

RFC de la empresa: DNU2302165G1

Mineral de la Reforma, estado de Hidalgo a 01 de junio del 2026
ASUNTO: Cotización y Propuesta

D.A. Carlos Llaca Castelán
Director General de Formación y Competitividad Turística
Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo
Presente.

Por medio del presente, División 91 S.C. somete a su consideración la siguiente cotización y propuesta integral de servicios de capacitación, correspondiente al **Proyecto de Profesionalización y Certificación Turística 2026.**

El sector turístico se ha consolidado como uno de los principales motores de desarrollo económico, social y cultural en nuestro país. Su impacto trasciende la generación de empleo y derrama económica, convirtiéndose en un eje estratégico para la promoción de identidad, inclusión y competitividad territorial. Sin embargo, para mantener su dinamismo y responder a las nuevas expectativas de los visitantes nacionales e internacionales, resulta indispensable apostar por la profesionalización, la innovación y la mejora continua de quienes integran esta industria.

Con esta visión estratégica, División 91 S.C. presenta un conjunto de cursos especialmente diseñados para elevar la calidad de los servicios turísticos en sus diferentes dimensiones: innovación tecnológica, actualización de guías de turistas, gestión operativa y fortalecimiento de capacidades profesionales. Cada programa está orientado a consolidar competencias clave en los prestadores de servicios, generando experiencias memorables que enriquezcan la oferta turística municipal y estatal, fortaleciendo así la competitividad del Estado de Hidalgo. Recordando que **División G1 cuenta con su padrón estatal completamente actualizado.**

Propuesta Económica: Profesionalización y Certificación Turística.

SUBCONCEPTO	NOMBRE DEL CURSO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
1	<p>CONSISTENTE EN: CURSO CONTANDO HISTORIAS Y EL DISEÑO ESTRATEGICO PARA EL TURISMO (EXPERIENCIAS QUE CONECTAN).</p> <p>Dirigido: Hasta para 25 participantes por municipio (Prestadores de servicios turísticos y estudiantes de carreras afines al turismo y gastronomía).</p> <p>Duración: 15 horas por municipio (3 sesiones de 5 horas diarias).</p> <p>Sede: Huichapan, Zimapán y Zempoala, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p>Objetivo: Capacitar a los prestadores de servicios turísticos para que adquieran los conocimientos necesarios para diseñar experiencias turísticas memorables a través del diseño narrativo, aprendiendo a construir relatos que emocionen, inspiren y generen un vínculo auténtico con los visitantes y el pensamiento visual.</p> <p>El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposición técnica-económica lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Diseño del curso. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, además de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento que le avalen su experiencia en el tema a impartir. <p>Requerimientos que deberá proporcionar el Licitante adjudicado para la impartición del curso:</p> <ol style="list-style-type: none"> Equipo de cómputo, conexión a internet, proyector y/o pantalla, extensiones y bocinas de apoyo para material audiovisual. Salón o aula para impartir la capacitación, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, 	3	SERVICIO	\$38,843.20	\$116,529.60

	<p>mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitario.</p> <p>c. Manual físico para cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes.</p> <p>d. Coffe break hasta para 25 participantes: 75 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 75 sobres sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 75 sobres de sustituto de crema, 75 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 75 agitadores para café, tres cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 75 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.</p> <p>e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.</p> <p>f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado deberá de presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, Código Postal 42084, de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas, carpeta de información física y digital del curso impartido que contendrá como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaria de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo. 2. Índice de la carpeta. 3. Introducción del curso. 4. Planeación didáctica. 5. Currículum vitae del capacitador. 6. Manual del participante. 7. Cédulas de registros de los participantes (Formato impreso y en Excel digital). 8. Lista de asistencia. 9. Lista de calificaciones. 10. Encuesta de satisfacción por participante. 				
--	--	--	--	--	--

	<p>11. Evidencia fotográfica (20 fotos).</p> <p>12. Reporte final del curso (estadístico descriptivo).</p> <p>13. Constancias de los participantes.</p> <p>Nota: Las 20 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 3 fotos del Coffe break, 3 fotos de las dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 foto al iniciar el curso, 2 fotos de diferentes lugares durante el curso, 1 foto grupal, 1 foto de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 3 fotos del capacitador exponiendo durante el curso (1 foto por día).</p> <p>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado mediante memoria USB, al día hábil siguiente del evento del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas.</p>				
2	<p>CONSISTENTE EN: CURSO NORMATIVIDAD PARA APERTURAR UNA EMPRESA TURÍSTICA.</p> <p>Dirigido: Hasta para 25 participantes por municipio (Prestadores de servicios turísticos y estudiantes de carreras afines al turismo y gastronomía).</p> <p>Duración: 15 horas por municipio (3 sesiones de 5 horas diarias).</p> <p>Sede: Zempoala, Metztitlán y Acaxochitlán, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p>Objetivo: Capacitar al prestador de servicios turísticos para operar legal y competitivamente, enseñándole sobre aspectos legales, requisitos de inscripción, estándares de calidad, seguridad y sostenibilidad, cumpliendo desde el inicio del negocio con la normatividad.</p> <p>El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposición técnica-económica lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Diseño del curso. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de 	3	SERVICIO	\$38,843.20	\$116,529.60

licenciatura o maestría, además de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento que le avalen su experiencia en el tema a impartir.

