

**PERÚ**Ministerio  
de EducaciónDirección Regional de  
Educación PunoUnidad de Gestión Educativa  
Local Chucuito Juli

## **UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL CHUCUITO JULI**

### **CONVOCATORIA PARA LA CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA DE SERVICIOS CAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS INTERVENCIONES Y ACCIONES PEDAGÓGICAS DURANTE EL AÑO FISCAL 2026**

**(Resolución Ministerial N° 082-2026-MINEDU)****PROCESO CAS N° 008-2026-UE N°307**

#### **I. GENERALIDADES**

##### **1. Objetivo de la convocatoria:**

- 1.1.1.** Contratar los servicios de un(a) **PERSONAL DE COCINA** en el ámbito de la UGEL Chucuito Juli con el siguiente detalle:

| <b>N°</b> | <b>Código Modular</b> | <b>Institución Educativa</b> | <b>Distrito</b> | <b>Cantidad de plazas</b> |
|-----------|-----------------------|------------------------------|-----------------|---------------------------|
| 1         | 1304054               | LUPAKAS JULI                 | JULI            | 1                         |
| 2         | 3013489               | MANUEL ZUÑIGA CAMACHO        | ZEPITA          | 3                         |

**1.1.2. Dependencia:** Unidad Orgánica y/o área solicitante.

- Área de Gestión Pedagógica – UGEL Chucuito Juli.
- Institución Educativa

**1.1.3. Dependencia encargada de realizar el proceso de contratación:**

Unidad de Gestión Educativa local Chucuito Juli – Comité de Selección CAS.

#### **II. BASE LEGAL**

- a) Ley N°28044, Ley General de Educación.
- b) Ley N°31224, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Educación.
- c) Ley N°32513, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2026
- d) Ley N°30057, Ley del Servicio Civil
- e) Ley N°29973, Ley General de la Persona con Discapacidad y sus modificatorias.
- f) Ley N° 27558, Ley de Fomento de la Educación de las Niñas y Adolescentes Rurales.
- g) Ley N° 29719, Ley que promueve la convivencia sin violencia en las instituciones educativas.
- h) Ley N° 29944, Ley de Reforma Magisterial
- i) Decreto Legislativo N°1057, Decreto Legislativo que regula el Régimen Especial de Contratación Administrativa de Servicios.
- j) Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, Decreto Supremo que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- k) Resolución Suprema N°024-2019-EF, que aprueba el Programa Presupuestal orientado a resultados de reducción de la Violencia contra la Mujer.
- l) Decreto Supremo N°009-2020-MINEDU, Decreto Supremo que aprueba el “Proyecto Educativo Nacional - PEN al 2036: El Reto de la Ciudadanía Plena”.
- m) Decreto Supremo N° 004-2018-MINEDU, Decreto Supremo que aprueba los Lineamientos para la Gestión de la Convivencia Escolar, la Prevención y la Atención de la Violencia Contra Niñas, Niños y Adolescentes.
- n) Resolución Ministerial N°082-2026-MINEDU “Lineamientos para la implementación de las intervenciones y acciones pedagógicas del Ministerio de Educación en los Gobiernos Regionales, Gobiernos Locales y Lima Metropolitana en el Año Fiscal 2026”

**PERÚ**Ministerio  
de EducaciónDirección Regional de  
Educación PunoUnidad de Gestión Educativa  
Local Chucuito Juli

### III. PERFIL DEL PUESTO

#### Anexo 1.14.6.3 Personal de Cocina

##### IDENTIFICACION DEL PUESTO

Órgano o Unidad Orgánica:

Unidad Ejecutora

Nombre del puesto:

Personal de Cocina

Dependencia Jerárquica Lineal:

Director IE / Coordinador(a) de CRFA

Fuente de Financiamiento:

☒ RROO☐ RDR☐ Otros

Especificar:

Programa Presupuestal:

0090 - Logros de los Aprendizajes de los Estudiantes de Educación Básica Regular.

Actividad:

5006242 - Implementación de piloto de modelo de servicio educativo.

Intervención:

5005629 - Contratación oportuna y pago del personal administrativo y de apoyo de las instituciones educativas de educación básica regular.

