

## ANEXO TÉCNICO

### SERVICIO INTEGRAL PARA EL EVENTO DENOMINADO “REUNIÓN INTERAMERICANA SOBRE CASTIGO CORPORAL CONTRA NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES”

#### I. UNIDAD SOLICITANTE:

Secretaría Ejecutiva del Sistema Nacional de Protección Integral de Niñas, Niños y Adolescentes P00

#### II. ÁREA TÉCNICA Y REQUIRENTE

Coordinación de Vinculación, Dependencias y Órdenes de Gobierno

#### III. OBJETO DEL SERVICIO INTEGRAL:

Servicio Integral para el evento denominado “Reunión Interamericana sobre castigo corporal contra niñas, niños y adolescentes”

#### IV. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL:

Otorgar la prestación del Servicio Integral para llevar a cabo la “Reunión Interamericana sobre castigo corporal contra niñas, niños y adolescentes”, en la cual se intercambiaran buenas prácticas y experiencias relacionadas con la eliminación del castigo corporal contra niñas, niños y adolescentes.

Cabe señalar que dicho evento se enmarca en el artículo 125 fracción XIII “Promover la celebración de instrumentos de colaboración y coordinación, así como acciones de concertación con instancias públicas y privadas, nacionales e internacionales, que contribuyan al cumplimiento de la del de la Ley General de los Derechos de las Niñas, Niños y Adolescentes” y del artículo 9 la fracción XII “Participar en cumbres, foros, conferencias, paneles, eventos y demás reuniones de carácter nacional e internacional, que coadyuven en el cumplimiento de la Ley, así como de los acuerdos, recomendaciones y resoluciones emitidos por el Sistema Nacional; del Manual de Organización y Operación del Sistema Nacional de Protección Integral de los Derechos de las Niñas, Niños y Adolescentes.

El mismo contará con una participación de los 35 Estados miembros de la Organización de los Estados Americanos (OEA): Antigua y Barbuda, Guyana, Argentina, Haití, Bahamas, Honduras, Paraguay, Barbados, Jamaica, Belice, México, Bolivia, Nicaragua, Brasil, Panamá, Canadá, Chile, Perú, Colombia, República Dominicana, Costa Rica, Saint Kitts y Nevis, Cuba, Santa Lucía, Dominica, San Vicente y las Granadinas, Ecuador, Suriname, El Salvador, Trinidad y Tobago, Estados Unidos de América, Uruguay, Granada y Venezuela,

#### V. VIGENCIA DEL SERVICIO INTEGRAL:

Con fundamento en el artículo 46 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público la vigencia del servicio será a partir del día natural siguiente a la notificación del fallo y hasta el día 27 de abril de 2018.



## VI. FECHA, HORARIO Y CANTIDAD DE PERSONAS DEL SERVICIO INTEGRAL

FECHA	HORARIO	No. DE PERSONAS
24 de abril de 2018 25 de abril de 2018 26 de abril de 2018 27 de abril de 2018	9:00 a 19:00 horas	100 personas por día

## VII. LUGAR DEL SERVICIO INTEGRAL

El servicio integral se llevará a cabo en un Salón de eventos, ubicado en un radio máximo de 3 kilómetros a la redonda de la Secretaría de Gobernación ubicado en Abraham González N° 48, Col. Juárez, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06600 en la Ciudad de México

## VIII. REQUERIMIENTOS PARA EL SERVICIO INTEGRAL

La Coordinación de Vinculación, Dependencias y Órdenes de Gobierno en su carácter de área técnica y requerente solicita los requerimientos que se enlistan en el presente Anexo Técnico:

Salón				
NO.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
1	Salón para 100 personas Fecha: 25, de abril de 2018 Horario: 9:00 a 19:00 horas Fecha: 26, de abril de 2018 Horario: 9:00 a 19:00 horas Fecha: 27, de abril de 2018 Horario: 9:00 a 19:00 horas	Servicio	1	El salón, deberá de incluir: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un montaje en mesa rusa para 40 personas</li> <li>• 60 sillas a los costados</li> <li>• Servicio de internet</li> </ul> Asimismo, el proveedor, deberá de incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio e instalación con anticipación.  Incluye: instalación, operación, montaje y desmontaje.  El salón deberá estar disponible 2 horas antes del evento.

