGO	09/06/2025	13/06/2025
CAPACITACIÓN	21	SAN PEDRO DE LOS PINOS	DURANGO	09/06/2025	13/06/2025
CAPACITACIÓN	17	TOMAS URBINA	DURANGO	16/06/2025	20/06/2025
CAPACITACIÓN	16	MAGISTRAL DEL ORO	EL ORO	16/06/2025	20/06/2025
CAPACITACIÓN	21	SAN VICENTE	EL ORO	16/06/2025	20/06/2025
CAPACITACIÓN	15	LA POPULAR	GOMEZ PALACIO	16/06/2025	20/06/2025
CAPACITACIÓN	16	PASO DE LAS TROCAS	GRAL. SIMÓN BOLÍVAR	16/06/2025	20/06/2025
CAPACITACIÓN	17	GUADALUPE VICTORIA	GUADALUPE VICTORIA	23/06/2025	27/06/2025
CAPACITACIÓN	17	CIÉNEGA PRIETA	GUANACEVÍ	23/06/2025	27/06/2025
CAPACITACIÓN	16	EL ZORRILLO	GUANACEVÍ	23/06/2025	27/06/2025
CAPACITACIÓN	16	RANCHO VIEJO	GUANACEVÍ	23/06/2025	27/06/2025
CAPACITACIÓN	15	EL ENTRONQUE DEL CARRIZO	HIDALGO	23/06/2025	27/06/2025
CAPACITACIÓN	15	EL PORTENTO (EL PINOLE)	HIDALGO	30/06/2025	04/07/2025
CAPACITACIÓN	15	LERDO	LERDO	30/06/2025	04/07/2025
CAPACITACIÓN	16	BERMEJILLO	MAPIMÍ	30/06/2025	04/07/2025
CAPACITACIÓN	17	SAN ISIDRO (YERMO)	MAPIMÍ	30/06/2025	04/07/2025
CAPACITACIÓN	19	SAN ISIDRO DEL DERRAME	MAPIMÍ	30/06/2025	04/07/2025
CAPACITACIÓN	15	YONORA	MEZQUITAL	07/07/2025	11/07/2025
CAPACITACIÓN	16	NOMBRE DE DIOS	NOMBRE DE DIOS	07/07/2025	11/07/2025
CAPACITACIÓN	17	ARROYO GRANDE	CANELAS	07/07/2025	11/07/2025
CAPACITACIÓN	15	EL AGUACATE	CANELAS	07/07/2025	11/07/2025
CAPACITACIÓN	16	NUEVO IDEAL	NUEVO IDEAL	07/07/2025	11/07/2025
CAPACITACIÓN	15	PEÑON BLANCO	PEÑON BLANCO	14/07/2025	18/07/2025
CAPACITACIÓN	15	VILLA UNIÓN	POANAS	14/07/2025	18/07/2025
CAPACITACIÓN	16	LA SOLEDAD	PUEBLO NUEVO	14/07/2025	18/07/2025
CAPACITACIÓN	17	AMADOR	SAN BERNARDO	14/07/2025	18/07/2025
CAPACITACIÓN	15	BARAJAS	SAN BERNARDO	14/07/2025	18/07/2025

