

TÉRMINOS DE REFERENCIA
SERVICIO PARA LA EJECUCIÓN DE DICTADO DE TALLERES DE PASTERERÍA PARA EL
PROGRAMA MANKA KUSI, DISTRITO VILLA MARÍA DEL TRIUNFO PERIODO OCTUBRE Y
NOVIEMBRE DEL 2026

1. UNIDAD SOLICITANTE

Línea de Intervención: Bienestar y Desarrollo de Capacidades
Programa: Manka Kusi (Fortalecimiento de Ollas Comunes)

2. DENOMINACIÓN DEL SERVICIO

Contratación del servicio para el desarrollo y ejecución de talleres de pastelería dirigidos a beneficiarias y lideresas pertenecientes a 50 ollas comunes del distrito de Villa María del Triunfo, provincia de Lima, en el marco del Programa Manka Kusi (Fortalecimiento de Ollas Comunes), promovido por la Asociación UNACEM.

3. ANTECEDENTES

Asociación UNACEM es una organización sin fines de lucro, que tiene como objetivo desarrollar iniciativas y programas de inversión social de alto impacto para incluir a poblaciones vulnerables. Con 23 años de experiencia, desarrolla sus acciones gracias al aporte de donantes como UNACEM, UNICON y otras empresas, trabajando en alianza con los sectores público y privado, la sociedad civil, la cooperación internacional y la academia.

La estrategia de inversión social de la Asociación UNACEM integra de manera inclusiva las expectativas, intereses y necesidades de diversos grupos de interés. Estos grupos incluyen tanto a aliados estratégicos como a las comunidades en las zonas priorizadas del ámbito de la Asociación UNACEM. De esta manera, se garantiza que las intervenciones respondan de manera efectiva a las realidades locales, fomentando una relación de colaboración y confianza con los actores involucrados.

La Asociación UNACEM implementa la Línea de Bienestar y desarrollo de capacidades, desde donde impulsamos programas y proyectos que promueven el bienestar integral de las personas mediante intervenciones en educación, salud, arte y deporte, desarrollo de organizaciones, entre otras, con el fin de contribuir en la mejora de la calidad de vida de las personas y el desarrollo de sus capacidades. En tal sentido el Programa de Manka Kusi promovido por la Asociación UNACEM está orientado al fortalecimiento de capacidades de líderes de ollas comunes.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivos generales

Fortalecer las capacidades técnico-productivas en pastelería de 100 beneficiarias y lideresas priorizadas, pertenecientes a 50 ollas comunes del distrito de Villa María del Triunfo, mediante el desarrollo de talleres teórico-prácticos que permitan adquirir y fortalecer conocimientos, técnicas y habilidades para la elaboración de productos de pastelería, contribuyendo a la generación de oportunidades de emprendimiento e ingresos en el marco del Programa Manka Kusi de la Asociación UNACEM.

4.2 Objetivos específicos

- Capacitar a 100 beneficiarias y lideresas de 50 ollas comunes del distrito de Villa María del Triunfo, considerando la participación de dos (02) representantes por cada olla común, organizadas en cuatro (04) grupos de 25 participantes.

- Desarrollar cuatro (04) sesiones de capacitación teórico-prácticas por cada grupo, en horario de la tarde, empleando una metodología participativa, demostrativa y orientada al aprendizaje práctico de las participantes.
- Fortalecer los conocimientos y habilidades de las participantes en técnicas de pastelería, promoviendo la correcta preparación, elaboración y presentación de productos que puedan ser replicados en sus ollas comunes y hogares.
- Promover la aplicación de buenas prácticas de manipulación e higiene durante el proceso de elaboración de productos de pastelería, contribuyendo a una preparación segura y adecuada de los alimentos.
- Brindar conocimientos y herramientas prácticas que permitan a las participantes aprovechar las habilidades adquiridas en pastelería como una alternativa para el desarrollo de iniciativas productivas y la generación de ingresos.
- Promover la réplica y transferencia de los conocimientos adquiridos por las beneficiarias y lideresas participantes hacia otras integrantes de sus respectivas ollas comunes, contribuyendo al fortalecimiento de capacidades de sus organizaciones.