Coffee Break				
NO.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
2	Servicio de coffee break 1 25 de abril de 2018 Horario 15:00 a 19:00 horas. (4 horas continuas)	Personas	50	<p>El servicio de café deberá consistir en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Café (de grano para cafetera)</li> <li>✓ Sobres individuales de azúcar</li> <li>✓ Sobres individuales de sustituto de azúcar</li> <li>✓ Sobres individuales de sustituto de crema</li> <li>✓ Galletas surtido clásico</li> <li>✓ Té (mínimo tres sabores diferentes, manzanilla, hierbabuena, limón)</li> <li>✓ Agua natural embotellada de 500 ml</li> </ul> <p>El servicio será continuo de acuerdo a las horas programadas del evento, y deberá incluir: utensilios de mesa tales como vajilla, manteles, cubiertos, vasos de vidrio, porta vasos, servilletas de papel, tablón bambalinas y cubre mantel.</p> <p>El montaje deberá tener instalado para el coffee break todo el servicio 1 hora antes del evento. Asimismo, el proveedor, deberá incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio.</p> <p>Incluye: instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>
Coffee Break				
NO.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
3	Servicio de coffee break 2 26 de abril de 2018 Horario: 9:00 a 13:00 horas (4 horas continuas)	Personas	50	<p>El servicio de café deberá consistir en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Café (de grano para cafetera)</li> <li>✓ Sobres individuales de azúcar</li> <li>✓ Sobres individuales de sustituto de azúcar</li> <li>✓ Sobres individuales de sustituto de crema</li> <li>✓ Galletas surtido clásico</li> <li>✓ Té (mínimo tres sabores diferentes, manzanilla, hierbabuena, limón)</li> <li>✓ Agua natural embotellada de 500 ml</li> </ul> <p>El servicio será continuo de acuerdo a las horas programadas del evento, y deberá incluir: utensilios de mesa tales como vajilla, manteles, cubiertos, vasos de vidrio, porta vasos, servilletas de papel, tablón bambalinas y cubre mantel.</p> <p>El montaje deberá tener instalado Para el coffee break todo el servicio 1 hora antes del evento.</p>





				<p>Asimismo, el proveedor, deberá incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio.</p> <p>Incluye: instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>
--	--	--	--	--

Coffee Break				
NO.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
4	<p>Servicio de coffee break 3</p> <p>27 de abril de 2018</p> <p>Horario: 9:00 a 13:00 horas (4 horas continuas)</p>	Personas	50	<p>El servicio de café deberá consistir en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Café (de grano para cafetera)</li> <li>✓ Sobres individuales de azúcar</li> <li>✓ Sobres individuales de sustituto de azúcar</li> <li>✓ Sobres individuales de sustituto de crema</li> <li>✓ Galletas surtido clásico</li> <li>✓ Té (mínimo tres sabores diferentes, manzanilla, hierbabuena, limón)</li> <li>✓ Agua natural embotellada de 500 ml</li> </ul> <p>El servicio será continuo de acuerdo a las horas programadas del evento, y deberá incluir: utensilios de mesa tales como vajilla, manteles, cubiertos, vasos de vidrio, porta vasos, servilletas de papel, tablón bambalinas y cubre mantel.</p> <p>El montaje deberá tener instalado Para el coffee break todo el servicio 1 hora antes del evento.</p> <p>Asimismo, el proveedor, deberá incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio.</p> <p>Incluye: instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>

Alimentos				
NO.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
5	<p>Servicio de desayuno tipo buffet. 1</p> <p>Fecha: 25 de abril de 2018</p> <p>Horario: 7:00 a 9:00 horas</p>		34	<p>Servicio de desayuno tipo buffet, incluirá lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Café, leche y té</li> <li>✓ Pan dulce</li> <li>✓ Jugo de naranja</li> <li>✓ Fruta de temporada (Tres diferentes tipos de fruta)</li> <li>✓ Yogurt, granola</li> <li>✓ Plato fuerte (mínimo dos opciones sin picante)</li> <li>✓ Frijoles</li> </ul>



