

TÉRMINOS DE REFERENCIA

**REQUERIMIENTO DE SERVICIO: ELABORACIÓN DE RECETAS SALUDABLES Y NUTRITIVAS Y DISEÑO DE CALENDARIOS**

Objetivo del servicio	Producto / entregables	Resultados	Formación académica	Experiencia previa	Tiempo de servicio (días)
<p>Servicio de tercero: Contratar los servicios de un Nutricionista especializado en la creación de recetas saludables y nutritivas para niños menores de 5 años, con el fin de desarrollar 20 recetas equilibradas que incluyan una adecuada proporción de proteínas, carbohidratos, vitaminas y minerales, para satisfacer las necesidades nutricionales de los niños de esa edad y promover un desarrollo saludable. Asimismo, se deberá diseñar un calendario alimentario con las 6 mejores recetas, incluyendo en ellas las edades descritas.</p> <p>Nombre del proyecto: Tajimat Mujer Amazónica.</p>	<p><b>Especificaciones técnicas</b></p> <p><b>I. Recetas saludables y nutritivas:</b></p> <p>+ <b>Características generales de las recetas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar 20 recetas de alimentación saludable en niñas y niños menores de 5 años: <b>8 recetas para niños mayores de 2 años, 4 recetas para niños de 6 a 8 meses, 4 recetas para niños de 9 a 11 meses y 4 recetas para niños de 12 a 23 meses.</b></li> <li>Variar las recetas entre 2 tiempos de comida: almuerzo y cena.</li> <li>Las recetas deben ser de fácil entendimiento, incluir y revalorar los alimentos disponibles y/o estación en las comunidades nativas del distrito de Punchana.</li> <li>Las recetas deben no deben contener muchas especias que no favorecen la alimentación de los niños (ajino moto, saborizantes, entre otros).</li> <li>De preferencia en la receta incluir el costo.</li> <li>Elaborar las recetas para 4 raciones y 30 raciones con sus respectivas indicaciones.</li> </ul>	<p>Las recetas deben ser sencillas y rápidas de preparar para la difusión masiva de mensajes claves para mejorar la alimentación de los niños y niñas menores de 5 años en los hogares del distrito de Punchana mediante un medio visual práctico y accesible como recetario en formato de calendario.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Se aplicará con las mujeres indígenas de las comunidades del distrito de Punchana.</li> </ul>	<p>Título en Bromatología y Nutrición Humana, Nutrición y Dietética, con énfasis en nutrición infantil o elaboración de platos saludable.</p> <p>Diplomado o formación en nutrición pediátrica o similares.</p> <p>Certificación en seguridad alimentaria (preferible, pero no esencial).</p> <p>Otros conocimientos: Conocimiento en ofimática básica.</p>	<p>Experiencia laboral mínima de 2 años en:</p> <p>Elaboración de recetas saludables y equilibradas, con un enfoque en las necesidades nutricionales de la infancia.</p> <p>Cocina creativa para niños, donde se utilicen técnicas y presentaciones atractivas que fomenten el interés y el disfrute por los alimentos saludables.</p>	<p>El Nutricionista o profesional deberá entregar el conjunto de 20 recetas y el diseño de calendario dentro de un plazo máximo de <b>2 semanas</b> a partir de la firma del contrato.</p>

	<p><b>+</b> <b>Contenido de alimentos de la receta:</b></p> <p>Las recetas deben contener alimentos de fácil masticación y deglución, evitando ingredientes que puedan causar asfixia o ser difíciles de digerir para los niños de esta edad. Asimismo, deben estar adaptadas a las necesidades sensoriales y nutricionales de los niños de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 a 8 meses (aplastado como papilla, mazamorra o puré, 3 a 5 cucharadas de papilla=1/2 plato mediano)</li> <li>• 9 a 11 meses (picado, 5 a 7 cucharadas de alimento = 3/4 plato mediano).</li> <li>• 12 a 23 meses (tipo segundo, 7 a 10 cucharadas de alimento = 1 plato mediano).</li> <li>• 2 a 5 años (tipo segundo, 11 a 15 cucharadas de alimento = 1 plato mediano).</li> </ul> <p>Las recetas deben incluir al menos 1 alimento que contenga los siguientes nutrientes, según requerimiento nutricional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Proteínas:</b> Incorporar alimentos con fuentes adecuadas de proteínas como carnes magras (Carachupa, majaz, Ronsoco, Sajino, motelo, pollo, pato, ziqui zapa, suri) pescados, hígado, sangrecita de pollo, huevos, menestras (Arveja partida, frijol castilla, lenteja).</li> </ul>				
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cantidad en niños menores de 2 años: 1 a 2 cucharadas (30g de alimento x ración)</li> <li>- Cantidad en niños 2 a 5 años: 3-5 cucharadas (45-75g de alimento x ración).</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Carbohidratos:</b> Utilizar fuentes de carbohidratos complejos como cereales integrales (fideos, sémola, maicena, arroz pilado, maíz, tapioca, fariña, avena, tallarines, pan), tubérculos (papa amarilla, camote, yuca, sachapapa morada, sachapapa blanca, dale dale). <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cantidad en niños menores de 2 años: 1 a 4 cucharadas (15 a 60g de alimento x ración).</li> <li>- Cantidad en niños mayores de 2 años: 4 a 6 cucharadas (80-120 g x ración).</li> </ul> </li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vitaminas y Minerales:</b> Asegurar que las recetas sean ricas en vitaminas esenciales (A, C, D, B) y minerales (hierro, calcio, zinc) fundamentales para el desarrollo del niño, como las frutas (Aguaje, Anona, Caimito, Camu camu, Chambira, coco, Cocona, granadilla, Guayaba, Guaba, Macambo, mamey, mango regional, Melón, Palta, Pan del arbol o pandisho, palta, papaya, Pijuayo, Piña, plátano guineo o pildorita, plátano de seda, plátano de isla, plátano manzano, plátano verde o maduro, sandia,</li> </ul>				
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

