

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DE EMPRESA PARA LA ORGANIZACIÓN, LOGÍSTICA Y PREPARACION
DE TALLERES DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL DE SALUD DE LOS ESTABLECIMIENTOS
SELECCIONADOS EN TEMAS RELACIONADOS A LA RESPUESTA NACIONAL DE VIH**

1. Informaciones Generales del Proceso

Nombre de la Actividad: "Talleres de Capacitación al Personal de Salud de los Establecimientos seleccionados en temas relacionados a la Respuesta Nacional de VIH

Total de Talleres: 6

Fechas de Ejecución: Por confirmar

Organizado por: Dirección de Asistencia a la Red, Servicio Nacional de Salud (SNS)

2. Objeto de la contratación

Estos talleres están dirigidos a médicos, enfermeras, psicólogos, consejeros pares y digitadores, quienes participarán activamente en función de los temas impartidos en cada sesión. La finalidad de estas capacitaciones es fortalecer la capacidad del personal de salud para brindar una atención oportuna y de calidad a los pacientes. Al adaptar el contenido a las necesidades específicas de cada grupo, garantizamos que todos los participantes obtengan herramientas prácticas y relevantes para su labor diaria en la prevención, atención y el manejo del VIH.

Las capacitaciones (seis en total), están incluidas en el plan de trabajo del acuerdo de colaboración SNS/CONAVIHSDIA 2024.

En cada uno de los talleres serán tratados temas relevantes y herramientas prácticas para la atención oportuna de pacientes y para la prevención y manejo del VIH.



TALLER 1: "Taller de capacitación sobre normativas y guías de VIH en atención integrada" (médicos, enfermeras, psicólogos)

<ul style="list-style-type: none">• Especificaciones para la organización del evento <p>Días del Taller: 1</p> <p>Lugar: Salón de Hotel con Capacidad para 50 personas</p> <p>Requerimientos: 8 mesas redondas cada una con mantel y 7 sillas Buena iluminación Proyector y laptops Pantalla Internet wifi de alta capacidad 1 Mesa rectangular para personal de apoyo logístico con 2 sillas (dentro del salón). y regletas eléctricas disponibles Logística requerida por un (1) día.</p> <p>Refrigerio variado Matutino dentro del salón. Hora: 8: 30 a. m. Almuerzo 1:00 p.m. Estación fija: Mesa con café, leche, te y agua permanente dentro del salón de conferencias.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Especificaciones del Personal Facilitador <p>El equipo de facilitadores deberá tener las competencias necesarias para llevar adelante la capacitación, a saber:</p> <ul style="list-style-type: none">• Doctor en Medicina especialista en Infectología.• Tener como mínimo tres (3) años de ejercicio.• Experiencia como conferencistas en los temas relacionados al taller.



Servicio de Refrigerio Matutino que incluya:

- Mini Bowl de Frutas
- Mini Wrap de Pollo
- Pinchitos de Caprese
- Croissants con rellenos variados
- Otras Variedades (a requerimiento)

Servicio de Refrigerio Vespertino que incluya:

- Mini Crepe Queso Crema y Puerro
- Croquetas de Pollo
- Mini Muffins de Chocolate
- Croissants con rellenos variados
- Otras Variedades (a requerimiento)

Servicio de Almuerzo:

- Arroces variados (1 variedad)
- Pechuga cordón blue – Bistec – carne de res o pollo o pescado (1 variedad)
- Lasaña de carne de res y vegetales, pastelones variados (1 variedad)
- Ensaladas variadas
- Panecillos y casabe tostado variados
- Otras variedades (a requerimiento)

Servicio de Bebidas

- Jugos Naturales variados

Servicio de Postre

- Muffins de Zanahoria o Coco Horneado u otros variados
- Otras variedades (a requerimiento)

Servicio de Bebidas

- Estación fija/Dispensador de bebidas
- Jugo Natural (Opciones: Naranja, Limón, Fruit Punch, Chinola, Té frío). Hielo incluido
- Café
- Chocolate
- Leche
- Agua

Servicio de Utilería

- Incluir Utilería (platos de cristal, cubertería, servilletas de papel biodegradable, vasos de cristal)
- 1 Mesa con bambalina y mantel



