

ANEXO A
TERMINOS DE REFERENCIA
Ref: ITB 2022/ACNUR/MEX/085

PARA LA CELEBRACIÓN DE UN CONTRATO MARCO(s) PARA LA PROVISION DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE, ALIMENTOS Y SALONES PARA LA POBLACIÓN DE INTERÉS DEL ACNUR EN SAN LUIS POTOSI SLP.

1. Descripción del servicio

Bajo el objetivo de un Contrato Marco con duración inicial de dos (2) años con posibilidad de extensión a un (1) año adicional para los servicios de hospedaje, alimentos, coffee break, salones, equipo de sonido requeridos para hospedar a personas de interés del ACNUR reubicadas en Aguascalientes, Ags. por el Programa de Integración Local. Por el contrario, se evalúa una oferta que cumple con todos los requisitos obligatorios como "conforme". Un Contrato ITB, se adjudicará al Proveedor que proporcione la(s) oferta(s) cualificada(s) de menor costo en respuesta a la ITB, de conformidad.

2. Ubicación

Los espacios deberán ubicarse en un radio máximo de 15 kilómetros de dirección de referencia Calle Carmen Serdán #211, Colonia Mártires de la Revolución, C.P 78100. San Luis Potosi.

3. Cantidades y servicios a contratar (Servicios estimados para tres años "2+1")

La descripción y cantidad de los servicios se indican en el **Anexo C – Forma Financiera** de la Oferta. Tenga en cuenta que las cifras han sido incluidas con el fin de que los postores sepan cuáles son los requisitos previstos. No constituyen ningún tipo de compromiso por parte del ACNUR de adquirir dicha cantidad.

Estimaciones de necesidades anuales:

San Luis Potosi				
Habitaciones	Noches Sep-Dic 2022	Noches Ene-Dic 2023	Noches Ene-Dic 2024	Noches Ene-Ag 2025
Habitaciones Sencillas	1,000	2,400	2,500	2,800
Habitaciones Dobles	1,200	2,800	3,000	3,500
Habitaciones Cuádruples	1,000	1,800	2,000	2,500

San Luis Potosi				
Restaurante	Personas Sep-Dic 2022	Personas Ene-Dic 2023	Personas Ene-Dic 2024	Personas Ene-Ag 2025
Desayunos	5,000	10,000	12,000	15,000
Comidas	5,000	15,000	18,000	20,000
Cenas	5,000	18,000	20,000	22,000
Coffee break	6,000	12,000	18,000	24,000

San Luis Potosi				
Salas*	Eventos Sep-Dic 2022	Eventos Ene-Dic 2023	Eventos Ene-Dic 2024	Eventos Ene-Ag 2025
Sala de Juntas 1	60	180	200	220

**Usando 3 salas de juntas por semana*

Requisitos mínimos del hotel

Los hoteles interesados en participar en la presente licitación deberán contar con los siguientes requisitos:

a) Categoría

- Los hoteles deberán estar dentro de la categoría **de tres (3) a cuatro (4) estrellas**.

b) Habitaciones

- Contar con una capacidad de **entre 70 a 90 habitaciones. (por contingencia esta cifra puede variar) que pueda albergar a grupos de personas al menos 70 personas.**
- Contar con habitaciones sencillas (1 persona).
- Contar con habitaciones dobles (2 personas).
- Contar con habitaciones cuádruples (4 a 5 personas).
- Las habitaciones deben tener baños y duchas individuales.
- Las habitaciones deben tener aire acondicionado y/o ventilador y/o calentadores.
- Las habitaciones y las áreas comunes deben ser limpias y en buen mantenimiento.

c) Seguridad

- El hotel deberá tener cámaras de seguridad en las áreas comunes. El hotel debe tener cámaras de seguridad en las áreas comunes y protocolos de atención establecidos ante situaciones de seguridad.
- El Hotel deberá contar con personal de seguridad, asimismo tener a la vista el Reglamento para huéspedes.
- El Hotel deberá contar con mecanismos que permitan controlar el acceso de los grupos a las facilidades que ofrecen (por ejemplo, mecanismos como uso de pulseras para controlar que otras personas ajenas al grupo ingresen a las instalaciones)
- El Hotel deberá contar con paramédico para la atención de alguna emergencia, o con algún médico en caso de que se requiera el servicio.
- En casos de fuerza mayor el Hotel deberá llamar alguna ambulancia para trasladar al huésped algún hospital cercano al hotel.

