

## **Bases del llamado a proyectos de capacitación en el marco del Convenio MIDES-INEFOP**

### **Capacitación en Auxiliares de Servicios Hospitalarios y Tisanería en los Departamentos de Paysandú, Montevideo y Treinta y Tres, con destino a miembros de cooperativas sociales.**

Montevideo, 29 de agosto de 2011.

#### **ANTECEDENTES**

El siguiente llamado se realiza en el marco del Acuerdo MIDES-INEFOP del 27 de diciembre de 2010 con destino a capacitación de miembros de Cooperativas Sociales seleccionadas por la Dirección Nacional de Integración Social del MIDES.

#### **BASES para el LLAMADO en los DEPARTAMENTOS de Río Negro, Treinta y Tres, Paysandú y Montevideo.**

Llamado entre las Entidades de Capacitación (ECAs) habilitadas por el Ministerio de Educación y Cultura a la presentación de proyectos de capacitación en cursos de ***Auxiliar de Servicios Hospitalarios y Tisanería***, a dictarse:

- i) en la ciudad de Paysandú, con destino a integrantes de cooperativas sociales que prestan servicios en los hospitales de Paysandú y Young (Costy, Unificación).
  - ii) en la ciudad de Treinta y Tres, con destino a la Cooperativa Social COSALE; y
  - iii) en la ciudad de Montevideo, con destino a la Cooperativa Social PRODEFU.
1. Las ofertas deberán incluir:
    - 1.1. Nombre del curso de capacitación profesional.
    - 1.2. Perfil de ingreso (educación formal o experiencia laboral)
    - 1.3. Perfiles de los docentes (CV, indicando con detalle la formación general y específica para el curso a su cargo, experiencia docente en formación profesional y experiencia laboral).
    - 1.4. Descripción analítica del programa.
    - 1.5. Recursos didácticos a ser utilizados.
    - 1.6. Carga horaria (expresadas en horas de 60 minutos), número de jornadas y agenda semanal.
    - 1.7. Infraestructura edilicia, con descripción de las aulas, talleres y/o laboratorios (según corresponda).
    - 1.8. Listado de equipamiento a utilizar.
    - 1.9. Listado de insumos.
    - 1.10. Material de apoyo a suministrar a los alumnos.
    - 1.11. Perfil de egreso, indicando las competencias, habilidades o destrezas que el o los alumnos serán capaces de desarrollar una vez culminado el curso.
    - 1.12. Costos desagregados en: costos docentes (considerando el laudo oficial), local equipamiento, insumos, material de apoyo y overhead).

2. Las ofertas se recibirán en sobre cerrado dirigidas al **Área de Empleo y Formación Profesional** en el local del **INEFOP sito en Av. Agraciada 2349, Montevideo** hasta el **día lunes 19 de setiembre a las 17 horas**.

## **RESPONSABILIDAD**

Cuando un oferente esté integrado por dos o más personas jurídicas o físicas que se presenten en forma conjunta y que no constituyan sociedades del tipo de las aceptadas por la legislación uruguaya vigente, una de ellas deberá ser la Entidad Responsable.

La misma deberá estar inscrita en el RUEC (Registro Único de Entidades de Capacitación) y responder, en cuanto a las obligaciones que de dicha inscripción se derivan, por el accionar de todas ellas, siendo así pasible de sanciones en caso de incumplimiento, aunque éste fuere imputable a otra de las personas presentadas conjuntamente.

## **RECEPCIÓN DE LAS OFERTAS**

La recepción de las ofertas se presentarán en sobre cerrado e identificando en su exterior. En ningún caso se aceptarán – y serán devueltas sin abrir – ofertas fuera del plazo y horario establecido.

Las ofertas correspondientes al interior del país que no sean directamente entregadas en INEFOP, podrán enviarse por servicios de correo público o privado, debiendo presentar la constancia de despacho vía fax o copia vía correo electrónico antes de la fecha y hora de cierre definidas en el llamado.

A su vez, la propuesta deberá presentarse en formato electrónico (adjuntando CD), y esta deberá ser idéntica a la presentada en formato papel.

La ECA podrá adjuntar en este medio todo el material que considere oportuno (fotos del local, planos, material didáctico, etc.). La presentación electrónica constituye requisito para la evaluación de la oferta, deduciéndose puntos del ítem respectivo si se constatan ausencias de información.

## **INFORMACIÓN ADICIONAL**

1. Contenidos básicos del curso de **Auxiliar de Servicios Hospitalarios y Tisanería habilitado por el Ministerio de Educación y Cultura (MEC)**:
  - a. Serán transversales a la capacitación los módulos de:
    - i. Salud Ocupacional
    - ii. Derechos y obligaciones del trabajador, perspectiva de género.
  - b. El curso de Auxiliar de Servicios y Tisanería se dirige a capacitar a personas que son capaces al finalizar el curso de encargarse de la limpieza e higiene de áreas limpias o contaminadas. Tiene a su cargo la realización de limpieza de diferentes espacios y superficies, como el manejo y utilización de productos en las áreas de centros hospitalarios y sanatoriales, block quirúrgico, laboratorios, emergencias, habitaciones, salas de primeros auxilios, consultorios, hoteles, clínicas y policlínicas entre otros.

2. Bases específicas del llamado y ampliación de información en [www.inefop.org.uy](http://www.inefop.org.uy) o [secretaría@inefop.org.uy](mailto:secretaría@inefop.org.uy)
3. Los **ítems a evaluar** y sus respectivos puntajes se distribuyen de la siguiente manera:

ÍTEM A EVALUAR	Puntos
Propuesta Técnico – Pedagógica	45
Objetivos	5
Contenidos	5
Método pedagógico	5
Metodología e instrumentos de evaluación	10
Material didáctico	10
Estructura, articulación y enfoque general del programa	10
Equipo Docente	25
Composición	5
Formación y experiencia	10
Coordinador/a	5
Plan de trabajo con docentes	5
Equipamiento, Infraestructura e Insumos	10
Equipamiento e infraestructura	5
Insumos	5
Capacidad de Inserción Laboral y Nexos con el Mercado	15
Fundamentación general	10
Inserciones detectadas	5
Antecedentes de la ECA	5
Gestión	2
Logro de resultados	1
Experiencia institucional con las poblaciones	2
Sanciones	5/-5
<b>Puntaje Total</b>	<b>100</b>

Nota: en función de ser un llamado ad hoc, no aplica el ítem la Capacidad de inserción laboral y nexos con el mercado.

Los costos por beneficiario no podrán ser superiores a los ofrecidos en la plaza.