	<b>REGISTRO</b>	CT-REG-GRH-001	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	Versión: 01	Página: 1 de 3

**CARGO: CHEF**

**1. INTRODUCCIÓN**

El Centro para la Investigación, Innovación y Desarrollo Territorial Sostenible CIITES; es una organización de desarrollo que impulsa proyectos para el incremento de los ingresos económicos de mujeres y hombres en condiciones vulnerables y promueve la innovación tecnológica y social para mejorar los ingresos y condiciones de vida de las poblaciones beneficiarias.

La organización se dedica a la asistencia social, la educación y el desarrollo científico y cultural; orientado al fortalecimiento de capacidades de agricultores, agricultoras, autoridades municipales y regionales y líderes de la sociedad civil, que promueven el desarrollo local en el país; capacitar a hombres y mujeres de poblaciones vulnerables rurales y urbanos, mejorando su nivel educativo, sus conocimientos y habilidades para el desarrollo de innovaciones y tecnológicas, para el incremento de la productividad en las actividades económicas y mejora de condiciones de vida; capacitar a proveedores de servicios para mejorar su nivel educativo, conocimiento y habilidades para el desarrollo de innovaciones, incremento de productividades y mejoramiento de sus condiciones de vida..

**2. ANTECEDENTES DEL PROYECTO**

MINSUR S.A. inicia sus acciones a comienzos del siglo XX, cuando Lampa Mining Company era la única minera en la región Puno, trabajando los yacimientos de Santa Bárbara y San Rafael, en 1966, se fundó MINSUR Sociedad Limitada y desde 1977 opera como MINSUR S.A.


La Unidad San Rafael es la principal mina productora de estaño en Sudamérica y la tercera a nivel mundial. Está ubicada en la región Puno, en la cordillera oriental de los Andes, a 4,500 msnm. Desde el año 1977 opera como MINSUR S.A. y hoy produce el 12% de estaño en el mundo. Desde sus inicios ha contribuido con el desarrollo de la región, generando en la actualidad más de dos mil puestos de trabajo para la población local y promoviendo proyectos de desarrollo sostenible. San Rafael opera con los más altos estándares de seguridad laboral y ambiental.

MINSUR, ha solicitado el desarrollo del servicio **"SERVICIO DE LOCACIÓN DE SERVICIOS: "SERVICIO DE SUPERVISIÓN, CAPACITACIÓN DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES DE LOS NEGOCIOS LOCALES EN LOS DISTRITOS DE ANTAUTA Y AJOYANI"**.

Como parte del cumplimiento de las actividades, se estima conveniente contratar a un profesional que ocupe el cargo de **ASESOR TÉCNICO – CHEF**, quien será responsable de realizar sesiones demostrativas en gastronomía en cada uno de los comedores en Antauta.

**3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

Brinde soporte técnico en la elaboración de menús, capacitación al personal de cocina y supervisión de la implementación de normas de calidad, seguridad alimentaria y buenas prácticas de manipulación.

	<b>REGISTRO</b>		CT-REG-GRH-001	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>		Versión: 01	Página: 2 de 3

#### 4. FUNCIONES

##### 4.1 FUNCIÓN BÁSICA


Planificar, supervisar y garantizar la calidad, inocuidad y presentación del servicio de alimentación en los comedores, mediante la elaboración de menús balanceados, la capacitación del personal de cocina y el cumplimiento de normas sanitarias y de seguridad alimentaria.

##### 4.2 FUNCIONES ESPECÍFICAS

- Elaborar y actualizar los menús semanales y mensuales en coordinación con nutricionistas y el área de gestión social.
- Supervisar la preparación, presentación y calidad de los alimentos.
- Realizar visitas de supervisión a los comedores para verificar cumplimiento de normas de higiene, seguridad y estandarización de recetas.
- Implementar auditorías internas mensuales al servicio de alimentación.
- Capacitar al personal de cocina en técnicas culinarias, manipulación de alimentos y normas sanitarias vigentes.
- Asegurar la innovación y variedad en la propuesta gastronómica, considerando los recursos disponibles y las preferencias de los comensales.
- Elaborar reportes técnicos mensuales con hallazgos y recomendaciones.
- Coordinar acciones correctivas con el área de supervisión y las empresas contratistas.
- Otras que de manera específica le designe el/la gerente del proyecto.