Requerimientos que deberá proporcionar el Licitante adjudicado para la impartición del curso:

- a. Equipo de cómputo, conexión a internet, proyector y/o pantalla, extensiones y bocinas de apoyo para material audiovisual.
- b. Salón o aula para impartir la capacitación, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitario.
- c. Manual físico para cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes.
- d. Coffe break hasta para 25 participantes: 75 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 75 sobres sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 75 sobres de sustituto de crema, 75 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 75 agitadores para café, tres cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 75 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.
- e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.
- f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado deberá de presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, Código Postal 42084, de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas, carpeta de información física y digital del curso impartido que

	<p>contendrá como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo. 2. Índice de la carpeta. 3. Introducción del curso. 4. Planeación didáctica. 5. Currículum vitae del capacitador. 6. Manual del participante. 7. Cédulas de registros de los participantes (Formato impreso y en Excel digital). 8. Lista de asistencia. 9. Lista de calificaciones. 10. Encuesta de satisfacción por participante. 11. Evidencia fotográfica (20 fotos). 12. Reporte final del curso (estadístico descriptivo). 13. Constancias de los participantes. <p>Nota: Las 20 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 3 fotos del Coffe break, 3 fotos de las dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 foto al iniciar el curso, 2 fotos de diferentes lugares durante el curso, 1 foto al grupal, 1 foto de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 3 fotos del capacitador exponiendo durante el curso (1 foto por día).</p> <p>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado mediante memoria USB, al día hábil siguiente del evento del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas.</p>				
3	<p>CONSISTENTE EN: CURSO HOSPITALIDAD Y EXPERIENCIAS TURÍSTICAS.</p> <p>Dirigido: Hasta para 25 participantes por municipio (Prestadores de servicios turísticos y estudiantes de carreras afines al turismo y gastronomía).</p> <p>Duración: 15 horas por municipio (3 sesiones de 5 horas diarias).</p> <p>Sede: Mineral del Chico, Nicolas Flores y Pisaflores, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p>Objetivo: Capacitar a los prestadores de servicios turísticos para crear recuerdos memorables, haciendo que los viajeros se sientan acogidos,</p>	3	SERVICIO	\$38,843.20	\$116,529.60

seguros y valorados, superando sus expectativas mediante un servicio excepcional.

El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposición técnica-económica lo siguiente:

- a. Diseño del curso.
- b. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación.
- c. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, además de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento que le avalen su experiencia en el tema a impartir.

Requerimientos que deberá proporcionar el Licitante adjudicado para la impartición del curso:

- a. Equipo de cómputo, conexión a internet, proyector y/o pantalla, extensiones y bocinas de apoyo para material audiovisual.
- b. Salón o aula para impartir la capacitación, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitario.
- c. Manual físico para cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes.
- d. Coffe break hasta para 25 participantes: 75 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 75 sobres sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 75 sobres de sustituto de crema, 75 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 75 agitadores para café, tres cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 75 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.
- e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.
- f. Entregables: En un plazo no mayor a 5

días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado deberá de presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, Código Postal 42084, de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas, carpeta de información física y digital del curso impartido que contendrá como mínimo:

1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo.
2. Índice de la carpeta.
3. Introducción del curso.
4. Planeación didáctica.
5. Currículum vitae del capacitador.
6. Manual del participante.
7. Cédulas de registros de los participantes (Formato impreso y en Excel digital).
8. Lista de asistencia.
9. Lista de calificaciones.
10. Encuesta de satisfacción por participante.
11. Evidencia fotográfica (20 fotos).
12. Reporte final del curso (estadístico descriptivo).
13. Constancias de los participantes.

Nota: Las 20 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 3 fotos del Coffe break, 3 fotos de las dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 foto al iniciar el curso, 2 fotos de diferentes lugares durante el curso, 1 foto grupal, 1 foto de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 3 fotos del capacitador exponiendo durante el curso (1 foto por día).

Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado mediante memoria USB, al día hábil siguiente del evento del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas.

4	<p>CONSISTENTE EN: CURSO SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DE TURISTAS.</p> <p>Dirigido: Hasta para 25 participantes por municipio (Prestadores de servicios turísticos y estudiantes de carreras afines al turismo y gastronomía).</p> <p>Duración: 15 horas por municipio (3 sesiones de 5 horas diarias).</p> <p>Sede: Mineral del Chico y Santiago de Anaya, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p>Objetivo: Capacitar a los prestadores de servicios turísticos para garantizar la integridad física, psicológica, económica y jurídica de los visitantes, asegurando un entorno de confianza que prevenga riesgos, delincuencia y accidentes.</p> <p>El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposición técnica-económica lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Diseño del curso. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, además de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento que le avalen su experiencia en el tema a impartir. <p>Requerimientos que deberá proporcionar el Licitante adjudicado para la impartición del curso:</p> <ol style="list-style-type: none"> Equipo de cómputo, conexión a internet, proyector y/o pantalla, extensiones y bocinas de apoyo para material audiovisual. Salón o aula para impartir la capacitación, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitario. Manual físico para cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes. Coffe break hasta para 25 participantes: 75 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 75 sobres sustituto 	2	SERVICIO	\$38,843.20	\$77,686.40
---	---	---	----------	-------------	-------------

	<p>de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 75 sobres de sustituto de crema, 75 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 75 agitadores para café, tres cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 75 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.</p> <p>e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.</p> <p>f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado deberá de presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, Código Postal 42084, de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas, carpeta de información física y digital del curso impartido que contendrá como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaria de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo. 2. Índice de la carpeta. 3. Introducción del curso. 4. Planeación didáctica. 5. Currículum vitae del capacitador. 6. Manual del participante. 7. Cédulas de registros de los participantes (Formato impreso y en Excel digital). 8. Lista de asistencia. 9. Lista de calificaciones. 10. Encuesta de satisfacción por participante. 11. Evidencia fotográfica (20 fotos). 12. Reporte final del curso (estadístico descriptivo). 13. Constancias de los participantes. <p>Nota: Las 20 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 3 fotos del Coffe break, 3 fotos de las dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 foto al iniciar el curso, 2 fotos de diferentes lugares durante el curso, 1 foto grupal, 1 foto de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 3 fotos del capacitador exponiendo durante el curso (1 foto por día).</p> <p>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado mediante memoria USB, al día hábil siguiente del evento del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas.</p>				
5	<p>CONSISTENTE EN: CURSO USO DE TECNOLOGÍA EN LA GESTIÓN TURÍSTICA.</p> <p>Dirigido: Hasta para 25 participantes por municipio Prestadores de servicios turísticos. (Tour Operadoras).</p> <p>Duración: 15 horas (3 sesiones de 5 horas diarias).</p> <p>Sede: Pachuca de Soto, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p>Objetivo: Capacitar a las Tours Operadoras para optimizar la eficiencia operativa, personalizar la experiencia del cliente y fomentar la sostenibilidad mediante el análisis de datos (Big Data/IA), facilitando la comercialización, la toma de decisiones en tiempo real y el desarrollo de destinos inteligentes.</p> <p>El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposición técnica-económica lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Diseño del curso. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, además de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento que le avalen su experiencia en el tema a impartir. <p>Requerimientos que deberá proporcionar el Licitante adjudicado para la impartición del curso:</p> <ol style="list-style-type: none"> Equipo de cómputo, conexión a internet, 	1	SERVICIO	\$38,843.20	\$38,843.20