##### MISIÓN DEL PUESTO

Realizar la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos a los estudiantes y al personal del CRFA, con el fin de contribuir

##### FUNCIONES DEL PUESTO

Preparar los alimentos: desayuno, almuerzo y cena, según los requerimientos del CRFA, y en los horarios establecidos para el conjunto total de estudiantes y personal.

Participar en la distribución de alimentos, según los requerimientos del CRFA y bajo las normas de higiene establecidas.

Realizar la limpieza y mantenimiento de los utensilios de cocina y de comedor

Garantizar el adecuado mantenimiento y salubridad de los ambientes destinados a la preparación, consumo y almacenamiento de los alimentos.

Recepcionar, almacenar y verificar los alimentos, asegurándose de que se encuentren en buen estado para su posterior consumo.

Programar el menú con una frecuencia mensual, conjuntamente con la Comisión responsable de las compras, recepción y custodia de los alimentos e insumos.

Otras actividades inherentes a sus funciones.

##### COORDINACIONES PRINCIPALES

###### Coordinaciones Internas

Director/ Coordinador, docentes y responsable de bienestar y soporte del CRFA.

###### Coordinaciones Externas

No aplica.

**PERÚ**Ministerio  
de EducaciónDirección Regional de  
Educación PunoUnidad de Gestión Educativa  
Local Chucuito Juli**FORMACION ACADEMICA**

| A) Nivel Educativo                  |                               | Incompleta                          |                          | Completa                 |                          | B) Grado (s)/ Situación académica y estudios requeridos para el puesto |           | C) ¿Se requiere Colegiatura?        |                                           |
|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Primaria                      | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Egresado                                                               | No aplica | <input type="checkbox"/>            | Si <input checked="" type="checkbox"/> No |
| <input type="checkbox"/>            | Secundaria                    | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Bachiller                                                              |           | ¿Requiere Habilitación Profesional? |                                           |
| <input type="checkbox"/>            | Técnica Básica (1 o 2 años)   | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Maestría                                                               | No aplica |                                     | <input type="checkbox"/>                  |
| <input type="checkbox"/>            | Técnica Superior (3 o 4 años) | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Egresado                                                               |           | No aplica                           | <input type="checkbox"/>                  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Universitario / Superior      | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Doctorado                                                              | No aplica |                                     | <input type="checkbox"/>                  |
|                                     |                               |                                     |                          |                          |                          | Egresado                                                               |           | No aplica                           | <input type="checkbox"/>                  |
|                                     |                               |                                     |                          |                          |                          | Titulado                                                               | No aplica |                                     | <input type="checkbox"/>                  |
|                                     |                               |                                     |                          |                          |                          | Titulado                                                               |           | No aplica                           | <input type="checkbox"/>                  |

**CONOCIMIENTOS****A) Conocimientos Técnicos principales requeridos para el puesto (No requieren documentación sustentadora):**

Habilidades para preparación de menú.  
Manejo higiénico en el proceso de elaboración de los alimentos

**B) Cursos y Programas de especialización requeridos y sustentados con documentos.**

Nota: Cada curso debe tener no menos de 12 horas de capacitación y los programas de especialización no menos de 90 horas

No Aplica

**C) Conocimientos de Ofimática e Idiomas**

| OFIMÁTICA                                             | Nivel de Dominio |        |            |          |
|-------------------------------------------------------|------------------|--------|------------|----------|
|                                                       | No aplica        | Básico | Intermedio | Avanzado |
| Procesador de textos (Word; Open Office, Write, etc.) | x                |        |            |          |
| Hojas de cálculo (Excel, OpenCalc, etc.)              | x                |        |            |          |
| Programa de presentaciones (Power Point, Prezi, etc.) | x                |        |            |          |
| (Otros)                                               | x                |        |            |          |

| IDIOMAS         | Nivel de Dominio |        |            |          |
|-----------------|------------------|--------|------------|----------|
|                 | No aplica        | Básico | Intermedio | Avanzado |
| Inglés          | x                |        |            |          |
| .....           |                  |        |            |          |
| .....           |                  |        |            |          |
| Observaciones.- |                  |        |            |          |

**PERÚ**Ministerio  
de EducaciónDirección Regional de  
Educación PunoUnidad de Gestión Educativa  
Local Chucuito Juli**EXPERIENCIA**

Fecha: 30/01/2026

**Experiencia General**

Indique la cantidad total de años de experiencia laboral; la sea en el sector público o privado

Experiencia laboral no menor a seis (04) meses.