	<p>toronja, tumbo, uvilla, zapote, Carambola, cocona ) y verduras verde, anaranjado o amarillo (zapallo, zanahoria, Lechuga, Tomate regional, Chiclayo verdura, Zapallo, ají dulce, pepino, caigua, repollo, culantro, cebolla china).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cantidad niños menores de 2 años: 1 a 3 cucharadas de verduras y/o frutas (15g a 45 gr de alimento x ración).</li> <li>- Cantidad niños mayor de 2 - 5 años: 4 a 5 cucharadas verduras y/o frutas (70-80 gr x ración).</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Grasas:</b> Asegurar que las recetas sean ricas en grasas (aceite vegetal, maní sancochada o mantequilla). <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cantidad niños menores de 2 años: 1 cucharita (5ml x ración)</li> <li>- Cantidad niños mayores de 2 años: 1 a 2 cucharadas (15-30 g x ración).</li> </ul> </li> </ul> <p> <b>Presentación de la receta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación y Estética: Las recetas deben ser visualmente atractivas para los niños, fomentando el interés por la comida.</li> <li>• Se valorará el uso creativo de colores naturales de los ingredientes (como vegetales de colores, frutas frescas, etc.)</li> <li>• Indicaciones y preparación: cada receta debe proporcionar una lista</li> </ul>				
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

	<p>clara de ingredientes, medidas caseras (cucharadas, tazas, entre otros), una descripción detallada del paso a paso y/o tiempos de preparación adecuados para padres o cuidadores, sin necesidad de utensilios complejos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La receta debe cumplir con los requerimientos nutricionales mencionados en el presente documento.</li> </ul> <p><b>II. Diseño de calendarios:</b> Diseñar un calendario alimentario con las 6 mejores recetas, incluyendo en ellas las edades descritas.</p> <p><b>Producto I: Presentación de la propuesta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reuniones de coordinaciones previas con la facilitadora de nutrición de WVP para consultas técnicas y avances de elaboración de las recetas y/o diseño de calendario con las 6 mejores recetas.</li> <li>• Reunión de presentación con el equipo técnico de WVP.</li> </ul> <p>Observaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisión de entregable por parte del equipo técnico de WVP, levantamiento de observaciones por parte del profesional y aprobación del primer producto por parte de WVP.</li> </ul> <p><b>Producto II: Presentación de avances</b></p>				
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reunión de presentación de las recetas y diseño de calendario al equipo técnico de WVP: Esta presentación debe tener la elaboración de las recetas preliminares, considerando los puntos detallados en las especificaciones técnicas y el diseño de calendario preliminar con las 6 mejores recetas.</li> </ul> <p>Observaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisión de entregable por parte del equipo técnico de WVP, levantamiento de observaciones por parte del profesional y aprobación del segundo producto por parte de WVP.</li> </ul> <p><b>Producto III: Presentación final</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reunión de presentación final de las recetas y diseño de calendario al equipo técnico WVP: Esta presentación considera las 2 semanas después de firmar el contrato. 100% completo la elaboración de las recetas con las especificaciones técnicas y el diseño de calendario con las 6 mejores recetas.</li> <li>• Presentación final de las recetas, diseño de calendario y documentos relacionados en formato digital (PDF) y/o en formato editable si se requieren futuras modificaciones</li> </ul> <p>Observaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisión de entregable por parte del equipo técnico de WVP,</li> </ul>				
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

	levantamiento de observaciones por parte del profesional y aprobación del tercer producto por parte de WVP.				
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

## 1. CRONOGRAMA DEL PROCESO

Actividad	Fecha
Publicación de la convocatoria	04/06/2025
Consultas de personas interesadas	Del 04 al 05 de Junio
Respuestas de consultas	05 de Junio
Presentación de propuestas	Del 04 al 12 de junio
Evaluación de propuestas y entrevistas.	13 de junio
Publicación Resultados finales	16 de junio
Inicio del Servicio	23 de junio
Entrega del producto final	11 de julio