		Personas		<p>✓ Tortillas</p> <p>El servicio deberá incluir: utensilios de mesa tales como vajilla, manteles, cubiertos, vasos de vidrio, porta vasos, servilletas de papel, tablón, bambalinas y cubre mantel.</p> <p>Para el desayuno se deberá tener instalado todo el servicio 1/2 hora antes del horario señalado.</p> <p>Asimismo, el proveedor, deberá de incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio.</p> <p>Incluye: instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>
6	<p>Servicio de desayuno tipo buffet. 2</p> <p>Fecha: 26 de abril de 2018</p> <p>Horario: 7:00 a 9:00 horas</p>	Personas	34	<p>Servicio de desayuno tipo buffet, incluirá lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Café, leche y té</li> <li>✓ Pan dulce</li> <li>✓ Jugo de naranja</li> <li>✓ Fruta de temporada (Tres diferentes tipos de fruta)</li> <li>✓ Yogurt, granola</li> <li>✓ Plato fuerte (mínimo dos opciones sin picante)</li> <li>✓ Frijoles</li> <li>✓ Tortillas</li> </ul> <p>El servicio deberá incluir: utensilios de mesa tales como vajilla, manteles, cubiertos, vasos de vidrio, porta vasos, servilletas de papel, tablón, bambalinas y cubre mantel.</p> <p>Para el desayuno se deberá tener instalado todo el servicio 1/2 hora antes del horario señalado.</p> <p>Asimismo, el proveedor, deberá de incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio.</p> <p>Incluye: instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>
7	<p>Servicio de desayuno tipo buffet. 3</p> <p>Fecha: 27 de abril de 2018</p> <p>Horario: 7:00 a 9:00 horas</p>	Personas	34	<p>Servicio de desayuno tipo buffet, incluirá lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Café, leche y té</li> <li>✓ Pan dulce</li> <li>✓ Jugo de naranja</li> <li>✓ Fruta de temporada (Tres diferentes tipos de fruta)</li> <li>✓ Yogurt, granola</li> <li>✓ Plato fuerte (mínimo dos opciones sin picante)</li> <li>✓ Frijoles</li> <li>✓ Tortillas</li> </ul> <p>El servicio deberá incluir: utensilios de mesa tales como vajilla, manteles, cubiertos, vasos</p>



				<p>de vidrio, porta vasos, servilletas de papel, tablón, bambalinas y cubre mantel.</p> <p>Para el desayuno se deberá tener instalado todo el servicio 1/2 hora antes del horario señalado.</p> <p>Asimismo, el proveedor, deberá de incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio.</p> <p>Incluye: instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>
8	<p>Servicio de Comida tipo buffet 1</p> <p>Fecha: 25 de abril de 2018 Horario: 13:00 a 15:00 horas</p>	Personas	100	<p>Servicio de Comida tipo buffet, incluirá lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Barra de ensaladas (2 verduras, 2 frutas, 2 aderezos)</li> <li>✓ Sopa o crema</li> <li>✓ Plato fuerte (mínimo tres diferentes opciones, pollo, pescado, carne, <b>sin picante</b>)</li> <li>✓ Guarnición (mínimo tres diferentes opciones)</li> <li>✓ Postre (dos opciones diferentes)</li> <li>✓ Refrescos (manzana, toronja y cola clásica)</li> <li>✓ Agua de sabor (horchata y Jamaica)</li> <li>✓ Pan y tortillas</li> </ul> <p>El servicio deberá incluir: utensilios de mesa tales como vajilla, manteles, cubiertos, vasos de vidrio, porta vasos, servilletas de papel, tablón, bambalinas y cubre mantel.</p> <p>Para la comida deberá tener instalado todo el servicio 1/2 hora antes del horario señalado.</p> <p>Asimismo, el proveedor, deberá de incluir todo lo necesario para la buena presentación del servicio.</p> <p>Incluye: instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>
9	<p>Servicio de Comida tipo buffet 2</p> <p>Fecha: 26 de abril de 2018 Horario: 13:00 a 15:00 horas</p>		100	<p>Servicio de Comida tipo buffet, incluirá lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Barra de ensaladas (2 verduras, 2 frutas, 2 aderezos)</li> <li>✓ Sopa o crema</li> <li>✓ Plato fuerte (mínimo tres diferentes opciones, pollo, pescado, carne, <b>sin picante</b>)</li> <li>✓ Guarnición (mínimo tres diferentes opciones)</li> <li>✓ Postre (dos opciones diferentes)</li> <li>✓ Refrescos (manzana, toronja y cola clásica)</li> <li>✓ Agua de sabor (horchata y Jamaica)</li> <li>✓ Pan y tortillas</li> </ul>



