



TÉRMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE CONSULTORÍA EN NUTRICIÓN PARA LA EVALUACIÓN, CONSEJERÍA NUTRICIONAL Y SEGUIMIENTO EN OLLAS COMUNES DE MANCHAY (PACHACÁMAC) Y VILLA MARÍA DEL TRIUNFO PARA LA MEJORA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, PERIODO ABRIL A NOVIEMBRE DE 2026

1. UNIDAD SOLICITANTE

Línea de intervención: Bienestar y Desarrollo de Capacidades

Programa: Manka Kusi (Fortalecimiento de Ollas Comunes)

2. DENOMINACIÓN DEL SERVICIO

Servicio de Consultoría en Nutrición para brindar para la evaluación, consejería nutricional y seguimiento de las ollas comunes aportando a que puedan tener mejores prácticas sobre alimentación nutritiva y saludable y seguridad alimentaria; principalmente en beneficiarios priorizados de 105 ollas comunes en el marco del Programa Manka Kusi de 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 22 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.

El Programa Manka Kusi, promovido por la Asociación UNACEM, viene trabajando desde el año 2023 con ollas comunes en el distrito de Pachacámac y, desde el 2025, en Villa María del Triunfo, con un enfoque de fortalecimiento organizacional y seguridad alimentaria, contribuyendo a mejorar la alimentación y el bienestar de familias en situación de vulnerabilidad, mediante actividades formativas, acompañamiento técnico y acciones de articulación institucional.

En el marco del programa, se ha identificado la necesidad de promover mejoras en las prácticas vinculadas a la alimentación nutritiva y saludable y la seguridad alimentaria, incluyendo la adecuada preparación y manipulación de alimentos, también la realización de evaluaciones nutricionales dirigidas principalmente a grupos priorizados de beneficiarios y la implementación de consejería nutricional basada en los resultados obtenidos, contribuyendo así a la mejora progresiva de las prácticas alimentarias y al bienestar de la población atendida.

La consultoría se desarrollará con un total de **105 ollas comunes**, distribuidas en **55 ollas comunes de Manchay (Pachacámac)** y **50 ollas comunes de Villa María del Triunfo**.





4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo general

Fortalecer las prácticas vinculadas a la alimentación nutritiva y saludable y la seguridad alimentaria en ollas comunes de Manchay y Villa María del Triunfo, mediante la realización de un diagnóstico de prácticas de las ollas comunes, evaluaciones nutricionales dirigidas a grupos priorizados y consejería nutricional basada en los resultados obtenidos.

4.2 Objetivos específicos

- Diagnosticar las prácticas sobre alimentación nutritiva y saludable y seguridad alimentaria de las Ollas Comunes.
- Evaluar el estado nutricional de una muestra priorizada de beneficiarios.
- Brindar consejería nutricional basada en los resultados del diagnóstico y la evaluación nutricional, orientada a la mejora progresiva de prácticas alimentarias en los grupos priorizados.
- Brindar herramientas prácticas para la planificación de menús, raciones y preparación de comidas nutritivas y balanceadas.
- Promover buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos (BPMA) que contribuyan a la inocuidad alimentaria en el ámbito de las ollas comunes.
- Realizar el seguimiento para la implementación de mejores prácticas en seguridad alimentaria y de gestión en las ollas comunes según los talleres de capacitación recibidos en el Programa.

5. ALCANCE DEL SERVICIO

El/la nutricionista deberá realizar las siguientes actividades:

1. Elaborar un plan de trabajo.
2. Diseñar y aplicar un diagnóstico de prácticas sobre alimentación nutritiva y saludable y seguridad alimentaria en las ollas comunes intervenidas y que se prioricen para el diagnóstico.
3. Elaborar el informe del diagnóstico de prácticas de las ollas comunes, incluyendo un plan de intervención nutricional.
4. Realizar evaluaciones nutricionales a una muestra priorizada de beneficiarios por olla común intervenida, considerando principalmente grupos vulnerables.
5. Elaborar un informe de evaluación nutricional que incluya hallazgos y recomendaciones.
6. Diseñar e implementar un plan de consejería nutricional basado en los resultados del diagnóstico y las evaluaciones nutricionales.
7. Facilitar talleres presenciales, con materiales y refrigerios incluidos, orientados a fortalecer prácticas alimentarias saludables, abordando los siguientes temas:
 - Alimentación nutritiva y saludable.
 - Preparación de recetas saludables y nutritivas.
 - Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA).
 - Planificación de menús y raciones diarias.
8. Coordinar con el equipo del Programa Manka Kusi para la articulación de acciones comunicacionales.
9. Presentar informes parciales y un informe final consolidado de la consultoría.