5. ALCANCE DEL SERVICIO:

5.1 Grupos de intervención y metodología:

Para el desarrollo del servicio, las participantes serán organizadas en cuatro (04) grupos de veinticinco (25) personas cada uno. Cada grupo recibirá cuatro (04) sesiones de capacitación, haciendo un total de dieciséis (16) sesiones durante la ejecución del servicio. Las capacitaciones se desarrollarán en horario de la tarde, previa coordinación con el equipo de la Asociación UNACEM.

Las sesiones deberán desarrollarse bajo una metodología principalmente práctica, participativa y demostrativa, complementada con contenidos teóricos que permitan a las participantes comprender y aplicar adecuadamente las técnicas de pastelería impartidas.

El servicio deberá considerar:

- Elaboración de una propuesta metodológica y programación de las cuatro (04) sesiones de capacitación por grupo.
- Desarrollo de contenidos teórico-prácticos adaptados al perfil y características de las participantes.
- Demostración y elaboración práctica de productos de pastelería durante cada sesión.
- Orientación sobre buenas prácticas de manipulación, higiene, conservación y presentación de los productos elaborados.
- Registro de asistencia de las participantes en cada sesión.
- Aplicación de mecanismos sencillos que permitan evidenciar los conocimientos y habilidades adquiridos durante el proceso de capacitación.
- Registro fotográfico del desarrollo de las sesiones y de los productos elaborados.
- Coordinación permanente con el equipo responsable del Programa Manka Kusi para la adecuada ejecución de las actividades.

Los contenidos y preparaciones deberán plantearse considerando productos que puedan ser replicados por las participantes en sus hogares y ollas comunes, así como aquellos que puedan representar una alternativa para el desarrollo de iniciativas productivas y generación de ingresos.

5.2. COMPONENTES

El programa de capacitación estará organizado en cuatro (04) componentes temáticos, correspondientes a las cuatro sesiones previstas para cada grupo:

- A. Fundamentos y seguridad: principios básicos de pastelería, reconocimiento y uso adecuado de utensilios y equipos, manejo de insumos, buenas prácticas de manipulación, higiene y seguridad durante la preparación.
- B. Cremas y salsas base: preparación de cremas, salsas y coberturas básicas utilizadas en pastelería, considerando técnicas de elaboración, aplicación, conservación y presentación.
- C. Masas: preparación y manejo de masas utilizadas en pastelería, considerando técnicas de mezclado, amasado, reposo, formado, horneado y conservación.
- D. Bizcochuelos y masas batidas: elaboración de bizcochuelos y masas batidas, abordando técnicas de batido, horneado, relleno, armado, decoración y presentación del producto final.

6. CONSIDERACIONES DEL SERVICIO

El servicio deberá desarrollarse teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

- Participativo, práctico y demostrativo.
- Adaptado al nivel de experiencia, necesidades y realidad de los participantes de la zona de intervención.
- Orientado al fortalecimiento de competencias técnico-productivas, buenas prácticas de manipulación de alimentos, innovación y emprendimiento.
- Desarrollo de sesiones de 3 horas dirigidas **a cuatro (04) grupos de hasta 25 participantes cada uno.**
- Disponibilidad de materiales, insumos, utensilios, herramientas y equipos requeridos para la correcta implementación de las sesiones.
- Disponibilidad de recursos logísticos, técnicos y operativos necesarios para el cumplimiento de las actividades programadas.
- Cualquier **otro gasto o recursos necesarios para la adecuada ejecución del servicio**, sin generar costos adicionales para la Asociación UNACEM.

7. CONSIDERACIONES ADICIONALES

Toda la información generada durante el servicio tendrá carácter confidencial y no podrá ser compartida con terceros sin autorización expresa de la Asociación UNACEM.

Los materiales producidos (videos, diseños, documentos y demás productos comunicacionales) serán de propiedad exclusiva de la Asociación UNACEM.

Todos los componentes gráficos, presentaciones, documentos y materiales audiovisuales producidos en el marco de la consultoría deberán ajustarse al manual de identidad institucional de la Asociación UNACEM y/o a los lineamientos gráficos del Programa Manka Kusi. Asimismo, el/la consultor/a deberá entregar la totalidad de los productos en sus respectivas versiones finales y en formato editable.

El presupuesto de la intervención es a todo costo; incluye además de todo lo considerado para la implementación del servicio, los siguientes aspectos:

- Movilidad
- Alimentación
- Equipos de cómputo y celulares
- Otros gastos o recurso necesario para la adecuada ejecución del servicio, sin generar costos adicionales para la Asociación UNACEM.