		Personas		<p>El servicio deberá incluir: utensilios de mesa tales como vajilla, manteles, cubiertos, vasos de vidrio, porta vasos, servilletas de papel, tablón, bambalinas y cubre mantel.</p> <p>Para la comida deberá tener instalado todo el servicio 1/2 hora antes del horario señalado.</p> <p>Asimismo, el proveedor, deberá de incluir todo lo necesario para la buena presentación del servicio.</p> <p>Incluye: instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>
10	<p>Servicio de Comida tipo buffet 3</p> <p>Fecha: 27 de abril de 2018</p> <p>Horario: 13:00 a 15:00 horas</p>	Personas	100	<p>Servicio de Comida tipo buffet, incluirá lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Barra de ensaladas (2 verduras, 2 frutas, 2 aderezos)</li> <li>✓ Sopa o crema</li> <li>✓ Plato fuerte (mínimo tres diferentes opciones, pollo, pescado, carne, <b>sin picante</b>)</li> <li>✓ Guarnición (mínimo tres diferentes opciones)</li> <li>✓ Postre (dos opciones diferentes)</li> <li>✓ Refrescos (manzana, toronja y cola clásica)</li> <li>✓ Agua de sabor (horchata y Jamaica)</li> <li>✓ Pan y tortillas</li> </ul> <p>El servicio deberá incluir: utensilios de mesa tales como vajilla, manteles, cubiertos, vasos de vidrio, porta vasos, servilletas de papel, tablón, bambalinas y cubre mantel.</p> <p>Para la comida deberá tener instalado todo el servicio 1/2 hora antes del horario señalado.</p> <p>Asimismo, el proveedor, deberá de incluir todo lo necesario para la buena presentación del servicio.</p> <p>Incluye: instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>
11	<p>Servicio de cena tipo buffet 1</p> <p>Fecha: 25 de abril de 2018</p> <p>Horario: 19:30 a 21:00 horas</p>	Personas	34	<p>Servicio de cena tipo buffet, incluirá lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Café, leche y té</li> <li>✓ Pan dulce salado</li> <li>✓ Plato fuerte (mínimo tres opciones, <b>sin picante</b>)</li> <li>✓ Frijoles</li> <li>✓ Agua de sabor (horchata y Jamaica)</li> </ul> <p>El servicio deberá incluir: utensilios de mesa tales como vajillas, manteles, cubiertos, vasos</p>



				<p>de vidrio, porta vasos, servilletas de papel, tablón, bambalinas y cubre mantel.</p> <p>Para la cena deberá tener instalado todo el servicio 1/2 hora antes del horario señalado.</p> <p>Asimismo, el proveedor deberá de incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio.</p> <p>Incluye: instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>
12	<p>Servicio de cena tipo buffet 2</p> <p>Fecha: 26 de abril de 2018 Horario: 19:30 a 21:00 horas</p>	Personas	34	<p>Servicio de cena tipo buffet, incluirá lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Café, leche y té</li> <li>✓ Pan dulce salado</li> <li>✓ Plato fuerte (mínimo tres opciones, <b>sin picante</b>)</li> <li>✓ Frijoles</li> <li>✓ Agua de sabor (horchata y Jamaica)</li> </ul> <p>El servicio deberá incluir: utensilios de mesa tales como vajillas, manteles, cubiertos, vasos de vidrio, porta vasos, servilletas de papel, tablón, bambalinas y cubre mantel.</p> <p>Para la cena deberá tener instalado todo el servicio 1/2 hora antes del horario señalado.</p> <p>Asimismo, el proveedor deberá de incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio.</p> <p>Incluye: instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>
13	<p>Servicio de cena tipo buffet 3</p> <p>Fecha: 27 de abril de 2018 Horario: 19:30 a 21:00 horas</p>	Personas	34	<p>Servicio de cena tipo buffet, incluirá lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Café, leche y té</li> <li>✓ Pan dulce salado</li> <li>✓ Plato fuerte (mínimo tres opciones, <b>sin picante</b>)</li> <li>✓ Frijoles</li> <li>✓ Agua de sabor (horchata y Jamaica)</li> </ul> <p>El servicio deberá incluir: utensilios de mesa tales como vajillas, manteles, cubiertos, vasos de vidrio, porta vasos, servilletas de papel, tablón, bambalinas y cubre mantel.</p> <p>Para la cena deberá tener instalado todo el servicio 1/2 hora antes del horario señalado.</p> <p>Asimismo, el proveedor deberá de incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio.</p> <p>Incluye: instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>

Hospedaje				
NO.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
14	Hospedaje en la Ciudad de México para 34 personas por cuatro noches los días: 24,25,26 y 27 de abril de 2018	Personas	34	<p>El Hospedaje debe incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 34 habitaciones por cuatro noches</li> <li>• Hotel de 4 estrellas</li> <li>• El hotel deberá estar ubicado en un radio máximo de 3 kilómetros a la redonda del recinto del evento</li> <li>• Equipadas con servicios básicos: una cama matrimonial, baño, pantalla, teléfono, caja de seguridad, secadora, internet.</li> </ul> <p>Al Proveedor se le indicará mediante la "Orden de Servicio" los datos de las personas que requerirán de este servicio de hospedaje, con 12 horas de anticipación.</p> <p>El proveedor Informará dentro de su proposición el nombre y ubicación del Hotel que cotiza.</p>