CAPACITACIÓN	24	DIVISIÓN DEL NORTE (LOS LOBOS)	SAN BERNARDO	04/08/2025	08/08/2025
CAPACITACIÓN	15	EL CERRITO	SAN JUAN DE GUADALUPE	04/08/2025	08/08/2025
CAPACITACIÓN	17	FRANCISCO I MADERO (EL PERDIDO)	SAN JUAN DE GUADALUPE	04/08/2025	08/08/2025
CAPACITACIÓN	15	MAGALLANES	SAN JUAN DE GUADALUPE	04/08/2025	08/08/2025
CAPACITACIÓN	16	EL CHABACANO	SAN JUAN DEL RIO	04/08/2025	08/08/2025
CAPACITACIÓN	17	SAN JUAN DEL RIO	SAN JUAN DEL RIO	11/08/2025	15/08/2025
CAPACITACIÓN	16	SAUZ DE ARRIBA	SAN JUAN DEL RIO	11/08/2025	15/08/2025
CAPACITACIÓN	15	JOSE MARIA MORELOS	SANTIAGO PAPASQUIARO	11/08/2025	15/08/2025
CAPACITACIÓN	15	LA PURÍSIMA (EL CHARCO)	SAN LUIS DEL CORDERO	11/08/2025	15/08/2025
CAPACITACIÓN	24	SAN JUAN DE LA BOQUILLA	SAN LUIS DEL CORDERO	11/08/2025	15/08/2025
CAPACITACIÓN	15	JOYA DE MONTOROS	SANTIAGO PAPASQUIARO	18/08/2025	22/08/2025
CAPACITACIÓN	29	MONTOROS	SANTIAGO PAPASQUIARO	18/08/2025	22/08/2025
CAPACITACIÓN	15	SAN ANTONIO DE LA SIERRA	SANTIAGO PAPASQUIARO	18/08/2025	22/08/2025
CAPACITACIÓN	16	SUCHIL	SUCHIL	18/08/2025	22/08/2025
CAPACITACIÓN	16	TAMAZULA	TAMAZULA	18/08/2025	22/08/2025
CAPACITACIÓN	17	BARAJAS	TEPEHUANES	25/08/2025	29/08/2025
CAPACITACIÓN	15	YERBABUENA	TEPEHUANES	25/08/2025	29/08/2025
CAPACITACIÓN	18	LA CAMPANA	TLAHUALILO	25/08/2025	29/08/2025
CAPACITACIÓN	20	SAN MIGUEL DEL REAL	TLAHUALILO	25/08/2025	29/08/2025
CAPACITACIÓN	15	NUEVO MÉXICO	TLAHUALILO	25/08/2025	29/08/2025
CAPACITACIÓN	15	AGUA PRIETA	TOPIA	01/09/2025	05/09/2025
CAPACITACIÓN	15	BECERRAS	TOPIA	01/09/2025	05/09/2025
CAPACITACIÓN	15	EL POTRERO DE LAS YEGUAS	TOPIA	01/09/2025	05/09/2025
CAPACITACIÓN	23	LOS MADRILES	TOPIA	01/09/2025	05/09/2025
CAPACITACIÓN	16	VICENTE GUERRERO	VICENTE GUERRERO	01/09/2025	05/09/2025