TALLER 2: "Taller de capacitación "Conociendo la PEP: Estrategias de Prevención Post-exposición dirigido al personal de salud (médicos, enfermeras, psicólogos)

- **Especificaciones para la organización del evento**

Días del Taller: 2

Lugar: Salón de Hotel con Capacidad para 40 personas

Requerimientos:

6 mesas redondas cada una con mantel y 7 sillas

Buena iluminación

Proyector y laptops

Pantalla

Internet wifi de alta capacidad

1 Mesa rectangular para personal de apoyo logístico con 2 sillas (dentro del salón).

y regletas eléctricas disponibles

Logística requerida por DOS (2) días.

Refrigerio variado Matutino dentro del salón.

Hora: 8: 30 a. m.

Almuerzo 1:00 p.m.

Estación fija: Mesa con café, leche, te y agua permanente dentro del salón de conferencias.

Servicio de Bebidas

- Estación fija/Dispensador de bebidas
- Jugo Natural (Opciones: Naranja, Limón, Fruit Punch, Chinola, Té frío). Hielo incluido
- Café
- Chocolate
- Leche
- Agua

Servicio de Utilería

- Incluir Utilería (platos de cristal, cubertería, servilletas de papel biodegradable, vasos de cristal)
- 1 Mesa con bambalina y mantel

Especificaciones del Personal Facilitador

El equipo de facilitadores deberá tener las competencias necesarias para llevar adelante la capacitación, a saber:

- Doctor en Medicina especialista en Infectología.
- Licenciado (a) en Psicología Clínica con especialidad en Neuropsicología.
- Tener como mínimo dos (2) años de ejercicio.
- Experiencia como conferencistas en los temas relacionados al taller.



Servicio de Refrigerio Matutino que incluye:

- Mini Bowl de Frutas
- Mini Wrap de Pollo
- Pinchitos de Caprese
- Croissants con rellenos variados
- Otras Variedades (a requerimiento)

Servicio de Refrigerio Vespertino que incluye:

- Mini Crepe Queso Crema y Puerro
- Croquetas de Pollo
- Mini Muffins de Chocolate
- Croissants con rellenos variados
- Otras Variedades (a requerimiento)

Servicio de Almuerzo:

- Arroces variados (1 variedad)
- Pechuga cordón blue – Bistec – carne de res o pollo o pescado (1 variedad)
- Lasaña de carne de res y vegetales, pastelones variados (1 variedad)
- Ensaladas variadas
- Panecillos y casabe tostado variados
- Otras variedades (a requerimiento)

Servicio de Bebidas

Jugos Naturales variados

Servicio de Postre

- Muffins de Zanahoria o Coco Horneado u otros variados
- Otras variedades (a requerimiento)



TALLER 3: "Taller de capacitación en Estrategia Prevención de la Transmisión Materno Infantil de VIH/Sifilis (médicos, ginecólogos obstetras, enfermeras, psicólogos-Primer Nivel y Nivel Especializado).

Especificaciones para la organización del evento

Días del Taller: 2

Lugar: Salón de Hotel con Capacidad para 40 personas

Requerimientos:

6 mesas redondas cada una con mantel y 7 sillas

Buena iluminación

Proyector y laptops

Pantalla

Internet wifi de alta capacidad

1 Mesa rectangular para personal de apoyo logístico con 2 sillas (dentro del salón).

y regletas eléctricas disponibles

Logística requerida por dos (2) días.

Refrigerio variado Matutino dentro del salón.

Hora: 8: 30 a. m.

Almuerzo 1:00 p.m.

Estación fija: Mesa con café, leche, te y agua permanente dentro del salón de conferencias

Especificaciones del Personal Facilitador

El equipo de facilitadores deberá tener las competencias necesarias para llevar adelante la capacitación, a saber:

- Doctor especialista en Ginecología y Obstetricia
- Tener como mínimo tres (3) años de ejercicio.
- Experiencia como conferencistas en los temas relacionados al taller.