Impresos				
NO.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
15	Impresión de Back de Presidium	M2	1	<p>La impresión de Back contará con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4.60 x 2.30</li> <li>• Sin ojillos ni dobleces</li> <li>• 30 cm de rebase</li> <li>• En lona mate de 13oz</li> <li>• A selección de color</li> <li>• A 720 dpis reales</li> </ul> <p>El tipo de letra para back y el tamaño de la fuente deberán ser acorde a las necesidades del foro.</p> <p>En su caso al proveedor se le entregará una vez notificado el fallo el archivo electrónico, para su realización.</p> <p>El montaje será 24 horas antes previo al inicio del evento y el desmontaje se realizará al término del evento.</p> <p>Asimismo el proveedor, deberá de incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio.</p> <p><b>Incluye: instalación, montaje y desmontaje.</b></p>



EQUIPO				
NO.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
16	Micrófonos Inalámbricos	Pieza	5	<p>Los Micrófonos inalámbricos, deberán de incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Micrófonos inalámbricos de largo alcance en base de mesa.</li> </ul> <p>El montaje deberá estar listo 2 horas antes previo al inicio del evento y el desmontaje se realizará al término del evento.</p> <p>Asimismo el proveedor, deberá de incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio.</p> <p><b>Incluye:</b> instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>
17	Pantalla	Pieza	1	<p>La pantalla, contará con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pantalla Fast Fold</li> <li>• Medidas 2.75 por 3.65 metros, (para proyección de cañón).</li> </ul> <p>El montaje deberá estar listo 2 horas antes previo al inicio del evento y el desmontaje se realizará al término del evento.</p> <p>Asimismo el proveedor, deberá de incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio.</p> <p><b>Incluye:</b> instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>
18	Video-Proyector (cañón)	Pieza	1	<p>El video proyector (cañón), contará con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video proyector de 3,000 Lúmenes.</li> <li>• Incluir cables VGA, para conexión a computadora.</li> <li>• Cables de energía eléctrica.</li> </ul> <p>El montaje deberá estar listo 2 horas previo al inicio del evento y el desmontaje se realizará al término del evento.</p> <p>Asimismo el proveedor, deberá de incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio.</p> <p><b>Incluye:</b> instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>

19	Sistema de audio profesional	Servicio	1	<p>El Sistema de Audio Profesional, deberá de incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Equipo de audio profesional necesario para sonorizar un espacio cerrado, para 100 personas.</li> </ul> <p>El montaje deberá estar listo 2 horas previo al inicio del evento y el desmontaje se realizará al término del evento.</p> <p>Asimismo el proveedor, deberá de incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio.</p> <p><b>Incluye:</b> instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>
20	Laptop	Pieza	1	<p>La Laptop, contará con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Windows 7 versión profesional en adelante, con Office 2010.</li> <li>Intel® Core™ i3-3110M (3M Cache, 2.40 GHz).</li> <li>CD-DVD 16x en adelante (lectura y grabado)</li> <li>2 x USB</li> </ul> <p>El montaje deberá estar listo 2 horas previo al inicio del evento y el desmontaje se realizará al término del evento.</p> <p>Asimismo el proveedor, deberá de incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio.</p> <p><b>Incluye:</b> instalación, operación, montaje y desmontaje.</p>

EQUIPO DE TRADUCCIÓN				
NO.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
21	Equipo de traducción simultánea con diadema inalámbrica. inglés-español para cubrir los tres días del evento (25, 26 y 27 de abril de 2018)	Servicio	1	<p>Equipo de traducción simultánea con diadema inalámbrica el cual deberá incluir:</p> <p>100 receptores 100 audífonos Equipo de cabina Control de cabina Transmisor. Micrófono con base de mesa y audífonos para interprete Lámpara 2 intérpretes inglés-español</p> <p>Asimismo el proveedor, deberá de incluir todo lo necesario para la buena prestación del servicio.</p> <p>Incluye: instalación, operación, montaje y desmontaje así como la entrega y recepción del equipo para los asistentes.</p>

PAPELERÍA				
NO.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
22	Porta gafetes con cordón	Plástico porta gafete	100	<p>El porta gafete deberá incluir:</p> <p>cordón, medidas de 15.9x10.9CM</p> <p>La entrega de los porta gafetes con cordón será en: Londres No. 102, Piso 5, Col. Juárez, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06600 México D.F. el día 23 de abril del presente año.</p>

#### IX. ESPECIFICACIONES GENERALES:

El proveedor deberá realizar el montaje previendo el tiempo de inicio del evento que se llevará a cabo, debiendo quedar montado, conforme a lo solicitado en el numeral VIII "Requerimientos para el servicio integral", por lo que se solicita llevar el material y herramientas necesarias para la instalación y la buena prestación del servicio integral, y el desmontaje deberá realizarse al finalizar el evento.