	<p>proyector y/o pantalla, extensiones y bocinas de apoyo para material audiovisual.</p> <p>b. Salón o aula para impartir la capacitación, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitario.</p> <p>c. Manual físico para cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes.</p> <p>d. Coffe break hasta para 25 participantes: 75 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 75 sobres sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 75 sobres de sustituto de crema, 75 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 75 agitadores para café, tres cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 75 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.</p> <p>e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.</p> <p>f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado deberá de presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, Código Postal 42084, de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas, carpeta de información física y digital del curso impartido que contendrá como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo. 2. Índice de la carpeta. 3. Introducción del curso. 				
--	---	--	--	--	--

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Planeación didáctica. 5. Currículum vitae del capacitador. 6. Manual del participante. 7. Cédulas de registros de los participantes (Formato impreso y en Excel digital). 8. Lista de asistencia. 9. Lista de calificaciones. 10. Encuesta de satisfacción por participante 11. Evidencia fotográfica (20 fotos). 12. Reporte final del curso (estadístico descriptivo). 13. Constancias de los participantes. <p>Nota: Las 20 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 3 fotos del Coffe break, 3 fotos de las dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 foto al iniciar el curso, 2 fotos de diferentes lugares durante el curso, 1 foto grupal, 1 foto de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 3 fotos del capacitador exponiendo durante el curso (1 foto por día).</p> <p>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado mediante memoria USB, al día hábil siguiente del evento del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas.</p>				
6	<p>CONSISTENTE EN: CURSO GESTIÓN DE RESERVAS Y PAGOS.</p> <p>Dirigido: Hasta para 25 participantes por municipio (Prestadores de servicios turísticos. (Tour Operadoras).</p> <p>Duración: 15 horas por municipio (3 sesiones de 5 horas diarias).</p> <p>Sede: Pachuca de Soto y Actopan, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p>Objetivo: Capacitar a las Tours Operadoras para optimizar la eficiencia operativa, personalizar la experiencia del cliente y fomentar la sostenibilidad mediante el análisis de datos (Big Data/IA), facilitando la comercialización, la toma de decisiones en tiempo real y el desarrollo de destinos inteligentes.</p> <p>El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposición técnica-económica lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Diseño del curso. 	2	SERVICIO	\$38,843.20	\$77,686.40

<p>b. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación.</p> <p>c. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, además de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento que le avalen su experiencia en el tema a impartir.</p> <p>Requerimientos que deberá proporcionar el Licitante adjudicado para la impartición del curso:</p> <p>a. Equipo de cómputo, conexión a internet, proyector y/o pantalla, extensiones y bocinas de apoyo para material audiovisual.</p> <p>b. Salón o aula para impartir la capacitación, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitario.</p> <p>c. Manual físico para cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes.</p> <p>d. Coffe break hasta para 25 participantes: 75 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 75 sobres sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 75 sobres de sustituto de crema, 75 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 75 agitadores para café, tres cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 75 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.</p> <p>e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.</p> <p>f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado deberá de presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder</p>				
--	--	--	--	--

	<p>Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, Código Postal 42084, de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas, carpeta de información física y digital del curso impartido que contendrá como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo. 2. Índice de la carpeta. 3. Introducción del curso. 4. Planeación didáctica. 5. Currículum vitae del capacitador. 6. Manual del participante. 7. Cédulas de registros de los participantes (Formato impreso y en Excel digital). 8. Lista de asistencia. 9. Lista de calificaciones. 10. Encuesta de satisfacción por participante. 11. Evidencia fotográfica (20 fotos). 12. Reporte final del curso (estadístico descriptivo). 13. Constancias de los participantes. <p>Nota: Las 20 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 3 fotos del Coffe break, 3 fotos de las dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 foto al iniciar el curso, 2 fotos de diferentes lugares durante el curso, 1 foto grupal, 1 foto de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 3 fotos del capacitador exponiendo durante el curso (1 foto por día).</p> <p>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado mediante memoria USB, al día hábil siguiente del evento del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas.</p>				
7	<p>CONSISTENTE EN: CURSO CALIDAD EN EL SERVICIO TURÍSTICO INTELIGENTE.</p> <p>Dirigido: Hasta para 25 participantes por municipio (Prestadores de servicios turísticos y estudiantes de carreras afines al turismo y</p>	4	SERVICIO	\$38,843.20	\$155,372.80

gastronomía).

Duración: 15 horas por municipio (3 sesiones de 5 horas diarias).

Sede: Huichapan, Zimapán, Ixmiquilpan y Tecozautla, Hidalgo. (Cobertura Estatal).

Objetivo: Capacitar a prestadores de servicios turístico, para implementar tecnología e innovación en la gestión turística, optimizando la experiencia del viajero y la sostenibilidad del destino, mediante el uso de datos y estrategias digitales para ofrecer servicios personalizados, seguros y eficientes, todo ello enfocado en la satisfacción del cliente y la competitividad empresarial.

El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposición técnica-económica lo siguiente:

- a. Diseño del curso.
- b. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación.
- c. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, además de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento que le avalen su experiencia en el tema a impartir.