PARTIDA 3 CARPINTERIA	CAPACITACIÓN	15	HUACHIMETAS	SAN DIMAS	08/09/2025	19/09/2025
	CAPACITACIÓN	29	MONTOROS	SANTIAGO PAPASQUIARO	08/09/2025	19/09/2025
PARTIDA 4 ELABORACION DE PASTELES	CAPACITACIÓN	21	SAN VICENTE	EL ORO	08/09/2025	12/09/2025
	CAPACITACIÓN	15	VEINTITRÉS DE ABRIL	NOMBRE DE DIOS	08/09/2025	12/09/2025
	CAPACITACIÓN	25	SANTIAGO DE BOZOS	OTAEZ	08/09/2025	12/09/2025
	CAPACITACIÓN	17	HUACHICHILES	SAN DIMAS	15/09/2025	19/09/2025
	CAPACITACIÓN	15	HUACHIMETAS	SAN DIMAS	15/09/2025	19/09/2025
PARTIDA 5 FORMACIÓN DE HABITOS PARA LA ALIMENTACIÓN CORRECTA	CAPACITACIÓN	30	EL PUERTO DE SAN RAFAEL	OTAEZ	15/09/2025	19/09/2025
PARTIDA 6 INDUSTRIALIZACIÓN DE LA LECHE	CAPACITACIÓN	19	SAN JOSÉ DEL BONETE (EL BONETE)	SANTIAGO PAPASQUIARO	15/09/2025	19/09/2025
	CAPACITACIÓN	20	SAN MIGUEL DEL REAL	TLAHUALILO	15/09/2025	19/09/2025
PARTIDA 7 INDUSTRIALIZACIÓN DE LA NUEZ	CAPACITACIÓN	17	SAN JUAN DEL RIO	SAN JUAN DEL RIO	22/09/2025	26/09/2025
PARTIDA 8 INDUSTRIALIZACIÓN DEL CERDO	CAPACITACIÓN	15	JOYA DE MONTOROS	SANTIAGO PAPASQUIARO	22/09/2025	26/09/2025
	CAPACITACIÓN	18	LA CAMPANA	TLAHUALILO	22/09/2025	26/09/2025
	CAPACITACIÓN	15	BECERRAS	TOPIA	22/09/2025	26/09/2025
	CAPACITACIÓN	15	EL POTRERO DE LAS YEGUAS	TOPIA	22/09/2025	26/09/2025
PARTIDA 9 MANEJO DE COLMENAS	CAPACITACIÓN	18	LAS KIRINAS	CANELAS	22/09/2025	26/09/2025
PARTIDA 10 PANADERIA Y REPOSTERIA	CAPACITACIÓN	15	CERRITO COLORADO	CUENCAMÉ	29/09/2025	03/10/2025
	CAPACITACIÓN	21	LA LAGUNILLA	CUENCAMÉ	29/09/2025	03/10/2025
	CAPACITACIÓN	19	SAN ISIDRO DEL DERRAME	MAPIMÍ	29/09/2025	03/10/2025
	CAPACITACIÓN	17	AMADOR	SAN BERNARDO	29/09/2025	03/10/2025
	CAPACITACIÓN	15	LA PURÍSIMA (EL CHARCO)	SAN LUIS DEL CORDERO	29/09/2025	03/10/2025
PARTIDA 11 TALLER DE ARTESANIAS CON PIEDRAS DE RIO	CAPACITACIÓN	16	PASO DE LAS TROCAS	GRAL. SIMÓN BOLÍVAR	29/09/2025	03/10/2025
PARTIDA 12 REFORZAMIENTO DE PANADERIA	PROYECTO	17	ARROYO GRANDE	CANELAS	06/10/2025	10/10/2025
	PROYECTO	15	HUACHIMETAS	SAN DIMAS	13/10/2025	15/10/2025
PARTIDA 13 REFORZAMIENTO DE PROYECTO PORCINO	PROYECTO	15	AGUA PRIETA	TOPIA	06/10/2025	10/10/2025
PARTIDA 14 REFORZAMIENTO DE PROYECTO MINERO	PROYECTO	23	LOS MADRILES	TOPIA	06/10/2025	10/10/2025
PARTIDA 15 PRODUCCIÓN DE HUEVO CARNE Y HORTALIZAS	PROYECTO	16	EL ZORRILLO	GUANACEVÍ	06/10/2025	10/10/2025