La prestación del servicio integral será responsabilidad del proveedor y lo realizará conforme a los requerimientos estipulados en el presente Anexo Técnico. Asimismo, el proveedor tendrá bajo su cargo, cuenta y responsabilidad el transporte y la custodia de los bienes que utilizara para la prestación del servicio integral durante la vigencia del mismo.

El proveedor deberá tener la flexibilidad para reaccionar ante cualquier emergencia y poder solucionar alguna eventualidad antes y durante el evento; asimismo, deberá asumir el costo de los gastos de alimentación y transporte de todo el personal a su cargo a lo largo de la instalación, operación, montaje y desmontaje del servicio integral; y se deberá de proporcionar lo necesario para la buena presentación del servicio integral.

En caso de daño, falla, robo o extravío de los bienes del proveedor, la Secretaría de Gobernación no asumirá responsabilidad alguna, ni pagará deducibles o gastos que se deriven por cualquier daño o desperfecto que puedan sufrir durante la prestación del servicio integral. Asimismo, deberá sustituir dicho bien por otro igual sin costo adicional para la Secretaría de Gobernación, a fin de no afectar la adecuada prestación del servicio integral.

## X. CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL:

- El proveedor, se obliga al cumplimiento de los servicios contratados en estricto apego a lo establecido en este Anexo Técnico, para la instalación, operación, montaje y desmontaje en la fecha y lugar consignado.
- El proveedor deberá proporcionar un gafete a su personal que los identifique como sus empleados y el cual deberán portar dentro de la sede del evento, quedando bajo su estricta responsabilidad del mal uso que se le dé a estas identificaciones.
- El proveedor deberá instruir a su personal a que guarde la debida disciplina y el mayor orden en su trabajo para que mientras se encuentre dentro de las instalaciones, mantenga el debido respeto, atención y cortesía con los servidores públicos.

## XI. NORMA APLICABLE PARA EL SERVICIO INTEGRAL:

El licitante deberá presentar en su proposición un escrito en el que manifieste que cumple con las "Prácticas Comerciales-Elementos de Información para la Prestación de Servicios en General" conforme a lo señalado en la norma oficial mexicana NOM-174-SCFI-2007.

## XII. CARTA DE CONFIDENCIALIDAD:

El licitante deberá presentar en su proposición un escrito en el que manifieste que se obliga a mantener en estricta confidencialidad y a no divulgar la información contenida y derivada del Pedido y donde se responsabiliza del mal uso que de ella pueda hacerse, si no se cuenta con autorización previa y por escrito de la Secretaría de Gobernación, aún después de la terminación del Pedido.

Acceptando sujetarse a las condiciones de acceso, tránsito y permanencia en las instalaciones, del numeral VII del referido Anexo Técnico.

El proveedor deberá entregar al Área Requirente una relación de las personas que participarán con el suscrito en la prestación del servicio, asimismo, aquéllas personas a quienes se les proporcione la información para el cumplimiento del Pedido, quienes serán responsables solidarias con el proveedor en caso de violación de derechos de confidencialidad.

Acceptando que la Secretaría de Gobernación ejerza, en su caso, las acciones penales que se deriven de la violación a esta restricción, en cualquier tiempo, sin perjuicio de las sanciones administrativas o civiles a que haya lugar.

## XIII. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO:

Para garantizar el cumplimiento del Pedido, el licitante deberá entregar en su proposición un escrito en el que manifieste que en el caso de que resulte adjudicado presentará una fianza de **garantía indivisible** a favor de la Tesorería de la Federación en apego a la normatividad vigente, expedida por la institución debidamente autorizada, por el equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total adjudicado antes de I.V.A., a más tardar

dentro de los diez días naturales siguientes a la firma de dicho Instrumento, salvo que la prestación del Servicio se realice dentro del plazo citado se exceptuara la misma, por lo que el costo de dicho concepto no deberá incluirse dentro de su proposición de conformidad con lo dispuesto en los Artículos 48 y 49 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como, 86 y 103 de su Reglamento.

Dicha garantía deberá ser entregada en la Subdirección de Contratación de Servicios adscrita a la Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales, en la Secretaría de Gobernación, sita en la Calle Abraham González No. 48, 2° Piso, Colonia Juárez, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06600, Ciudad de México; en caso de no presentar la fianza dentro de los diez días naturales siguientes de la firma del Pedido, se dará inicio a la rescisión del mismo.

