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

CARGO: SUPERVISOR DE CALIDAD

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 **SUPERVISOR DE CALIDAD**, quien será responsable de supervisar, acompañar el trabajo de los supervisores de calidad del servicio que brindan los comedores en la comunidad de Ajoyani y las empresas especializadas contratadas por MINSUR.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar a un **Supervisor de Calidad** con competencias en gestión empresarial y financiera, responsable de garantizar el cumplimiento de estándares de higiene, inocuidad y normativas aplicables. Su función abarca la supervisión integral de procesos, proveedores e insumos, la implementación de mecanismos de control de calidad y la capacitación del personal,

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

asegurando la satisfacción del usuario y la sostenibilidad operativa y económica de la organización.

4. FUNCIONES

4.1 FUNCIÓN BÁSICA

Supervisa diariamente el cumplimiento del menú, gramaje y estándares de calidad, garantizando la correcta atención al cliente, la satisfacción de los comensales y los estándares de calidad en hospedajes y lavanderías.

4.2 FUNCIONES ESPECÍFICAS

- **Supervisión del servicio:** Verificar diariamente el cumplimiento del menú, gramaje y presentación de los platos.
- **Control de calidad:** Asegurar el cumplimiento de estándares de higiene, inocuidad y normativas sanitarias (HACCP, BPM, PGH) y los estándares de calidad en hospedajes y lavanderías.
- **Gestión empresarial:** Capacitación en gestión empresarial y financiera.
- **Monitoreo de la satisfacción:** Evaluar la experiencia de los comensales mediante encuestas y retroalimentación.
- **Capacitación del personal:** Brindar formación continua en buenas prácticas de manipulación de alimentos y atención al cliente.
- **Elaboración y revisión del menú:** Evaluar la variedad, balance nutricional, cumplimiento de gramajes y calidad sensorial de los platos, asegurando su alineación con normativas y preferencias de los comensales.
- **Gestión de proveedores:** Asegurar que los insumos cumplan con los estándares de calidad establecidos.
- **Inspección de instalaciones:** Revisar periódicamente condiciones de almacenamiento, cocina y comedor para prevenir riesgos sanitarios.
- **Gestión de reclamos:** Atender y dar solución a quejas o sugerencias de los comensales.
- **Supervisión de normativas:** Garantizar el cumplimiento de regulaciones de seguridad alimentaria y salud ocupacional.
- **Elaboración de reportes:** Registrar hallazgos y recomendaciones para la mejora continua del servicio.


4.3 ACTIVIDADES A DESARROLLAR POR EL/LA CONTRATADO/A

- Supervisión a los hospedajes, comedores y lavanderías.
- Capacitar a propietarios y colaboradores de los hospedajes, comedores y lavanderías.
- Acompañar y asesorar en el levantamiento de quejas y reclamos
- Elaborar reportes

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. Visitas de supervisión del servicio de alimentación	2 visitas diarias de supervisión	Check list de visitas de supervisión (ficha de evaluación) Reporte diario y consolidado semanal y mensual

	REGISTRO	CT-REG-GRH-001	
	TÉRMINOS DE REFERENCIA	Versión: 01	Página: 3 de 3

Producto 2. Seguimiento a las incidencias reportadas por las empresas especializadas	2 visitas diarias	Acta de Incidencia con informe fotográfico y compromisos de mejora
Producto 3. Cumplimiento de los estándares de calidad en Hospedajes	2 visitas diarias	Check list de visitas Plan de acción
Producto 4. Cumplimiento de los estándares de calidad en Lavandería	1 visita diaria	Check list de visita Plan de acción
Producto 5. Seguimiento y actualización de número de comensales por comedor	1 reporte semanal de todos los comedores	Reporte semanal
Producto 6. Seguimiento y control de gramaje en los tres servicios de alimentación.	2 visitas diarias	Acta de visita con memoria fotográfica y compromiso de mejora.
Producto 7. 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 8. Realizar reportes diarios al coordinador.	1 reporte diario	Base de datos
Producto 9. Realizar sesiones culinarias	1 diaria	Informe

Todos los productos serán materia de aprobación por parte de su jefe inmediato o responsable de la contratación; cualquier observación, atingencia 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 de 3 meses iniciando el 10 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

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

expresamente por la Dirección de la institución. Estas obligaciones se extienden hasta después de concluido su contrato.

8. PERFIL

Formación Académica:

- Profesional bachiller o titulado en Ingeniería de Alimentos, Nutrición o carreras a fines.
- Deseable contar con estudios en gestión de calidad, seguridad alimentaria, Gestión empresarial o afines.

Experiencia Laboral:

- Con 2 años de experiencia en concesionarios (comedores, hospedajes y lavanderías para servicio en minería) o en industrias de alimentos.
- Experiencia previa de al menos 1 año en puestos de gestión en el rubro de servicios generales o en roles similares.
- Experiencia en gestión empresarial y financiera.
- Conocimiento en normativas sanitarias (HACCP, BPM, ISO 22000) y control de calidad en procesos de producción de alimentos.
- Experiencia en implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento.

Conocimientos Técnicos:

- Experiencia en implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento.
- Familiaridad con las normativas y regulaciones locales en cuanto a seguridad e higiene, medio ambiente y manejo de residuos.
- Dominio de herramientas de monitoreo y evaluación.
- Manejo de indicadores de calidad y elaboración de reportes técnicos.
- Manejo de protocolos de bioseguridad (COVID-19) en servicios de alimentación.
- Manejo intermedio-avanzado de Office (Excel, Word, PowerPoint).

Competencias Personales:

- Liderazgo y capacidad de supervisión de equipos.
- Orientación al logro de resultados y capacidad para trabajar bajo presión.
- Comunicación efectiva y capacidad de resolución de conflictos.
- Compromiso con el cumplimiento de estándares de calidad y mejora continua.
- Discreción y responsabilidad en el manejo de información confidencial.

Condiciones Laborales:

- Disponibilidad para laborar en régimen 14x7 (14 días de trabajo por 7 de descanso).
- Trabajo presencial en zonas de intervención del proyecto.
- Capacidad para realizar desplazamientos continuos a campo.
- Contrato inicial de 4 meses, con posibilidad de renovación según desempeño.