Requerimientos que deberá proporcionar el Licitante adjudicado para la impartición del curso:

- a. Equipo de cómputo, conexión a internet, proyector y/o pantalla, extensiones y bocinas de apoyo para material audiovisual.
- b. Salón o aula para impartir la capacitación, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitario.
- c. Manual físico para cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes.
- d. Coffe break hasta para 25 participantes: 75 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 75 sobres sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al

	<p>menos 350 miligramos, 75 sobres de sustituto de crema, 75 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 75 agitadores para café, tres cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 75 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.</p> <p>e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.</p> <p>f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado deberá de presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, Código Postal 42084, de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas, carpeta de información física y digital del curso impartido que contendrá como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaria de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo. 2. Índice de la carpeta. 3. Introducción del curso. 4. Planeación didáctica. 5. Currículum vitae del capacitador. 6. Manual del participante. 7. Cédulas de registros de los participantes (Formato impreso y en Excel digital). 8. Lista de asistencia. 9. Lista de calificaciones. 10. Encuesta de satisfacción por participante. 11. Evidencia fotográfica (20 fotos). 12. Reporte final del curso (estadístico descriptivo). 13. Constancias de los participantes. <p>Nota: Las 20 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 3 fotos del Coffe break, 3 fotos de las dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>foto al iniciar el curso, 2 fotos de diferentes lugares durante el curso, 1 foto grupal, 1 foto de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 3 fotos del capacitador exponiendo durante el curso (1 foto por día).</p> <p>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado mediante memoria USB, al día hábil siguiente del evento del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas.</p>				
8	<p>CONSISTENTE EN: CURSO SENDERO DE PLANTAS MEDICINALES Y SUS USOS EN LA COMUNIDADES.</p> <p>Dirigido: Hasta para 25 participantes por municipio Prestadores de servicios turístico (Guías de Turificas)</p> <p>Duración: 20 horas (4 sesiones de 5 horas diarias).</p> <p>Sede: Huasca de Ocampo, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p>Objetivo: Capacitar a los Guías de turistas sobre la importancia socioeconómica de las plantas medicinales para las pequeñas comunidades que las usan con prácticas ancestrales que aportan beneficios nutricionales y activos a la salud del hombre, manteniendo un equilibrio en la diversidad biológica y en los ecosistemas.</p> <p>El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposición técnica-económica lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Diseño del curso. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, además de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento que le avalen su experiencia en el tema a impartir. Documentación que avale el estándar de competencia laboral ECO 217.01 como instructor de cursos de manera presencial grupal. 	1	SERVICIO	\$48,605.70	\$48,605.70

<p>e. Documento que compruebe que el instructor forma parte de un centro capacitador y evaluador de las Normas Oficiales Mexicanas de Turismo 08 y 09.</p> <p>Requerimientos que deberá proporcionar el Licitante adjudicado para la impartición del curso:</p> <p>a. Equipo de cómputo, conexión a internet, proyector y/o pantalla, extensiones y bocinas de apoyo para material audiovisual.</p> <p>b. Salón o aula para impartir la capacitación, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitario.</p> <p>c. Manual físico para cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes.</p> <p>d. Coffe break hasta para 25 participantes: 100 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 100 sobres sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 100 sobres de sustituto de crema, 100 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 100 agitadores para café, cuatro cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 100 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.</p> <p>e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.</p> <p>f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado deberá de presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, Código Postal 42084, de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas, carpeta de información física y digital del curso impartido que</p>				
---	--	--	--	--

	<p>contendrá como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo. 2. Índice de la carpeta. 3. Introducción del curso. 4. Planeación didáctica. 5. Currículum vitae del capacitador. 6. Manual del participante. 7. Cédulas de registros de los participantes (Formato impreso y en Excel digital). 8. Lista de asistencia. 9. Lista de calificaciones. 10. Encuesta de satisfacción por participante. 11. Evidencia fotográfica (25 fotos). 12. Reporte final del curso (estadístico descriptivo). 13. Constancias de los participantes. <p>Nota: Las 25 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 4 fotos del Coffe break, 4 fotos de las dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 foto al iniciar el curso, 4 fotos de diferentes lugares durante el curso, 1 foto grupal, 1 foto de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 4 fotos del capacitador exponiendo durante el curso (1 foto por día).</p> <p>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado mediante memoria USB, al día hábil siguiente del evento del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas.</p>				
9	<p>CONSISTENTE EN: CURSO TURISMO SUSTENTABLE (BIOCONSTRUCCIÓN).</p> <p>Dirigido: Hasta para 25 participantes por municipio (Prestadores de servicios turísticos y estudiantes de carreras afines al turismo y gastronomía).</p> <p>Duración: 15 horas por municipio (3 sesiones de 5 horas diarias).</p> <p>Sede: Metztlán y Cardonal, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p>Objetivo: Capacitar a los prestadores de servicios turísticos para adquirir los conocimientos y herramientas necesarias para diseñar, planificar y</p>	2	SERVICIO	\$38,843.20	\$77,686.40

gestionar proyectos turísticos que sean respetuosos con el medio ambiente, socialmente responsables y económicamente viables, integrando técnicas de construcción sostenibles y amigables con el entorno.

El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposición técnica-económica lo siguiente:

- a. Diseño del curso.
- b. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación.
- c. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, además de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento que le avalen su experiencia en el tema a impartir.

Requerimientos que deberá proporcionar el Licitante adjudicado para la impartición del curso:

- a. Equipo de cómputo, conexión a internet, proyector y/o pantalla, extensiones y bocinas de apoyo para material audiovisual.
- b. Salón o aula para impartir la capacitación, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitario.
- c. Manual físico para cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes.
- d. Coffe break hasta para 25 participantes: 75 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 75 sobres sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 75 sobres de sustituto de crema, 75 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 75 agitadores para café, tres cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 75 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.

- e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.
- f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado deberá de presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, Código Postal 42084, de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas, carpeta de información física y digital del curso impartido que contendrá como mínimo:
1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaria de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo.
 2. Índice de la carpeta.
 3. Introducción del curso.
 4. Planeación didáctica.
 5. Currículum vitae del capacitador.
 6. Manual del participante.
 7. Cédulas de registros de los participantes (Formato impreso y en Excel digital).
 8. Lista de asistencia.
 9. Lista de calificaciones.
 10. Encuesta de satisfacción por participante.
 11. Evidencia fotográfica (20 fotos).
 12. Reporte final del curso (estadístico descriptivo).
 13. Constancias de los participantes.

Nota: Las 20 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 3 fotos del Coffe break, 3 fotos de las dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 foto al iniciar el curso, 2 fotos de diferentes lugares durante el curso, 1 foto grupal, 1 foto de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 3 fotos del capacitador exponiendo durante el curso (1 foto por día).

Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado mediante memoria USB, al día hábil siguiente del evento del

	fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas.				
10	<p>CONSISTENTE EN: CURSO SALVAMENTO ACUÁTICO Y REANIMACIÓN CARDIO PULMONAR (RCP).</p> <p>Dirigido: Hasta para 25 participantes por municipio Prestadores de servicios turísticos. (Guardavidas).</p> <p>Duración: 15 horas por municipio (3 sesiones de 5 horas diarias).</p> <p>Sede: Ixmiquilpan, Tecozautla, Ajacuba y Tasquillo, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p>Objetivo: Capacitar a los Guardavidas para prevenir, identificar y gestionar emergencias en entornos acuáticos, esto incluye adquirir técnicas avanzadas de rescate, realizar maniobras de reanimación cardio pulmonar y primeros auxilios, garantizando la seguridad de la víctima y del rescatista.</p> <p>El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposición técnica-económica lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Diseño del curso. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, además de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento que le avalen su experiencia en el tema a impartir. <p>Requerimientos que deberá proporcionar el Licitante adjudicado para la impartición del curso:</p> <ol style="list-style-type: none"> Equipo de cómputo, conexión a internet, proyector y/o pantalla, extensiones y bocinas de apoyo para material audiovisual. Salón o aula para impartir la capacitación, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitario. 	4	SERVICIO	\$38,843.20	\$155,372.80

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <p>c. Manual físico para cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes.</p> <p>d. Coffe break hasta para 25 participantes: 75 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 75 sobres sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 75 sobres de sustituto de crema, 75 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 75 agitadores para café, tres cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 75 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.</p> <p>e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.</p> <p>f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado deberá de presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, Código Postal 42084, de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas, carpeta de información física y digital del curso impartido que contendrá como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo. 2. Índice de la carpeta. 3. Introducción del curso. 4. Planeación didáctica. 5. Currículum vitae del capacitador. 6. Manual del participante. 7. Cédulas de registros de los participantes (Formato impreso y en Excel digital). 8. Lista de asistencia. 9. Lista de calificaciones. 10. Encuesta de satisfacción por participante. | | | | |
|--|--|--|--|--|

	<p>11. Evidencia fotográfica (20 fotos).</p> <p>12. Reporte final del curso (estadístico descriptivo)</p> <p>13. Constancias de los participantes.</p> <p>Nota: Las 20 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 3 fotos del Coffe break, 3 fotos de las dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 foto al iniciar el curso, 2 fotos de diferentes lugares durante el curso, 1 foto grupal, 1 foto de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 3 fotos del capacitador exponiendo durante el curso (1 foto por día).</p> <p>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado mediante memoria USB, al día hábil siguiente del evento del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas.</p>				
11	<p>CONSISTENTE EN: CURSO INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADA EN HOTELERIA.</p> <p>Dirigido: Hasta para 25 participantes por municipio (Prestadores de servicios turísticos y estudiantes de carreras afines al turismo y gastronomía).</p> <p>Duración: 15 horas por municipio (3 sesiones de 5 horas diarias).</p> <p>Sede: Huasca de Ocampo, Mineral del Monte y Tecozautla, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p>Objetivo: Capacitar a los prestadores de servicios turísticos para adquirir las habilidades y conocimientos necesarios para utilizar herramientas de Inteligencia Artificial IA con el fin de optimizar operaciones, mejorar la experiencia del cliente e incrementar la rentabilidad en establecimientos de hospedaje.</p> <p>El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposición técnica-económica lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Diseño del curso. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de 	3	SERVICIO	\$38,843.20	\$116,529.60

licenciatura o maestría, además de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento que le avalen su experiencia en el tema a impartir.

Requerimientos que deberá proporcionar el Licitante adjudicado para la impartición del curso:

- a. Equipo de cómputo, conexión a internet, proyector, extensiones, equipo de audio, micrófonos y multi contacto.
- b. Salón o aula para impartir la capacitación, con ventilación adecuada, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitarios.
- c. Manual físico y digital por cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes.
- d. Coffe break hasta para 25 participantes: 75 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 75 sobres sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 75 sobres de sustituto de crema, 75 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 75 agitadores para café, dos cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 75 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.
- e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.
- f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado deberá presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística perteneciente a la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, Código Postal 42084, en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas, carpeta de información física y digital del curso impartido que contendrá

	<p>como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística perteneciente a la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo. 2. Índice de la carpeta. 3. Introducción del curso. 4. Planeación didáctica. 5. Currículum vitae del capacitador. 6. Manual del participante. 7. Cédulas de registros de los participantes. (Formato impreso y en Excel digital). 8. Lista de asistencia. 9. Lista de calificaciones. 10. Encuesta de satisfacción por participante. 11. Evidencia fotográfica (20 fotos). 12. Reporte final del curso (estadístico descriptivo). 13. Constancias de los participantes. <p>Nota: Las 20 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 3 fotos del Coffe break, 3 fotos de las dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 foto al iniciar el curso, 2 fotos de diferentes lugares durante el curso, 1 foto grupal, 1 foto de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 3 fotos del capacitador exponiendo durante el curso (1 foto por día).</p> <p>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado mediante memoria USB, al día hábil siguiente del evento del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas.</p>				
12	<p>CONSISTENTE EN: CURSO INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADA EN RESTAURANTES.</p> <p>Dirigido: Hasta para 25 participantes por municipio (Prestadores de servicios turísticos y estudiantes de carreras afines al turismo y gastronomía).</p> <p>Duración: 15 horas por municipio (3 sesiones de 5 horas diarias).</p> <p>Sede: Huichapan, Pachuca de Soto y Tulancingo de Bravo, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p>Objetivo: Capacitar a los prestadores de servicios</p>	3	SERVICIO	\$38,843.20	\$116,529.60

turísticos de alimentos y bebidas para que puedan integrar y utilizar herramientas de IA con el fin de optimizar las operaciones, mejorar la rentabilidad y personalizar la experiencia del cliente.