#### XIV. PENAS CONVENCIONALES:

De conformidad con el artículo 53 Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, la Coordinación de Vinculación, Dependencias y Órdenes de Gobierno aplicará una penalización de acuerdo al siguiente cuadro:

CONCEPTO	TOLERANCIA	PENALIZACIÓN
Por atraso del cumplimiento de cualquiera de los requerimientos solicitados al proveedor y referidos en este Anexo Técnico	Ninguna	5 % (cinco por ciento) del valor total de cada requerimiento

Dicha penalización no deberá rebasar el monto de la Garantía de Cumplimiento establecida en este Anexo Técnico, caso contrario, se iniciará el procedimiento de rescisión administrativa en términos de lo previsto en el artículo 54 Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Las penalizaciones deberán enterarse a la Tesorería de la Federación mediante línea de captura para el pago en ventanilla bancaria o cualquier formato que determine dicha autoridad y deberá entregar administración del pedido los comprobantes por concepto de penalización. El pago de los servicios quedará condicionado al pago de la penalización determinada al proveedor, lo anterior, atento a lo previsto en el Artículo 95 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El administrador del pedido será el responsable de determinar las penalizaciones en caso de existir.

#### XV. DEDUCCIONES

En términos de lo dispuesto por el Artículo 53 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, la Coordinación de Vinculación, Dependencias y Órdenes de Gobierno aplicará al proveedor las deducciones al pago equivalente al 1% (uno por ciento) sobre el importe de cada uno de los requerimientos del servicio parcial o deficientemente prestado, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado.

CONCEPTO	TOLERANCIA	DEDUCCIÓN
Por incumplimiento parcial, deficiente o que no correspondan a las características referidas en este anexo técnico.	Ninguna	1 % (uno por ciento) del valor total de cada requerimiento.

El administrador del pedido será el responsable del cálculo de las deductivas. Dicha deducción no deberá rebasar el monto de la Garantía de Cumplimiento establecida en el presente Anexo Técnico. Las deductivas deberán enterarse a la Tesorería de la Federación mediante línea de captura para el pago o cualquier formato que determina dicha autoridad.

Se deberá entregar al administrador del pedido el comprobante bancario por concepto de deductivas.



## XVI. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

El licitante deberá entregar en su proposición un escrito en el que manifieste que en el caso de resultar adjudicado presentará una Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil General, que garantice los daños que puedan causarse a esta Secretaría de Gobernación y/o a terceros en sus bienes o personas; la cual deberá cubrir al menos el monto total adjudicado sin incluir el Impuesto al Valor Agregado; por las actividades del servicio integral solicitados en el Anexo Técnico, misma que estará vigente a partir del día natural siguiente a la notificación del fallo y hasta el 7 de mayo de 2018.

Dicha cobertura no quedará acotada; por lo que de ser necesario, el proveedor deberá ampliarla para que en su caso y de ser necesario se efectúe la reparación del daño y riesgo por el evento, o por el total resarcimiento del daño a esta Secretaría de Gobernación, su personal y/o terceros y quedarán a cargo del proveedor el pago de los deducibles. La Póliza deberá ser expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, durante la vigencia del Pedido de dicho servicio integral.

En caso que el proveedor ya cuente con un seguro de responsabilidad civil expedido por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional antes de la firma del presente pedido; presentará un Escrito de Responsabilidad Civil para tales efectos, en el que manifieste responder del pago de los daños y/o perjuicios hasta por la totalidad de los mismos, que pudieren ocasionarse a terceras personas o a sus bienes a esta Secretaría de Gobernación por motivo de la prestación del servicio integral y de las obligaciones adquiridas en el instrumento contractual que se suscriba; asimismo el proveedor se obliga a responder por cuenta propia, frente a los terceros afectados, dejando en paz y a salvo a esta Secretaría de Gobernación como beneficiario preferente de cualquier reclamación o acción judicial derivada de los mismos.

La Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil General será presentada en el domicilio del Administrador del Pedido; en la Secretaría Ejecutiva del Sistema Nacional de Protección Integral de Niñas, Niños y Adolescentes, ubicada en Londres N°. 102, Piso 5, Col, Juárez, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06600, Ciudad de México, a más tardar al día natural siguiente a la notificación del fallo.

## XVII. FORMAS Y CONDICIONES DE PAGO:

En términos del Artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Públicos, la fecha de pago al proveedor no podrá exceder de 20 días naturales contados a partir de la entrega de la factura respectiva que cumpla con los requisitos fiscales previa aceptación y de conformidad del Administrador del Pedido, de que los servicios devengados se realizaron en los términos y condiciones establecidos en el Pedido y en el presente Anexo Técnico.