PARTIDA 16 DESHIDRATADORA	PROYECTO	15	LA CIÉNEGA	CANELAS	13/10/2025	15/10/2025
	PROYECTO	17	AMADOR	SAN BERNARDO	16/10/2025	24/10/2025
	PROYECTO	18	LAS KIRINAS	CANELAS	13/10/2025	15/10/2025
	PROYECTO	17	CIÉNEGA PRIETA	GUANACEVÍ	06/10/2025	10/10/2025
PARTIDA 17 PROYECTO DE CARPINTERIA	PROYECTO	25	LA PLAZUELA (EL RAYO)	CANATLÁN	01/12/2025	12/12/2025
	PROYECTO	17	HUACHICHILES	SAN DIMAS	13/10/2025	24/10/2025
PARTIDA 18 PURIFICADORA DE AGUA	PROYECTO	25	SANTIAGO DE BOZOS	OTAEZ	10/11/2025	14/11/2025
	PROYECTO	15	CERRITO COLORADO	CUENCAMÉ	27/10/2025	31/10/2025
	PROYECTO	21	LA LAGUNILLA	CUENCAMÉ	03/11/2025	07/11/2025
	PROYECTO	18	LA CAMPANA	TLAHUALILO	03/11/2025	07/11/2025
	PROYECTO	15	EL PORTENTO (EL PINOLE)	HIDALGO	16/10/2025	24/10/2025
PARTIDA 19 CALENTADORES SOLARES	PROYECTO	24	DIVISIÓN DEL NORTE (LOS LOBOS)	SAN BERNARDO	16/10/2025	24/10/2025
PARTIDA 20 PROYECTO DE APICULTURA	PROYECTO	21	SAN VICENTE	EL ORO	16/10/2025	24/10/2025
PARTIDA 21 PROYECTO PORCINO	PROYECTO	15	EL AGUACATE	CANELAS	27/10/2025	31/10/2025
	PROYECTO	15	BECERRAS	TOPIA	27/10/2025	31/10/2025
	PROYECTO	15	LA PURÍSIMA (EL CHARCO)	SAN LUIS DEL CORDERO	27/10/2025	31/10/2025
PARTIDA 22 ALMACENAMIENTO DE AGUA	PROYECTO	24	SAN JUAN DE LA BOQUILLA	SAN LUIS DEL CORDERO	27/10/2025	31/10/2025
	PROYECTO	29	MONTOROS	SANTIAGO PAPANQUIARO	03/11/2025	07/11/2025
	PROYECTO	15	SAN ANTONIO DE LA SIERRA	SANTIAGO PAPANQUIARO	03/11/2025	07/11/2025
	PROYECTO	30	EL PUERTO DE SAN RAFAEL	OTAEZ	10/11/2025	14/11/2025
	PROYECTO	15	BARAJAS	SAN BERNARDO	10/11/2025	14/11/2025
	PROYECTO	15	MI PATRIA ES PRIMERO	DURANGO	17/11/2025	21/11/2025
	PROYECTO	15	YERBABUENA	TEPEHUANES	17/11/2025	21/11/2025
	PROYECTO	15	EL POTRERO DE LAS YEGUAS	TOPIA	24/11/2025	28/11/2025
PARTIDA 23 REFORZAMIENTO DE RECICLADORA DE LLANTAS	PROYECTO	17	TOMAS URBINA	DURANGO	03/11/2025	07/11/2025
PARTIDA 24 CELDAS SOLARES	PROYECTO	15	JOYA DE MONTOROS	SANTIAGO PAPANQUIARO	10/11/2025	14/11/2025

	PROYECTO	17	EL AGUAJE	CANELAS	17/11/2025	21/11/2025
	PROYECTO	17	BARAJAS	TEPEHUANES	24/11/2025	28/11/2025
PARTIDA 25 PRODUCCIÓN Y VENTA DE PAN ARTESANAL CHICA CON CAPACITACIÓN	PROYECTO	19	SAN ISIDRO DEL DERRAME	MAPIMÍ	10/11/2025	14/11/2025
PARTIDA 26 PROYECTO OVINO	PROYECTO	21	SAN PEDRO DE LOS PINOS	DURANGO	17/11/2025	21/11/2025
PARTIDA 27 REFORZAMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	PROYECTO	21	SAN ANTONIO DE LAS BASURAS	DURANGO	17/11/2025	21/11/2025
PARTIDA 28 PRODUCCIÓN Y VENTA DE PAN ARTESANAL CON CAPACITACIÓN	PROYECTO	15	VEINTITRÉS DE ABRIL	NOMBRE DE DIOS	24/11/2025	28/11/2025
	PROYECTO	16	RANCHO VIEJO	GUANACEVÍ	24/11/2025	28/11/2025
PARTIDA 29 PANELES SOLARES PARA BOMBA DE AGUA	PROYECTO	17	SAN ISIDRO (YERMO)	MAPIMÍ	24/11/2025	28/11/2025
PARTIDA 30 PROYECTO CAPRINO	PROYECTO	20	SAN MIGUEL DEL REAL	TLAHUALILO	01/12/2025	05/12/2025

ANEXO 13

**MANIFESTACIÓN CONOCIMIENTO DE LAS REGLAS DE LA EIASADC
(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE)**

____, ____ de ____ de _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Subdirección de Programas Alimentarios

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada,
la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la
persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito declaro bajo protesta de
decir verdad manifiesto, que conozco y las Reglas de la Estrategia Integral de Asistencia Social
Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2025.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

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.