##### 4.3 ACTIVIDADES A DESARROLLAR POR EL/LA CONTRATADO/A

- Elaborar menús semanales y mensuales, considerando el valor nutricional, variedad y costo de los alimentos.
- Coordinar con nutricionistas y el área responsable para la aprobación de los menús.
- Supervisar la preparación, cocción, conservación y presentación de los alimentos en los comedores.
- Estandarizar recetas y porciones, asegurando uniformidad en el servicio.
- Capacitar al personal de cocina en técnicas culinarias, buenas prácticas de manipulación (BPM) y normas sanitarias.
- Realizar visitas de control a los comedores para verificar higiene, calidad y seguridad alimentaria.
- Implementar auditorías internas mensuales para evaluar el cumplimiento de normas y estándares de calidad.
- Controlar el uso adecuado de insumos y supervisar la gestión de compras y almacenamiento.
- Elaborar reportes técnicos mensuales con hallazgos, recomendaciones y medidas correctivas.
- Proponer innovaciones gastronómicas que mejoren la satisfacción de los comensales y optimicen recursos.
- Otras actividades que se deriven del cumplimiento de sus funciones o por encargo del gerente.

	<b>REGISTRO</b>		CT-REG-GRH-001	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>		Versión: 01	Página: 3 de 3

## 5. PRODUCTOS

Los productos a cumplir por la persona contratada en el plazo estipulado son los siguientes:

Breve descripción del producto	Plazo de entrega	Medios de verificación
Producto 1. Sesiones demostrativas en preparaciones culinarias	2 sesiones diarias	Informe diario
Producto 2. Programación del rol de menú para los comedores en coordinación con las empresas especializadas	1 programación semanal	La programación del rol de menú elaborada
Producto 3. Inspecciones a los comedores	5 inspecciones diarias	Informes de inspecciones
Producto 1. Sesiones demostrativas en preparaciones culinarias	2 sesiones diarias	Informe diario

Todos los productos serán materia de aprobación por parte de su jefe inmediato o responsable de la contratación; cualquier observación, atinencia o similar que pueda efectuarse sobre el producto y que merezca subsanaciones, aclaraciones o similares deberán ser absuelta por la persona contratada. En caso requerir reprogramación, debidamente justificada para el plazo de entrega de los productos será evaluado por su superior inmediato.

## 6. LUGAR Y PLAZO

Las funciones del contrato se desarrollarán en las diferentes zonas de acción del proyecto, debiendo el contratado desplazarse a cada una de ellas. **El plazo del presente contrato es 3 meses iniciando el 1 de octubre del 2025; concluyendo el 31 de diciembre del 2025**, por las actividades a desarrollar se requiere de disponibilidad permanente, así como el trabajo con horarios atípicos, y una jornada laboral de 14\*7 (14 días de trabajo y 7 días de descanso).

## 7. RESPONSABILIDADES DEL CONTRATO

### 8.1. Nivel de Coordinación


Mantener contacto permanente con su jefe inmediato, director o el gerente.

### 8.2. Derecho de Propiedad

Los derechos de propiedad de los productos y documentos elaborados son propiedad de CIITES. Así como el derecho a utilizar la información, a publicarla o comunicarla a terceros total o parcialmente por cualquier medio.

### 8.3. Confidencialidad

La persona contratada no podrá comentar, divulgar, reproducir ni comunicar bajo ningún concepto el contenido de los documentos y registros oficiales a que tenga acceso por el trabajo que realice como consecuencia de este Contrato, salvo que sea autorizado expresamente por la Dirección de la institución. Estas obligaciones se extienden hasta después de concluido su contrato.

	<b>REGISTRO</b>		CT-REG-GRH-001	
	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>		Versión: 01	Página: 4 de 3

#### 8. PERFIL

- Formación profesional: Técnico o Licenciado en Gastronomía, Artes Culinarias o carreras afines.
- Experiencia mínima: 3 años en gestión de comedores colectivos, campamentos mineros o industriales.
- Conocimientos en:
  - Normativa sanitaria nacional (NTS N° 173-2021, BPM, HACCP).
  - Planificación de menús balanceados.
  - Gestión de costos de alimentos e insumos.
- Competencias: liderazgo, capacidad de organización, orientación a resultados, comunicación efectiva y trabajo en equipo.

#### 9. CONTACTOS

Correo: [wcotrina@ciites.com](mailto:wcotrina@ciites.com)  
[jlizarraga@ciites.com](mailto:jlizarraga@ciites.com)  
[anunez@ciites.com](mailto:anunez@ciites.com)  
[jincahuanaco@ciites.com](mailto:jincahuanaco@ciites.com)

#### 10. LÍMITE DE LA CONVOCATORIA

25 de setiembre del 2025