No se otorgará anticipo alguno al proveedor, el pago se realizará en una sola exhibición por servicio devengado

Asimismo, el proveedor deberá de presentar la Factura en el siguiente domicilio:

AREA	UBICACIÓN	RFC
Coordinación de Vinculación, Dependencias y Órdenes de Gobierno	Londres 102, Piso 5, Colonia Juárez, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06600, Ciudad de México.	La Factura deberá ser expedida a nombre de: Secretaría de Gobernación SGO 850101 2H2 Domicilio Fiscal Bucareli No. 99 Col. Juárez, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06600, México, D.F.

El pago se realizará por la prestación del servicio solicitado y devengado, mediante transferencia interbancaria a la cuenta que el proveedor proporcione, conforme a la facturación presentada, misma que el deberá entregar impresa y en electrónico con los archivos correspondientes.

El costo de los servicios suministrados será cubierto al proveedor en Moneda Nacional con base a los precios establecidos en su oferta económica, dichos precios serán fijos e inalterables durante toda la vigencia del Pedido.

En caso de que las facturas presenten errores, se deberán subsanar por parte del proveedor en un plazo no mayor a 20 días naturales a partir de la nueva entrega de la factura respectiva.

#### **XVIII. RESPONSABILIDAD LABORAL:**

El personal que sea contratado y destinado para la prestación de servicio integral descrito en el presente Anexo Técnico, estará de forma absoluta bajo la dirección y subordinación del proveedor, con el cual tendrá establecida su relación laboral. El proveedor será responsable de cualquier reclamación o demanda de carácter laboral o de seguridad social en contra de la Secretaría de Gobernación, por parte de sus trabajadores. En consecuencia, la Secretaría de Gobernación en ningún momento deberá ser considerada como patrón solidario, sustituto o intermediario con respecto a dicho personal. Asimismo, el proveedor se obligará a eximir a la Secretaría de Gobernación de cualquier responsabilidad laboral, fiscal, de seguridad social y de cualquier otra naturaleza jurídica que al respecto pudiera existir en su contra. Lo anterior sin perjuicio de que la Secretaría de Gobernación le cobre al proveedor los gastos originados con motivo de la contestación a las demandas laborales, de seguridad social o de cualquier otra naturaleza que se hayan promovido en contra de la Secretaría de Gobernación.

#### **XIX. RESCISIÓN DEL PEDIDO:**

La Secretaría de Gobernación podrá iniciar la rescisión administrativa del Pedido cuando el proveedor incumpla con cualquiera de sus obligaciones contractuales, en términos de lo previsto en el Artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

#### **XX. ASPECTOS TÉCNICOS:**

Presentar en original la Oferta Técnica, sin precios, en idioma español, señalando la descripción completa solicitada de los servicios requeridos, especificando detalladamente el cumplimiento de todos y cada uno de los requisitos establecidos en el mismo.

#### **XXI. ASPECTOS ECONÓMICOS:**

Presentar en original la oferta económica que contenga lo siguiente:

- Costo unitario por concepto, con desglose de Subtotal, I.V.A. e importe Total de la proposición en Moneda Nacional.
- Vigencia de su oferta la cual no deberá ser inferior a 60 días posterior a la fecha de emisión; e
- Indicar que los precios son fijos durante la vigencia del Pedido.
- No se otorgarán anticipo

#### **XXII. CESION DE DERECHOS:**

En ninguno de los casos los derechos y obligaciones derivados del instrumento contractual que se adjudique podrán ser cedidos total o parcialmente en favor de otras personas físicas o morales distintas a aquellas que se hayan adjudicado el Pedido; salvo los derechos de cobro, en cuyo caso deberá contar con el consentimiento de la Secretaría de Gobernación.



**XXIII. ADMINISTRADOR DEL PEDIDO:**

De conformidad con el artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el Director de Estudios e Investigación, fungirá como Administrador del Pedido y será la persona encargada de realizar la administración y verificación del mismo que derive del presente Anexo Técnico, o quien lo sustituya en el cargo, asimismo, la Coordinación de Vinculación, Dependencias y Ordenes de Gobierno, tendrá el carácter de Área Técnica y Requirente en los términos de lo señalado en la fracción II y III, del Artículo 2 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, lo anterior, sin perjuicio de que la misma, realice nuevas designaciones para la supervisión del servicio integral.

ATENTAMENTE

<p><b>Administrador del Pedido</b></p>  <p><b>Fernando Gaal Rodriguez</b> Mtro. Director de Estudios e Investigación</p>	<p><b>Área Técnica y Requirente</b></p>  <p><b>Lic. José de Jesús Daniel Ponce Vázquez</b> Coordinación de Vinculación, Dependencias y Ordenes de Gobierno</p>
---	--