d) Internet

- El hotel deberá tener servicio de Wifi en habitaciones y áreas comunes.

e) Restaurante

- El hotel deberá contar con un restaurante con una capacidad de recepción de **mínimo 50 a 70 personas** para el servicio de:
 - Desayuno (incluye bebidas)
 - Comida (incluye bebidas)
 - Cena (incluye bebidas)

Nota: Importante enviar evidencia de espacios y áreas comunes (imágenes y/o folletos)

f) Coffee break

- Café, té, agua y refrescos en todo momento, además:
 - Por la mañana: pan dulce y/o galletas
 - Por la tarde: crudites (por ejemplo: jícama, zanahoria y/o pepino) y/o botana seca (por ejemplo: palomitas y chicharrones).

g) Sala de Juntas/Salón

- El hotel deberá contar con al menos un (1) salón de juntas con capacidad de al menos **70 personas**, que se usaría en montaje tipo auditorio y que incluya lo siguiente:
 - Salones Equipados con equipo de sonido con un micrófono alámbrico con posibilidad de renta de dos micrófonos inalámbricos.
 - Deberá contar con porta rotafolios que incluya un bloc de hojas, pantalla de 40-60",
 - proyector y micrófonos inalámbricos extras.

- Salas equipadas con aire acondicionado de preferencia, o ventilación.

h) Los servicios deseables:

- Zona o espacio de abordaje y/o desembarque de pasajeros que viajan en autobuses y/o vehículos tipo van (anexar fotos).
- Servicios de Wifi incluidos en el precio.
- El agua debe ser potable para consumo humano.
- Estacionamiento de cortesía personal staff del ACNUR. se solicita apoyo para brindar estacionamiento para vehículos de contrapartes con las que se organicen eventos en conjunto (Feria de Empleos, Conversatorios, entre otros).
- Especificar en caso de contar con facilidades para el hospedaje de huéspedes con mascotas.

4. El alcance solicitado de los servicios incluirá:

- Por parte del Hotel, se asignará un punto focal para la reservación, confirmación y ajuste de los servicios solicitados, así como para la conciliación y facturación semanal de los pedidos, en coordinación con el punto focal asignado por el ACNUR.
- Dada la dinámica de la operación en las distintas localidades, por parte del Hotel se darán las facilidades para que las reservaciones de los grupos se puedan ajustar por la mañana del día de llegada del grupo.
- Asimismo, dada la demanda de hospedaje en la temporada que dure la Feria de San Marcos, por parte del Hotel se deberá garantizar la disponibilidad y costo de las habitaciones que se soliciten por parte del ACNUR.
- Asegurarse de que los alimentos están limpios y bien preparados. Asimismo, por parte del punto focal del Hotel, se compartirá el menú semanal con el punto focal asignado por el ACNUR, y se ofrecerán alternativas de alimentos para niñas y niños.
- Cada solicitud oficial se enviará a través del punto focal asignado por el ACNUR. Cada solicitud especificará los detalles del evento:
 - Tipo de evento, lugar de entrega,
 - Número de participantes, etc.
 - Tras el acuerdo final, el ACNUR firmará un contrato para cada evento y lo cubrirá bajo órdenes de compra periódicas de acuerdo con el Acuerdo Marco firmado por el ACNUR.
- Por parte del Hotel, se llevará una bitácora de registro para la sistematización y seguimiento de cualquier incidente que se presente con el grupo u hotel dentro de sus instalaciones. Cada incidente estará respaldado mediante reporte.
- Es menester que el proveedor tenga la capacidad para responder a las solicitudes del ACNUR en tiempo y forma. El ACNUR confirmará el servicio al proveedor seleccionado con tres días calendario de anticipación vía correo electrónico.
- **Facturas y reportes:**
Por parte del Hotel se facilitará la información correspondiente al desglose de hospedaje, detallando el consumo por grupo, número de habitaciones por tipo, desayunos, comidas, cenas, y servicio de sala de juntas, se enviará previamente el desglose al punto focal asignado por el ACNUR para su revisión y visto bueno, para que se genere la factura por los servicios recibidos.