Servicio de Refrigerio Matutino que incluya:

- Mini Bowl de Frutas
- Mini Wrap de Pollo
- Pinchitos de Caprese
- Croissants con rellenos variados
- Otras Variedades (a requerimiento)

Servicio de Refrigerio Vespertino que incluya:

- Mini Crepe Queso Crema y Puerro
- Croquetas de Pollo
- Mini Muffins de Chocolate
- Croissants con rellenos variados
- Otras Variedades (a requerimiento)

Servicio de Almuerzo:

- Arroces variados (1 variedad)
- Pechuga cordón b ue – Bistec – carne de res o pollo o pescado (1 variedad)
- Lasaña de carne de res y vegetales, pastelones variados (1 variedad)
- Ensaladas variadas
- Panecillos y casabe tostado variados
- Otras variedades (a requerimiento)

Servicio de Bebidas

Jugos Naturales variados

Servicio de Postre

- Muffins de Zanahoria o Coco Horneado u otros variados
- Otras variedades (a requerimiento)

Servicio de Utilería

- Incluir Utilería (platos de cristal, cubertería, servilletas de papel biodegradable, vasos de cristal)
- 1 Mesa con bambalina y mantel.
- Servicio de transporte de platos preparados y Utilería
- Incluir Camareros



TALLER 4: "Taller de capacitación en Estrategia "Retención en Tratamiento ARV: Herramientas y Apoyo para el Éxito" dirigido a (médicos, enfermeras, consejeros pares de los Servicios de Atención Integral)

• **Especificaciones para la organización del evento**

Días del Taller: 2

Lugar: Salón del Servicio Nacional de Salud

Participantes: 35

Requerimientos:

5 mesas redondas cada una con mantel y 7 sillas

Proyector y laptops

Pantalla

1 Mesa rectangular para personal de apoyo logístico con 2 sillas (dentro del salón).
y regletas eléctricas disponibles

Logística requerida por DOS (2) días.

Refrigerio variado Matutino dentro del salón.

Hora: 8: 30 a. m.

Almuerzo 1:00 p.m.

Estación fija: Mesa con café, leche, te y agua permanente dentro del salón de conferencias.

Especificaciones del Personal Facilitador

El equipo de facilitadores deberá tener las competencias necesarias para llevar adelante la capacitación, a saber:

- Licenciado (a) en Psicología Clínica con especialidad en Neuropsicología.
- Tener como mínimo dos (2) años de ejercicio.
- Experiencia como conferencistas en los temas relacionados al taller.



Servicio de Refrigerio Matutino que incluya:

- Mini Bowl de Frutas
- Mini Wrap de Pollo
- Pinchitos de Caprese
- Croissants con rellenos variados
- Otras Variedades (a requerimiento)

Servicio de Refrigerio Vespertino que incluya:

- Mini Crepe Queso Crema y Puerro
- Croquetas de Pollo
- Mini Muffins de Chocolate
- Croissants con rellenos variados
- Otras Variedades (a requerimiento)

Servicio de Almuerzo:

- Arroces variados (1 variedad)
- Pechuga cordón blue – Bistec – carne de res o pollo o pescado (1 variedad)
- Lasaña de carne de res y vegetales, pastelones variados (1 variedad)
- Ensaladas variadas
- Panecillos y casabe tostado variados
- Otras variedades (a requerimiento)

Servicio de Bebidas

- Jugos Naturales variados

Servicio de Postre

- Muffins de Zanahoria o Coco Horneado u otros variados
- Otras variedades (a requerimiento)

Servicio de Utilería

- Incluir Utilería (platos de cristal, cubertería, servilletas de papel biodegradable, vasos de cristal)
- 1 Mesa con bambalina y mantel
- Servicio de transporte de platos preparados y Utilería
- Incluir Camareros



TALLER 5: Taller de capacitación al personal de salud para el manejo integral del usuario (referencias y contrareferencias) en los diferentes niveles de atención (1er/2do y 3er nivel) "

- **Especificaciones para la organización del evento**

Días del Taller: 2

Lugar: Salón del Servicio Nacional de Salud

Participantes: 35

Requerimientos:

5 mesas redondas cada una con mantel y 7 sillas

Proyector y laptops

Pantalla

1 Mesa rectangular para personal de apoyo logístico con 2 sillas (dentro del salón).
y regletas eléctricas disponibles

Logística requerida por DOS (2) días.

Refrigerio variado Matutino dentro del salón.

Hora: 8: 30 a. m.