6. CONSIDERACIONES DEL SERVICIO

La consultoría deberá desarrollarse bajo un enfoque:

- Participativo y práctico.
- Adaptado a la realidad operativa de las ollas comunes.
- Enmarcado en seguridad alimentaria, nutrición comunitaria y sostenibilidad.

Las metodologías deberán priorizar el aprendizaje aplicado, el uso de alimentos locales y accesibles, y el fortalecimiento progresivo de capacidades en lideresas y beneficiarios de las ollas comunes.

7. CONSIDERACIONES ADICIONALES

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

Los materiales producidos (videos, diseños, campañas, 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.

8. ENTREGABLES Y PLAZOS

Detalle del servicio	Entrega	% de pago a la conformidad
Plan de trabajo (incluye cronograma y propuesta metodológica)	Abril 2026	10%
Informe de diagnóstico con instrumentos validados, base de datos.	Mayo 2026	20%
Informe de evaluación nutricional	Julio 2026	20%
Informe de talleres, consejerías nutricionales y participación en Festifera.	Setiembre 2026	20%
Informe de visitas de seguimiento para la implementación de mejores prácticas en seguridad alimentaria y de gestión en las ollas comunes según los talleres de capacitación recibidos en el Programa.	Noviembre 2026	20%
Informe final de consultoría con resultados, evidencias y recomendaciones.	Diciembre 2026	10%

Nota: El pago se realizará contra entrega y aprobación de los productos.





9. PERFIL DEL/A CONSULTOR/A

- **Formación:** Licenciado/a en Nutrición.
- **Experiencia:** Mínimo 3 años de experiencia en nutrición comunitaria, evaluaciones antropométricas, seguridad alimentaria o programas sociales vinculados a población en situación de vulnerabilidad.
- **Experiencia deseable:** Aplicación de estudios CAP y diseño de intervenciones nutricionales comunitarias.
- **Competencias:**
 - Diseño y aplicación de diagnósticos de conocimientos, actitudes y prácticas (CAP).
 - Evaluación nutricional en contextos comunitarios.
 - Diseño e implementación de consejería nutricional.
 - Facilitación de talleres comunitarios.
 - Elaboración de informes técnicos y sistematización de información.
 - Capacidad de relacionamiento y coordinación con actores institucionales.

Requisitos legales y de cumplimiento

- Inscripción activa en SUNAT con RUC hábil y régimen tributario compatible con la prestación del servicio.
- Medio de verificación: consulta en línea SUNAT.
- Presentar antecedentes policiales y penales previos al inicio de la ejecución.

Otros requisitos:

- Disponibilidad para el trabajo en zonas de Manchay (Pachacámac) y Villa María del Triunfo.
- Adjuntar contratos, ordenes de servicio, facturas que puedan acreditar la experiencia.

10. PLAZO DE EJECUCIÓN

- El presente se mantendrá vigente hasta la conclusión de **LOS SERVICIOS**. El plazo para ejecutar **LOS SERVICIOS** es de 8 meses comprendidos entre abril a noviembre del 2026.

11. LUGAR DEL SERVICIO

La consultoría se desarrollará de manera presencial, en Manchay Distrito de Pachacámac y en las zonas del Distrito de Villa María del Triunfo.

12. CONFORMIDAD Y SUPERVISIÓN

La conformidad del servicio será emitida por la Asociación UNACEM una vez aprobados los entregables.

El servicio será supervisado por el equipo del Programa Manka Kusi de la Asociación UNACEM, quienes validarán el plan de trabajo, revisarán los productos generados y aprobarán el informe final.

13. PROPUESTA TÉCNICA-ECONÓMICA

13.1 La propuesta técnica:

Debe contener como mínimo:

- Objetivos del servicio
- Aspectos metodológicos





- Cronograma
- Adjuntar Curriculum Vitae

13.2 La propuesta económica:

- Propuesta económica debe ser detallada, incluyendo todos los costos del servicio. Debe incluir los gastos en los que se incurra para elaboración e impresión de materiales necesarios para las capacitaciones y demás actividades, gastos de transporte, refrigerios y logística en general.
- No considerar gastos de local ni mobiliario.

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

14.FECHA

Lima, 06 de marzo de 2026