**Experiencia Específica**A. Indique el tiempo de **experiencia requerida para el puesto** en la función o la materia

Experiencia no menor a tres (02) meses como responsable de cocina, ayudante de cocina o actividades ligadas al cargo.

B. En base a la experiencia requerida para el puesto (parte A). Señale el tiempo requerido en el sector público:

No aplica.

C. Marque el nivel mínimo de puesto que se requiere como experiencia; ya sea en el sector público o privado: **(No aplica)**☐Practicante  
Profesional☐Auxiliar o  
Asistente☐

Analista

☐

Especialista

☐Supervisor /  
Coordinador☐Jefe de Área o  
Dpto.☐Gerente  
o  
Director

\* Mencione otros aspectos complementarios sobre el requisito de experiencia; en caso existiera algo adicional para el puesto

No aplica.

requisitos opcionales:

Otros

**NACIONALIDAD**

¿Se requiere nacionalidad peruana?

☐

SI

☒

No

Anote el sustento:

No aplica

**HABILIDADES O COMPETENCIAS**

Iniciativa, Adaptabilidad, Planificación, Dinamismo y Orden.

**CONDICIONES ESENCIALES DEL CONTRATO**

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lugar de prestación del servicio:          | IIEE Centro Rural de Formación en Alternancia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Duración del contrato:                     | Los contratos tienen vigencia a partir de su suscripción y pueden ser prorrogados dentro del año fiscal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Remuneración mensual:                      | S/ 1514.19 (mil quinientos catorce y 19/100 soles) mensuales, incluye los montos y afiliaciones de Ley, así como toda deducción aplicable al trabajador.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Otras condiciones esenciales del contrato: | <ul style="list-style-type: none"><li>- Jornada laboral máxima de 48 horas semanales.</li><li>- No tener impedimentos para contratar con el Estado.</li><li>- No tener antecedentes penales, judiciales ni policiales.</li><li>- No haber sido condenado por cualquiera de los delitos previstos en la Ley N° 29988, N° 30794 y N° 30901.</li><li>- Lo señalado en el presente anexo son condiciones y requisitos mínimos. En caso de quedar desierta la convocatoria, las unidades ejecutoras podrán solicitar a la DISER, la baja de perfil debidamente sustentada.</li></ul> |



#### IV. CRONOGRAMA DE LA CONVOCATORIA.

| ETAPAS DEL PROCESO                                                                                                                | FECHA                                                        | RESPONSABLES                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Aprobación de la convocatoria                                                                                                     | 12 de febrero de 2026                                        | Comité de UGEL                                        |
| Publicación del proceso en el aplicativo de SERVIR                                                                                | 13 al 19 de febrero de 2026                                  | Comité de UGEL                                        |
| <b>CONVOCATORIA</b>                                                                                                               |                                                              |                                                       |
| Publicación de la convocatoria y plazas vacantes en Web Institucional                                                             | 13 al 19 de febrero de 2026                                  | Comité de UGEL                                        |
| Presentación de la hoja de Vida documentada por MESA DE PARTES DE LA UGEL CHUCUITO JULI - PRESENCIAL                              | 19 y 20 de febrero del 2026<br>Hora: De 8:00 a 16:00 horas   | Postulante                                            |
| <b>SELECCIÓN</b>                                                                                                                  |                                                              |                                                       |
| Evaluación de la hoja de vida.                                                                                                    | 23 de febrero del 2026                                       | Comité de UGEL                                        |
| Publicación de resultados preliminares de la evaluación de la hoja de vida. (página web institucional).                           | 23 de febrero del 2026                                       | Comité de UGEL                                        |
| Presentación de reclamos de la evaluación preliminar de la hoja de vida por MESA DE PARTES DE LA UGEL CHUCUITO JULI (presencial). | 24 de febrero del 2026<br>Hora: De 8:45 a 12:00 horas        | Postulante                                            |
| Absolución de reclamos de la evaluación de la hoja de vida (presencial) UGEL CHUCUITO JULI                                        | 24 de febrero del 2026<br>Hora: De 8:45 a 12:00 horas        | Comité de UGEL                                        |
| Publicación de resultados finales de la evaluación de hoja de vida.                                                               | 24 de febrero del 2026<br>Luego de la absolución de reclamos | Comité de UGEL                                        |
| <b>ENTREVISTA</b> (presencial)                                                                                                    | 25 de febrero del 2026<br>Hora: A partir de las 8:30 horas   | Comité de UGEL                                        |
| Publicación de resultados finales                                                                                                 | 25 de febrero del 2026                                       | Comité de UGEL                                        |
| <b>SUSCRIPCIÓN Y REGISTRO DEL CONTRATO</b>                                                                                        |                                                              |                                                       |
| Adjudicación de plazas, Suscripción y registro del contrato                                                                       | 26 de febrero del 2026<br>Hora: 9:00 a.m.                    | Comité de UGEL<br>Oficina de Recursos Humanos de UGEL |