Importante:

Las instalaciones deben contar con medidas sanitarias y de higiene COVID para habitaciones y áreas comunes como mencionadas a continuación:

Medidas de prevención COVID-19. Algunos puntos del **protocolo COVID-19** como mencionados en “Actualización del Protocolo de atención para personas en centros de hospedaje y restaurantes durante la cuarentena obligatoria por covid-19” (referencia: <https://www.gob.mx/sectur/articulos/actualizacion-del-protocolo-de-atencion-para-personas-en-centros-de-hospedaje-y-restaurantes-durante-la-cuarentena-obligatoria-por-covid-19-240964?idiom=es>):

- La movilización de las personas en dichos centros de hospedaje durante la contingencia será estrictamente limitada a las habitaciones en las que se encuentren.
- Las actividades sólo se podrán realizar si son imprescindibles.
- En todo momento se deben seguir los lineamientos de **sana distancia, sanidad, portación obligatoria de cubre boca, lavado de manos constante y acceso a gel antibacterial** por personal y huéspedes.
- Los centros de hospedaje cerrarán sus instalaciones deportivas y sociales como: albercas, gimnasios, spa, restaurantes, centros de entretenimiento, salas de negocios, etcétera.
- Se sujetarán al filtro laboral sanitario descrito en el “Lineamiento general para la mitigación y prevención de COVID-19 en espacios públicos cerrados”, publicado en <https://www.coronavirus.gob.mx>
- El centro de hospedaje se encargará de proporcionar insumos básicos para la higiene de las personas hospedadas: agua potable, jabón, shampoo, pañuelos desechables, papel higiénico, toallas y blancos, por lo menos una vez a la semana.
- En caso de que alguna de las personas en los centros de hospedaje comience con síntomas respiratorios, el personal deberá notificar de inmediato al servicio médico y a las autoridades sanitarias estatales, de acuerdo con el “Lineamiento estandarizado para la vigilancia epidemiológica y por laboratorio de COVID-19”.
- Medidas de desinfección:

I. Desinfección de habitación de caso sospechoso o confirmado

- 1) Las paredes, ventanas y puertas que incluyen las manijas deben limpiarse en forma regular, además de cuando estén visiblemente sucias.
- 2) Las superficies horizontales que incluyen mesas, sillas, camas, repisas u otras instalaciones adheridas a la pared deben limpiarse con un paño con agua con detergente, enjuagarse con agua limpia y desinfectarse con solución clorada (ver más adelante técnica de los tres baldes).
- 3) En las habitaciones de pacientes en aislamiento se utilizará la misma metodología de limpieza, teniendo el personal que seguir las precauciones requeridas.

II. Desinfección rutinaria de habitaciones y áreas comunes con detergentes o soluciones cloradas.

5. Aclaraciones:

Cualquier clarificación de dudas con respecto a esta solicitud de propuesta deberá ser enviada al correo electrónico a **Luis Orona** oronagar@unhcr.org **Cc Pablo Larrosa** larrosa@unhcr.org el día **13 de Julio de 2022 a las 23: 59 horas Ciudad de México** Se requiere que los proveedores presenten sus dudas de forma concisa y clara.

6. Términos de pago y facturación:

El pago se realizará durante los primeros 30 días naturales después de haber recibido satisfactoriamente los servicios y tras haber recibido la factura.

7. Vigencia del Contrato Marco:

Duración inicial de dos (2) año, con posibilidad de extensión a un (1) año adicional.

8. Recepción de las propuestas:

La recepción de las propuestas será el **27 de Julio 2022 a las 23:59 horas Ciudad de México** Las ofertas deberán enviarse a través de la carga de archivos en eTenderBox, la herramienta de registro de ofertas en línea del ACNUR. El acceso a eTenderBox es a través de la siguiente URL: <http://etenderbox.unhcr.org>