El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposición técnica-económica lo siguiente:

- a. Diseño del curso.
- b. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación.
- c. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, además de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento que le avalen su experiencia en el tema a impartir.

Requerimientos que deberá proporcionar el Licitante adjudicado para la impartición del curso:

- a. Equipo de cómputo, conexión a internet, proyector, extensiones, equipo de audio, micrófonos y multi contacto.
- b. Salón o aula para impartir la capacitación, con ventilación adecuada, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitario.
- c. Manual físico y digital por cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes.
- d. Coffe break hasta para 25 participantes: 75 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 75 sobres sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 75 sobres de sustituto de crema, 75 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 75 agitadores para café, dos cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 75 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.

- e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.
- f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado deberá presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística perteneciente a la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, Código Postal 42084, en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas, carpeta de información física y digital del curso impartido que contendrá como mínimo:
1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística perteneciente a la Secretaria de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo.
 2. Índice de la carpeta.
 3. Introducción del curso.
 4. Planeación didáctica.
 5. Currículum vitae del capacitador.
 6. Manual del participante.
 7. Cédulas de registros de los participantes. (Formato impreso y en Excel digital).
 8. Lista de asistencia.
 9. Lista de calificaciones.
 10. Encuesta de satisfacción por participante.
 11. Evidencia fotográfica (20 fotos).
 12. Reporte final del curso (estadístico descriptivo).
 13. Constancias de participantes.

Nota: Las 20 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 3 fotos del Coffe break, 3 fotos de las dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 foto al iniciar el curso, 2 fotos de diferentes lugares durante el curso, 1 foto grupal, 1 foto de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 3 fotos del capacitador exponiendo durante el curso (1 foto por día).

Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado mediante

	memoria USB, al día hábil siguiente del evento del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas.				
13	<p>CONSISTENTE EN: CURSO DESARROLLO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS ACCESIBLES.</p> <p>Dirigido: Hasta para 25 participantes por municipio (Prestadores de servicios turísticos y estudiantes de carreras afines al turismo y gastronomía).</p> <p>Duración: 15 horas por municipio (3 sesiones de 5 horas diarias).</p> <p>Sede: Pachuca de Soto, Tulancingo de Bravo y Mineral del Monte, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p>Objetivo: Capacitar a prestadores de servicios turísticos para diseñar, crear y comercializar ofertas turísticas inclusivas, eliminando barreras y asegurando que todas las personas, sin importar sus capacidades, puedan disfrutar de experiencias turísticas de calidad, promoviendo así la inclusión, la competitividad y la sostenibilidad del sector.</p> <p>El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposición técnica-económica lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Diseño del curso. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, además de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento que le avalen su experiencia en el tema a impartir. <p>Requerimientos que deberá proporcionar el Licitante adjudicado para la impartición del curso:</p> <ol style="list-style-type: none"> Equipo de cómputo, conexión a internet, proyector, extensiones, equipo de audio, micrófonos y multi contacto. Salón o aula para impartir la capacitación, con ventilación adecuada, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, 	3	SERVICIO	\$38,843.20	\$116,529.60

	<p>mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitario.</p> <p>c. Manual físico para cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes.</p> <p>d. Coffe break hasta para 25 participantes: 75 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 75 sobres sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 75 sobres de sustituto de crema, 75 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 75 agitadores para café, dos cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 75 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.</p> <p>e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.</p> <p>f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado deberá presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística perteneciente a la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, Código Postal 42084, en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas, carpeta de información física y digital del curso impartido que contendrá como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística perteneciente a la Secretaria de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo. 2. Índice de la carpeta. 3. Introducción del curso. 4. Planeación didáctica. 5. Currículum vitae del capacitador. 6. Manual del participante. 7. Cédulas de registros de los participantes. (Formato impreso y en Excel digital). 				
--	--	--	--	--	--

	<p>8. Lista de asistencia.</p> <p>9. Lista de calificaciones.</p> <p>10. Encuesta de satisfacción por participante.</p> <p>11. Evidencia fotográfica (20 fotos).</p> <p>12. Reporte final del curso (estadístico descriptivo).</p> <p>13. Constancias de participantes.</p> <p>Nota: Las 20 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 3 fotos del Coffe break, 3 fotos de las dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 foto al iniciar el curso, 2 fotos de diferentes lugares durante el curso, 1 foto grupal, 1 foto de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 3 fotos del capacitador exponiendo durante el curso (1 foto por día).</p> <p>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado mediante memoria USB, al día hábil siguiente del evento del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas.</p>				
14	<p>CONSISTENTE EN: CURSO TURISMO INCLUSIVO PARA GUÍAS DE TURISTAS.</p> <p>Dirigido: Hasta para 25 participantes por municipio Prestadores de servicios turístico (Guías de Turistas).</p> <p>Duración: 20 horas por municipio (4 sesiones de 5 horas diarias).</p> <p>Sede: Huasca de Ocampo y Tepeapulco, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p>Objetivo: Capacitar a los Guías de turistas para que puedan ofrecer experiencias turísticas equitativas y sin barreras a todas las personas, sin importar sus capacidades físicas, edad, género u origen, proporcionándoles herramientas prácticas, sensibilización y conocimientos para atender a viajeros con discapacidades, personas mayores, familias, etc., garantizando autonomía y disfrute pleno.</p> <p>El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposición técnica-económica lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Diseño del curso. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, 	2	SERVICIO	\$48,605.70	\$97,211.40

actividades, estrategias e instrumentos de evaluación.

- c. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, además de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento que le avalen su experiencia en el tema a impartir.