#### V. DE LA ETAPA DE EVALUACIÓN

Los factores de evaluación serán los siguientes:

| EVALUACIONES                                                                                           | PUNTAJE MINIMO | PUNTAJE MAXIMO | PONDERADO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|-----------|
| <b>1. EVALUACIÓN DE HOJA DE VIDA</b>                                                                   | 15             | 60             | 60%       |
| a) Formación académica                                                                                 |                | 20             | 20%       |
| b) Capacitaciones                                                                                      |                | 20             | 20%       |
| c) Experiencia laboral                                                                                 |                | 20             | 20%       |
| <b>2 EVALUACIÓN TECNICA Y/O ENTREVISTA PERSONAL (Según Corresponda)</b>                                | 15             | 40             | 40%       |
| a) Conocimientos Técnicos principales requeridos para el puesto: mínimos o indispensables y deseables. |                | 20             | 20%       |
| b) Habilidades o competencias                                                                          |                | 20             | 20%       |
| <b>PUNTAJE TOTAL</b>                                                                                   |                | 100            | 100%      |



**PERÚ**Ministerio  
de EducaciónDirección Regional de  
Educación PunoUnidad de Gestión Educativa  
Local Chucuito Juli**VI. FICHA DE EVALUACIÓN DE LA HOJA DE VIDA: PERSONAL DE COCINA****1. POSTULANTE:**

| APELLIDOS Y NOMBRES DEL POSTULANTE | N° DE EXPEDIENTE |
|------------------------------------|------------------|
|                                    |                  |

**2. REQUISITOS:**

| REQUISITOS                                                                    | SI/NO | REQUISITOS                                                                                                                           | SI/NO |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Copia de DNI                                                                  |       | Experiencia laboral general de <b>06 meses, en sector público o privado.</b>                                                         |       |
| Primaria incompleta o superior.<br>Anexo 1, 2 y 3 con firma y huella digital. |       | Experiencia laboral no menor a tres <b>(03) meses en mantenimiento o limpieza de infraestructura o actividades ligadas al cargo.</b> |       |

**3. CALIFICACIÓN DE HOJA DE VIDA**

| RUBRO                                                                                                                                             | CRITERIOS DE CALIFICACIÓN                                                                                                                                          | PUNTAJE MÁXIMO | SUM A | PUNTAJE ASIGNADO |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|------------------|
| 1. FORMACIÓN ACADÉMICA (a, b, c y d son excluyentes, se califica sólo el mayor nivel acreditado)                                                  | a. Estudios concluidos de educación técnica                                                                                                                        | 20             | 20    |                  |
|                                                                                                                                                   | b. Estudios concluidos de educación secundaria                                                                                                                     | 15             |       |                  |
|                                                                                                                                                   | c. Estudios no concluidos de educación secundaria                                                                                                                  | 10             |       |                  |
|                                                                                                                                                   | d. Estudios concluidos de educación primaria.                                                                                                                      | 5              |       |                  |
| 2. CAPACITACIONES (seguidos en los 5 últimos años)                                                                                                | e. Programa de especialización en temáticas referidas al perfil, no menor de 90 horas. 04 puntos por cada uno.                                                     | 12             | 20    |                  |
|                                                                                                                                                   | f. Certificado de curso de capacitación, no menor de 12 horas relacionadas al cargo. 02 puntos por cada uno.                                                       | 8              |       |                  |
| 3. EXPERIENCIA LABORAL (acreditado con resoluciones, contratos, adendas o certificados de trabajo acompañado de sus boletas o constancia de pago) | g. Experiencia general en sector público o privado. 0,3 puntos por cada mes acreditado.                                                                            | 10             | 20    |                  |
|                                                                                                                                                   | Experiencia específica requerida para el puesto como responsable de cocina, ayudante de cocina o actividades ligadas al cargo, 0.5 puntos por cada mes acreditado. | 10             |       |                  |
| PUNTAJE TOTAL (en letras y números)                                                                                                               |                                                                                                                                                                    |                | 60    |                  |

