

LINEAMIENTOS DE PARTICIPACION PARA ADJUDICACION DEL BAR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS – UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

REQUISITOS

- Solicitud dirigida al Decano/a Facultad.
- Copia de cédula de ciudadanía, extranjeros pasaporte u otro documento legal.
- Copia de la última papeleta de votación.
- Copias de: títulos, certificados o diplomas emitidos por una entidad competente.
- Presentación de oferta del servicio que incluya “**listado de productos con precio para expendio**”.
- Copia fotostática del Registro Único de Contribuyentes (RUC) en el que conste la actividad que se desarrolla.
- Permiso de funcionamiento, otorgado por la autoridad competente.
- Certificado ocupacional de salud, otorgado por la autoridad competente del Ministerio de Salud del Oferente y administrador/a en caso de que existiera y del personal que va a laborar en el local.
- Certificado de capacitación en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición otorgado por autoridad competente del Ministerio de Salud.
- Licencia Metropolitana Única para el ejercicio de actividades económicas en el D.M.Q.
- Presentarán el Permiso de Funcionamiento y el Certificado de Salud *una vez que hayan sido adjudicados*.

El oferente entregará la documentación en una carpeta en el Decanato, ubicado en el primer piso del edificio principal de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Central del Ecuador, en la fecha que determine la Institución, después de realizada la invitación a participar en la prestación del servicio.

PARAMETROS DE CALIFICACION

1er parámetro: Nivel de Preparación Académica

Para la asignación del puntaje al oferente, la Comisión calificará considerando los siguientes indicadores:

Cuadro No 1

Nº	NIVEL DE PREPARACION ACADEMICA	PUNTAJE
1	Primaria básica finalizada	8
2	Décimo nivel de educación básica	12
3	Bachillerato	24
4	Título superior, técnico, tecnólogo no afín	24
5	Título superior afín (técnico, tecnólogo, nutricionista, ing en alimentos, gastrónomo, chef, etc)	30

- Copias de: títulos afines legalizados por la instancia competente, certificados o diplomas.

**A los títulos técnicos y tecnológicos se les califica como título superior en base al Registro Oficial Suplemento No. 297 emitido por la Ley Orgánica de Educación Superior.*

“El máximo puntaje por el primer parámetro es de **30 puntos**”.

NOTA: Para la adjudicación del puntaje, se considerará únicamente el último certificado o título acreditado por institución pública o privada, mismo que debe estar legalizado por la instancia competente.

2do parámetro: Cursos de Capacitación y Experiencia

Cursos de capacitación:

Solamente se considerarán los certificados o diplomas de los últimos 5 años que presenten los oferentes de la prestación del servicio que sean **afines**, el cual se asignará revisando las horas de duración de los mismos.

El máximo puntaje por este parámetro es de 15 puntos.

NOTA: Cursos de capacitación que tengan las horas acumuladas, se les acreditará el puntaje respectivo de acuerdo al detalle establecido en el cuadro 2.

- **Experiencia:**

Cuadro No 2

Nº	TRABAJO Y AÑOS DE EXPERIENCIA	PUNTAJE PARCIAL
a)	TRABAJOS AFINES	
	Lugares o puestos de comida	2
	Restaurantes	4
	Bares escolares/universitarios	15
b)	Años de experiencia	
	Dos o menos	2
	De 2 a 4	4
	Más de 4	15

El máximo puntaje por este parámetro es de 30 puntos.

NOTA:

1. Solamente el trabajo realizado en lugares afines tendrá su valoración máxima de 15 puntos;
2. Años de experiencia en trabajos afines tiene su puntaje considerando el tiempo de trabajo, desde menos de un año hasta más de 5 años; el máximo puntaje es de 15 puntos.

La sumatoria del segundo parámetro, registrado en Cursos de Capacitación y Experiencia, llega a un puntaje máximo de 35 puntos.

3er parámetro: Nivel de Conocimientos en Alimentación, Nutrición, Normas Higiénicas y Capacidad de Gestión.

Este parámetro de evaluación se medirá en función a una evaluación de conocimientos bajo una entrevista en cuanto a conocimientos en alimentación, nutrición, normas higiénicas y capacidad de gestión empresarial de los oferentes del servicio. Se establecerá el día y hora para la entrevista.

Nota: El puntaje obtenido por cada uno de los aspirantes será consignado en el acta de selección; el oferente que tenga el mayor puntaje en la sumatoria de los cuatro parámetros, será adjudicado/a como ganador/a.

CUADRO RESUMEN DEL PROCESO

PARAMETROS	DETALLE	PUNTAJE
Primero	Nivel académico	30
Segundo	Cursos de capacitación	15
Experiencia	Trabajos afines	15
	Tiempo de trabajo	15
Tercero	Entrevista	25
TOTAL		100

Revisado:
Ab. Martha Inga Cando
SECRETARIA ABOGADA (E)

Aprobado:
Dra. Martha Suárez Heredia, PhD
DECANA