Requerimientos que deberá proporcionar el Licitante adjudicado para la impartición del curso:

- a. Equipo de cómputo, conexión a internet, proyector, extensiones, equipo de audio, micrófonos y multi contacto.
- b. Salón o aula para impartir la capacitación, con ventilación adecuada, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitario.
- c. Manual físico por cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes.
- d. Coffe break hasta para 25 participantes: 100 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 100 sobres sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 100 sobres de sustituto de crema, 100 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 100 agitadores para café, cuatro cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 100 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.
- e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.
- f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado deberá presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística perteneciente a la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la

	<p>Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, Código Postal 42084, en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas, carpeta de información física del curso impartido que contendrá como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística perteneciente a la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo. 2. Índice de la carpeta. 3. Introducción del curso. 4. Planeación didáctica. 5. Currículum vitae del capacitador. 6. Manual del participante. 7. Cédulas de registros de los participantes. (Formato impreso y en Excel digital). 8. Lista de asistencia. 9. Lista de calificaciones. 10. Encuesta de satisfacción por participante. 11. Evidencia fotográfica (25 fotos). 12. Reporte final del curso (estadístico descriptivo) 13. Constancias de participantes. <p>Nota: Las 25 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 4 fotos del Coffe break, 4 fotos de las dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 foto al iniciar el curso, 4 fotos de diferentes lugares durante el curso, 1 foto grupal, 1 foto de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 4 fotos del capacitador exponiendo durante el curso (1 foto por día).</p> <p>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado mediante memoria USB, al día hábil siguiente del evento del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas.</p>				
15	<p>CONSISTENTE EN: CURSO PREPARACIÓN DE GASTRONOMÍA MEXICANA POPULAR Y TRADICIONAL.</p> <p>Dirigido: Hasta para 15 cocineras tradicionales por municipio.</p>	3	SERVICIO	\$48,605.70	\$145,817.10

Duración: 20 horas por municipio (4 sesiones de 5 horas diarias).

Sede: Acaxochitlán, Ixmiquilpan y Singuilucan, Hidalgo. (Cobertura Estatal).

Objetivo: Capacitar a cocineras y cocineros tradicionales competentes en la elaboración de platillos ancestrales, reconociendo su importancia cultural, dominando técnicas e ingredientes autóctonos (maíz, chile, frijol), y rescatando herramientas tradicionales (metate, molcajete) para preservar el patrimonio alimentario, conectando con la historia culinaria de México y su identidad regional.

El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposición técnica-económica lo siguiente:

- a. Diseño del curso.
- b. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación.
- c. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, además de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento que le avalen su experiencia en el tema a impartir.

Requerimientos que deberá proporcionar el licitante adjudicado para la impartición del curso:

- a. Equipo de cómputo, conexión a internet, proyector, extensiones, equipo de audio, micrófonos y multi contacto.
- b. Salón o aula para impartir la capacitación, con ventilación adecuada, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 15 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor, sanitarios con insumos necesarios, conexión a internet.
- c. Manual físico y digital por cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 15 participantes.
- d. Coffe break hasta para 16 participantes: 60 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 60 sobres sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 60 sobres de

<p>sustituto de crema, 60 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 60 agitadores para café, cuatro cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 60 sobres de té, mismo que deberá de ser surtido durante los días que dure el curso.</p> <p>e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.</p> <p>f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado deberá presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística perteneciente a la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, Código Postal 42084, en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas, carpeta de información física del curso impartido que contendrá como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística perteneciente a la Secretaria de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo. 2. Índice de la carpeta. 3. Introducción del curso. 4. Planeación didáctica. 5. Currículum vitae del capacitador. 6. Manual del participante. 7. Cédulas de registros de los participantes. (Formato impreso y en Excel digital). 8. Lista de asistencia. 9. Lista de calificaciones. 10. Encuesta de satisfacción por participante. 11. Evidencia fotográfica (25 fotos). 12. Reporte final del curso (estadístico descriptivo) 13. Constancias de participantes. <p>Nota: Las 25 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 4 fotos del Coffe break, 4 fotos de las dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los</p>				
---	--	--	--	--

	<p>manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 foto al iniciar el curso, 4 fotos de diferentes lugares durante el curso, 1 foto grupal, 1 foto de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 4 fotos del capacitador exponiendo durante el curso (1 foto por día).</p> <p>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado mediante memoria USB, al día hábil siguiente del evento del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas.</p>				
16	<p>CONSISTENTE EN: ODIPLOMADO DE FORMACIÓN DE GUÍAS ESPECIALIZADO EN ACTIVIDADES ESPECÍFICAS: EXCURSIONISMO. NOM-09-TUR-2002</p> <p>Dirigido: Hasta para 25 participantes con experiencia como guías.</p> <p>Duración: 200 horas (25 sesiones de 8 horas diarias).</p> <p>Sede: Zimapán, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p>Objetivo: Capacitar técnica y profesionalmente a los participantes en la conducción, seguridad y gestión de grupos en actividades de excursionismo, senderismo y naturaleza, bajo estándares de la NOM-09-TUR-2002 para obtener la credencial federal de la SECTUR.</p> <p>El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposición técnica-económica lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Diseño del curso. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, además de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento que le avalen su experiencia en el tema a impartir (Diplomado de Formación de Guías Especializados en Excursionismo). Presentar documentos que avalen el estándar de competencia laboral ECO 217.01 (Instructor de cursos de 	1	SERVICIO	\$324,401.00	\$324,401.00

<p>capacitación de manera presencial grupal).</p> <p>e. Carta Aval vigente de la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP).</p> <p>f. Ser un centro de capacitación y evaluador de la NOM -08 y/o NOM-09.</p> <p>Requerimientos que deberá proporcionar el Licitante adjudicado para la impartición del curso:</p> <p>a. Equipo de cómputo, conexión a internet, proyector, extensiones, equipo de audio, micrófonos y multi contacto.</p> <p>b. Salón o aula para impartir la capacitación, con ventilación adecuada, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor, sanitarios con insumos necesarios, conexión a internet.</p> <p>c. Manual físico y digital por cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes.</p> <p>d. Coffe break hasta para 25 participantes: 625 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 625 sobres sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 625 sobres de sustituto de crema, 625 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 500 servilletas de papel, 625 agitadores para café, 25 cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 625 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.</p> <p>e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.</p> <p>f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado deberá presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística perteneciente a la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada,</p>				
---	--	--	--	--