8. ENTREGABLES Y PLAZOS

Detalle del Producto	Entrega	% de pago a la conformidad
Producto 1: Plan de trabajo - Metodología para el desarrollo de los talleres. - Cronograma de actividades y sesiones. - Propuesta de contenidos a desarrollar. - Relación de materiales, insumos, utensilios y equipos requeridos. - Organización y coordinaciones previas para la ejecución de los talleres.	El plan de trabajo deberá ser presentando y aprobado con una anticipación mínima de una (01) semanas antes de inicio de los talleres.	30%
Producto 2: Informe final del servicio - Base de datos consolidada de participantes. - Registro de asistencia. - Sistematización de las actividades y resultados obtenidos. - Registro fotográfico de los talleres desarrollados. - Relación de contenidos, recetas y productos elaborados. - Principales resultados, conclusiones y recomendaciones. - Entrega de toda la información, documentación y evidencias restantes correspondientes a la ejecución del servicio.	El Informe Final deberá ser presentado una vez culminados los talleres. El servicio se considerará concluido una vez presentada la totalidad de la información, documentación, evidencias y productos requeridos , previa revisión y conformidad de la Asociación UNACEM.	70%

Nota: El primer desembolso, correspondiente al **30%**, se efectuará luego de la aprobación del Plan de Trabajo y antes del inicio de los talleres. El segundo desembolso, correspondiente al **70%**, se realizará una vez culminados los talleres y presentada y aprobada la totalidad de los productos, documentación e información requerida para el cierre del servicio. El desembolso se realizará previa revisión y conformidad de la **Asociación UNACEM**

9. PERFIL DEL OPERADOR DEL SERVICIO

9.1 Experiencia institucional

- **Formación:** Técnico/a o especialista en Pastelería, Panadería, Gastronomía o carreras afines, y/o emprendedor/a con negocio propio y experiencia comprobada en el rubro de pastelería, repostería y/o panadería.
- **Experiencia:** Acreditar experiencia mínima de **tres (03) años** en la elaboración de productos de pastelería y/o panadería, así como en el desarrollo de talleres prácticos de capacitación.
- **Experiencia deseable:** Experiencia en capacitación a jóvenes y/o adultos, emprendimientos gastronómicos, manipulación de alimentos y desarrollo de productos para comercialización.
- **Competencias:**
 - Dominio de técnicas de pastelería, repostería y/o panadería.
 - Manejo adecuado de insumos, utensilios, herramientas y equipos de pastelería.
 - Aplicación de buenas prácticas de manipulación, higiene e inocuidad de alimentos.

- Elaboración y estandarización de recetas.
- Capacidad para desarrollar sesiones prácticas, demostrativas y participativas.
- Habilidades de comunicación, facilitación y manejo de grupos.
- Conocimientos básicos de costeo, presentación y comercialización de productos.
- Capacidad de organización, planificación y cumplimiento de actividades.

Documento sustento: CV personal o institucional documentado, que acredite la formación y experiencia requerida.

9.2 Equipo técnico

- **Un/a (01) facilitador/a principal de pastelería:** responsable de la planificación, preparación y desarrollo de las sesiones teórico-prácticas, demostración de técnicas, orientación a los participantes y supervisión de la elaboración de los productos.
- **Un/a (01) asistente técnico:** responsable de apoyar en la preparación y distribución de insumos, materiales, utensilios y equipos; acompañar a los participantes durante las prácticas; y contribuir con el orden, limpieza, asistencia antes, durante y después de cada sesión para el adecuado desarrollo de las mismas y del cuidado del espacio que le sea asignado.
- El equipo deberá contar con experiencia en pastelería, repostería y/o panadería, aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos y manejo de grupos.
- El proveedor deberá garantizar la disponibilidad del equipo técnico durante todas las sesiones programadas, así como las coordinaciones previas y posteriores necesarias para la adecuada ejecución del servicio.
- En caso de presentarse algún cambio en el equipo técnico propuesto, este deberá ser previamente comunicado y coordinado con la Asociación UNACEM, asegurando que el personal reemplazante cumpla con un perfil igual o superior al presentado inicialmente.

9.3 Capacidad operativa y logística

- Contar con capacidad logística para implementar las sesiones con las líderes.
- Tener disponibilidad para intervenir en el distrito de Villa María del Triunfo.