Almuerzo 1:00 p.m.

Estación fija: Mesa con café, leche, te y agua permanente dentro del salón de conferencias.

Especificaciones del Personal Facilitador

El equipo de facilitadores deberá tener las competencias necesarias para llevar adelante la capacitación, a saber:

- Doctor en Medicina.
- Tener como mínimo tres (3) años de ejercicio.
- Experiencia como conferencistas en los temas relacionados al taller.



Servicio de Refrigerio Matutino que incluye:

- Mini Bowl de Frutas
- Mini Wrap de Pollo
- Pinchitos de Caprese
- Croissants con rellenos variados
- Otras Variedades (a requerimiento)

Servicio de Refrigerio Vespertino que incluye:

- Mini Crepe Queso Crema y Puerro
- Croquetas de Pollo
- Mini Muffins de Chocolate
- Croissants con rellenos variados
- Otras Variedades (a requerimiento)

Servicio de Almuerzo:

- Arroces variados (1 variedad)
- Pechuga cordón blue – Bistec – carne de res o pollo o pescado (1 variedad)
- Lasaña de carne de res y vegetales, pastelones variados (1 variedad)
- Ensaladas variadas
- Panecillos y casabe tostado variados
- Otras variedades (a requerimiento)

Servicio de Bebidas

- Jugos Naturales variados

Servicio de Postre

- Muffins de Zanahoria o Coco Horneado u otros variados
- Otras variedades (a requerimiento)

Servicio de Utilería

- Incluir Utilería (platos de cristal, cubertería, servilletas de papel biodegradable, vasos de cristal)
- 1 Mesa con bambalina y mantel
- Servicio de transporte de platos preparados y Utilería
- Incluir Camareros



TALLER 6: Ficha Técnica para "Taller de capacitación, en las nuevas actualizaciones del Sistema de Registro Nominal de Atención Integral (SIRNAI), dirigido a los digitadores de los Servicios de Atención Integral a nivel nacional.

- **Especificaciones para la organización del evento**

Días del Taller: 1

Lugar: Salón del Servicio Nacional de Salud

Participantes: 45

Requerimientos:

6 mesas redondas cada una con mantel y 8 sillas

Proyector y laptops

Pantalla

1 Mesa rectangular para personal de apoyo logístico con 2 sillas (dentro del salón).
y regletas eléctricas disponibles

Logística requerida por un (1) día.

Refrigerio variado Matutino dentro del salón.

Hora: 8: 30 a. m.

Almuerzo 1:00 p.m.

Estación fija: Mesa con café, leche, te y agua permanente dentro del salón de conferencias.

Especificaciones del Personal Facilitador

El equipo de facilitadores deberá tener las competencias necesarias para llevar adelante la capacitación, a saber:

- Ingeniero en Datos e Inteligencia Organizacional.
- Capacitación en Análisis de Datos.
- Tener como mínimo dos (2) años de ejercicio.
- Experiencia como conferencistas en los temas relacionados al taller.



Servicio de Refrigerio Matutino que incluya:

- Mini Bowl de Frutas
- Mini Wrap de Pollo
- Pinchitos de Caprese
- Croissants con rellenos variados
- Otras Variedades (a requerimiento).

Servicio de Refrigerio Vespertino que incluya:

- Mini Crepe Queso Crema y Puerro
- Croquetas de Pollo
- Mini Muffins de Chocolate
- Croissants con rellenos variados
- Otras Variedades (a requerimiento).

Servicio de Almuerzo:

- Arroces variados (1 variedad)
- Pechuga cordón blue – Bistec – carne de res o pollo o pescado (1 variedad)
- Lasaña de carne de res y vegetales, pastelones variados (1 variedad)
- Ensaladas variadas
- Panecillos y casabe tostado variados
- Otras variedades (a requerimiento)

Servicio de Bebidas

- Jugos Naturales variados

Servicio de Postre

- Muffins de Zanahoria o Coco Horneado u otros variados
- Otras variedades (a requerimiento)

Servicio de Utilería

- Incluir Utilería (platos de cristal, cubertería, servilletas de papel biodegradable, vasos de cristal)
- 1 Mesa con bambalina y mantel
- Servicio de transporte de platos preparados y Utilería
- Incluir Camareros