<p>Pachuca de Soto, Hidalgo, Código Postal 42084, en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas, carpeta de información física y digital por módulo impartido que contendrá como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística perteneciente a la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo 2. Índice de la carpeta 3. Introducción del curso 4. Planeación didáctica 5. Currículum vitae del capacitador 6. Manual del participante 7. Cédulas de registros de los participantes (Formato impreso y en Excel digital) 8. Lista de asistencia 9. Lista de calificaciones 10. Encuesta de satisfacción por participante 11. Evidencia fotográfica (25 fotos por módulo) 12. Reporte final del curso (estadístico descriptivo) 13. Constancias de participantes. <p>Nota: Las 25 fotografías por módulo serán de los siguientes planos: 4 fotos del Coffe break, 4 fotos de las dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 foto al iniciar el curso, 4 fotos de diferentes lugares durante el curso, 1 foto grupal, 1 foto de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 4 fotos del capacitador exponiendo durante el curso (1 foto por día).</p> <p>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado mediante memoria USB, al día hábil siguiente del evento del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 horas a 17:00 horas.</p>				
---	--	--	--	--

	<p>impartir el curso hasta para 25 participantes.</p> <p>d. Coffe break hasta para 25 participantes: 75 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 75 sobres de sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 75 sobres de sustituto de crema, 75 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 75 agitadores para café, tres cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 75 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.</p> <p>e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.</p> <p>f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado, deberá de presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, código postal 42084, de lunes a viernes en un horario de 9:00 a 17:00 horas., carpeta de información física y digital del curso impartido que contendrá como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaria de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo. 2. Índice de la carpeta. 3. Introducción del curso. 4. Planeación didáctica. 5. Currículum vitae del capacitador. 6. Manual del participante. 7. Cédulas de registros de los participantes. 8. Lista de asistencia. (Formato impreso y en Excel digital). 9. Lista de calificaciones. 10. Encuesta de Satisfacción por participante. 11. Evidencia fotográfica (20 fotos). 12. Reporte Final del curso (estadístico descriptivo). 13. Constancias de los participantes. <p>Nota: Las 20 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 3 fotos del Coffe break, 3 fotos de las</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 al iniciar curso, 2 de diferentes lugares durante el curso, 1 al terminar el curso (grupales), 1 de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 3 del capacitador exponiendo durante el curso. (1 por día).</p> <p>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado, al día hábil siguiente de dictamen del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 a 17:00 horas.</p>				
2	<p>CURSO INGLÉS INTERMEDIO PARA ATENCIÓN A TURISTAS QUE CONSISTE EN:</p> <p>Dirigido: Hasta 25 participantes por municipio (Prestadores de servicios turísticos y estudiantes de carreras afines al turismo y gastronomía).</p> <p>Duración: 20 horas por municipio (4 sesiones de 5 horas diarias).</p> <p>Sede: Pachuca de Soto, Mineral del Monte y Huasca de Ocampo, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p>Objetivo: Capacitar a los prestadores de servicios turísticos para comunicarse con fluidez y confianza en situaciones profesionales del sector, para atender, informar, resolver quejas y gestionar requerimientos especiales de visitantes internacionales, elevando la calidad del servicio al cliente.</p> <p>El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposiciones lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Diseño del curso. Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación. Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, así como constancia que le avale su experiencia en el tema a impartir. Acreditar experiencia profesional del o los instructores que impartirán el tema a través de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento. <p>Requerimientos que deberá proporcionar el licitante adjudicado para la impartición del curso:</p> <ol style="list-style-type: none"> Equipo de cómputo, conexión a internet, 	3	SERVICIO	\$ 32,118.00	\$ 96,354.00

	<p>proyector y/o pantalla, extensiones y bocinas de apoyo para material audiovisual.</p> <p>b. Salón o aula para impartir la capacitación, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitarios.</p> <p>c. Manual físico para cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes.</p> <p>d. Coffe break hasta para 25 participantes: 100 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 100 sobres de sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 100 sobres de sustituto de crema, 100 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 100 agitadores para café, cuatro cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 100 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.</p> <p>e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.</p> <p>f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado, deberá de presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, código postal 42084, de lunes a viernes en un horario de 9:00 a 17:00 horas., carpeta de información física y digital del curso impartido que contendrá como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo. 2. Índice de la carpeta. 3. Introducción del curso. 4. Planeación didáctica. 5. Currículum vitae del capacitador. 6. Manual del participante. 7. Cédulas de registros de los participantes. 8. Lista de asistencia. (Formato impreso y en Excel digital). 				
--	--	--	--	--	--

	<p>9. Lista de calificaciones. 10. Encuesta de Satisfacción por participante. 11. Evidencia fotográfica (25 fotos). 12. Reporte Final del curso (estadístico descriptivo). 13. Constancias de los participantes.</p> <p>Nota: Las 25 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 4 fotos del Coffe break, 4 fotos de las dinámicas y/o actividades, 4 fotos de los manuales, 4 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 al iniciar curso, 4 de diferentes lugares durante el curso, 1 al terminar el curso (grupal), 1 de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 2 del capacitador exponiendo durante el curso. (1 por día).</p> <p>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado, al día hábil siguiente de dictamen del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 a 17:00 horas.</p>					
					SUBTOTAL	\$1,897,860.80
					IVA (16%)	\$303,657.73
TOTAL (IVA INCLUIDO)					\$2,201,518.53	

(Dos millones doscientos un mil quinientos dieciocho pesos 53/100 M.N.)

- **Condiciones de pago:** En una sola exhibición.
- **Tiempo de entrega:** De julio a diciembre del presente año.
- **Vigencia de la cotización:** 60 días naturales contados a partir de la fecha de emisión del presente documento.
- **Lugar de entrega:** Los cursos se impartirán en los municipios sede de acuerdo al Anexo Técnico "A".

La presente cotización se emite en fecha oportuna a efecto de que durante el proceso de adquisición se encuentre vigente conforme a la normatividad aplicable. Reiteramos nuestro compromiso institucional con el fortalecimiento del sector turístico del Estado de Hidalgo, contribuyendo a la profesionalización del capital humano y al posicionamiento competitivo del destino.

Sin otro particular, quedamos a su disposición para cualquier información adicional.

ATENTAMENTE



MTRO. JOSÉ LUIS ROSANO VERA
JEFE MAESTRO EN DIVISIÓN 91 S.C.