**4. SITUACIÓN FINAL:**

.....

## VII. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR.

### 7.1. De la presentación de la hoja de vida:

La información consignada en la hoja de vida tiene carácter de declaración jurada, por lo que el postulante será responsable de la información consignada en dicho documento y se somete al proceso de fiscalización posterior que lleve a cabo la entidad, para lo cual la misma deberá estar debidamente suscrita.

La documentación a presentarse debe indicar el número de convocatoria, y deberá estar **foliado en números**.

**La carpeta del expediente debe estar ordenado bajo el siguiente detalle:**

- a) **Requisitos indispensables:** Hoja de vida suscrita por el postulante en el que se evidencia el cumplimiento de los requisitos mínimos, copia simple de D.N.I., las Declaraciones juradas según formatos (**Anexos 01, 02 y 03**), y los documentos sustentatorios de las bonificaciones (CONADIS) en caso que corresponda ([Informe Técnico N° 0617-2020-SERVIR-GPGSC](#)).
- b) **Documentos que sustentan la hoja de vida**, en el siguiente orden **desagregado** (por secciones): Formación académica debidamente registrado, conocimiento (capacitaciones, cursos o estudios de especialización) y experiencia laboral, debidamente foliado y registrado en la hoja de vida. (evitar poner documentos que no se solicita y no califican).

### 7.2. Documentación adicional:

- Copia simple de los documentos que sustenten lo informado en la Hoja de Vida.
- Declaración Jurada de No estar inhabilitado para contratar con el Estado, debidamente suscrita.
- Declaración Jurada de No registrar antecedentes judiciales, policiales, penales o de proceso de determinación de responsabilidades.
- Declaración Jurada de No tener sanción por falta administrativa vigente.
- **La experiencia**, debe ser sustentada con el contrato, resolución u órdenes de servicios que acredite la contraprestación por la labor efectuada en el cargo adjuntando necesariamente las boletas de pago o constancias de pago en el cargo (medios de pago válidos por la labor realizada). (*desglosar la experiencia general y específica*).
- (Un mes equivale a 30 días, no corresponde por periodos menores a 30 días).
- En caso el postulante presente documentación falsa o adulterada, será automáticamente **DESCALIFICADO**, formalizándose la respectiva denuncia ante el Ministerio Público.

## VIII. DURACION DEL CONTRATO:

El Periodo de contrato es de 03 meses, a partir de la fecha de vigencia de inicio del contrato, prorrogable mediante adenda para nuevo periodo de contrato, previa disponibilidad presupuestal y evaluación de desempeño.

## IX. ASPECTOS COMPLEMENTARIOS.

### DE LA DECLARATORIA DE DESIERTO O DE LA CANCELACIÓN DEL PROCESO.

- El proceso puede ser declarado desierto en alguno de los siguientes supuestos:
  - a. Cuando no se presenta postulantes al proceso de selección.
  - b. Cuando ninguno de los postulantes cumple con los requisitos mínimos o no indicar el cargo al cual postula.
  - c. Cuando ninguno de los postulantes supera el puntaje mínimo requerido.
- El proceso puede ser cancelado en alguno de los siguientes supuestos, sin que sea responsabilidad de la entidad:
  - a. Cuando desaparece la necesidad del servicio de la entidad con posterioridad al inicio proceso de selección.
  - b. Por restricciones presupuestales.
  - c. Otras debidamente justificadas.

Juli, 13 de febrero de 2026  
**COMITÉ DE EVALUACIÓN**