9.4 Requisitos legales y de cumplimiento

- Inscripción activa en SUNAT con RUC hábil y régimen tributario compatible con la prestación del servicio y en caso de ser persona jurídica, ficha RUC actualizada.
- Medio de verificación: consulta en línea SUNAT.
- Vigencia de poder actualizada, máximo 1 mes de antigüedad y copia del DNI del representante legal, en caso de ser persona jurídica.
- Presentar antecedentes policiales y penales previos al inicio de la ejecución.

10. PROTOCOLOS DE INTERVENCIÓN

El operador deberá contar y adjuntar a su propuesta técnica - económica, los siguientes protocolos:

- a) Protocolo de salud y seguridad en el trabajo:** El/los trabajadores(res) deben estar informados y capacitados en seguridad y salud en el trabajo, uso de Equipos de Protección Personal (EPPs), seguro SCRT (Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo) y dominio del ATS (Análisis del Trabajo Seguro). En caso ocurriese algún accidente de trabajo o tenga problemas de salud durante el trabajo a realizar en los diferentes escenarios de trabajo, el operador deberá brindar asistencia inmediata y acompañamiento al trabajador y de ser necesario trasladarlo a algún establecimiento de salud, hasta el alta médica, en coordinación con la Asociación UNACEM.

- b) **Protocolo de protección de datos personales:** El/los trabajadores(res) deben estar informados y capacitados en protección de datos personales de menores de edad, personas naturales y personas jurídicas. En caso incurriese en falta menores de edad, docentes, padres de familia, líderes comunitarios, funcionarios públicos (gobierno local/provincial/regional, sector educación u otro sector) durante el periodo que dura la prestación del servicio, el operador deberá intervenir inmediatamente informando a la Asociación UNACEM.
- c) **Protocolo de transparencia y ética ante el sector público:** El/los trabajadores(res) deben estar informados y capacitados en transparencia y ética profesional. En caso ocurriese algún acto de corrupción o falsedad genérica con funcionarios públicos (gobierno local/provincial/regional, sector educación u otro sector) durante el periodo que dura la prestación del servicio, el operador deberá intervenir inmediatamente informando a la Asociación UNACEM y haciendo la denuncia respectiva en las instancias correspondientes en la jurisdicción territorial donde sucede el hecho.

11. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del servicio será desde el 05 de octubre al 06 de noviembre del 2026. Al culminar cada tema se deberán presentar los informes correspondientes de acuerdo con los productos comprometidos; asimismo se deberá presentar un informe final al concluir el servicio.

12. LUGAR DEL SERVICIO

El servicio se desarrollará de manera presencial para el desarrollo de las sesiones en un espacio que coordinará y pondrá disponible la Asociación UNACEM en José Gálvez. Se podrán tener reuniones presenciales en las instalaciones de la Asociación de UNACEM. Asimismo, se realizarán reuniones virtuales de coordinación según la necesidad que se priorice con el equipo del Proyecto.

13. CONFORMIDAD Y SUPERVISIÓN

La conformidad del servicio será emitida por la Asociación UNACEM una vez aprobados los entregables, documentos e informes respectivos y se comunicará a través del correo electrónico institucional. La misma estará a cargo de la Jefatura de Bienestar y Desarrollo de Capacidades, quien, de considerarlo, hará, con anticipación, consultas técnicas con las jefaturas de las áreas que considere pertinentes.

El servicio será supervisado por el equipo del Programa de Manka Kusi de la Asociación UNACEM, quien validará el plan de trabajo, revisarán los informes presentados y aprobarán el informe final. Asimismo, durante la implementación de las sesiones el equipo del Programa Manka Kusi se encargará de supervisar la ejecución de acuerdo con el plan de trabajo.

14. PROPUESTA TÉCNICA-ECONÓMICA

La propuesta técnica y económica debe tener en cuenta lo considerado en el ítem 5 y demás especificaciones del presente documento.

14.1 La propuesta técnica:

Debe contener como mínimo:

- Objetivos
- Metodología
- Cronograma de actividades
- Presupuesto consolidado

- Adjuntar Currículum Vitae y/o presentación institucional.

14.2 La propuesta económica:

- La Propuesta económica debe ser detallada, incluyendo todos los costos del servicio.
- No considerar gastos de local ni mobiliario.

En caso de no recibir la propuesta técnica-económica completa no se evaluará la postulación.

15. FECHA

Lima, 17 de septiembre de 2026