## 2. PRESENTACION DE PROPUESTA

### Consultas Técnicas:

Para consultas técnicas sobre los términos de referencia, enviar al correo: [lesly\\_baneo\\_shapiama@wvi.org](mailto:lesly_baneo_shapiama@wvi.org) , [alison\\_tacas\\_gil@wvi.org](mailto:alison_tacas_gil@wvi.org) con copia a [cinthya\\_barata\\_honores@wvi.org](mailto:cinthya_barata_honores@wvi.org) (Correo del usuario y Gestor compras)

### Propuesta económica y técnica:

Enviar al correo: [cinthya\\_barata\\_honores@wvi.org](mailto:cinthya_barata_honores@wvi.org) Hasta el 12 de junio del 2025.  
(Solo Gestor de compras)

### Estructura de propuesta económica

La estructura de la propuesta debe reflejar los siguientes. (\*Obligatorio)

- Nombre y R.U.C.
- Cuenta bancaria / CCI
- Validez de cotización (días)
- Condición de pago (% del TDR y Precalificación)
- Tiempo de entrega (días)
- Garantía del servicio (días)

- Comprobante de pago (factura, RXH C/S retención)
- (En caso de aplicar suspensión de IR, adjuntar su constancia de suspensión de 4° cat).



2.FORMATO  
COTIZACIÓN.xlsx

### 3. POLITICA DE SALVAGUARDA DE NIÑAS, NIÑOS Y ADULTOS BENEFICIARIOS

World Vision Perú tiene cero tolerancias hacia la explotación y el abuso, por ello, nuestros procesos de selección y contratación se basan en normas y políticas que promueven que todos nuestros proveedores, garanticen la protección infantil y de nuestros beneficiarios. Por lo que nuestros proveedores se comprometen a no utilizar, ni apoyar ningún tipo de trabajo o explotación infantil.

### 4. MEDIDA ANTICORRUPCIÓN

World Vision Perú tiene cero tolerancias a la corrupción, por lo que no se podrá hacer ninguna oferta, pago, consideración o beneficio de cualquier clase, que constituya una práctica ilegal o de corrupción, ya sea directa o indirectamente como un aliciente o recompensa por el otorgamiento de esta provisión.

Ese tipo de prácticas será fundamento para no considerar al postulante en la adjudicación del contrato y podrán aplicarse otras acciones civiles y/o penales.

“Ambas partes se comprometen a cualquier denuncia de conflicto de interés, malversación de fondos, actos de corrupción, sobornos o conductas inapropiadas, puede realizar su denuncia a través del siguiente portal: [worldvision.ethicspoint.com](http://worldvision.ethicspoint.com). Para su seguimiento, también hemos habilitado un enlace local de denuncias en [enlace\_local\_de\_denuncias de Etichs Point].”

### 5. MODALIDAD DE CONTRATO Y FORMA DE PAGOS

WVP tiene como días de pago martes y jueves. El proveedor deberá entregar su factura y/o Recibo por Honorario. Para el pago se requiere la conformidad del/los entregable(s) por parte del usuario. Se aplicará penalidad del 10% en caso de incumplimiento de los plazos acordados.

### 6. CONDICIÓN DE PAGO

La condición de pago que se requiere para el servicio es el siguiente.

Crédito:	De acuerdo a la precalificación	7 días de Crédito al finalizar el servicio.
----------	---------------------------------	---------------------------------------------

### 7. CRITERIOS DE EVALUACION

Ítems	Puntuación
1. Evaluación de la experiencia (experiencia en lo requerido, currículo, etc.)	20%
2. Evaluación de la propuesta técnica (conocimiento técnico, metodología, equipo de trabajo, etc.)	30%
3. Evaluación de la propuesta económica	50%

### 8. PRECALIFICACIÓN DEL PROVEEDOR

World Vision Perú, en cumplimiento a sus políticas internas trabaja con proveedores que hayan sido precalificados.

Los proponentes nuevos que deseen participar de esta convocatoria y no se encuentren precalificados deberán enviar un correo electrónico al gestor a cargo de la convocatoria ([cinthya\\_barata\\_honores@wvi.org](mailto:cinthya_barata_honores@wvi.org)) solicitando los requisitos para completar este proceso.

### 9. PRESUPUESTO Y CENTRO DE COSTOS

Código de Proyecto	T0	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8		T9
P223660	E14	#	815077	#	PERO0614	#	01.03.02	S09	#		DPC

World Vision Perú  
RUC: 20545515244



SOLICITUD DE COTIZACION

Estimados señores por favor sírvanos Honorar su cotización en el presente formato :

**DATOS GENERALES.**

FECHA: \_\_\_\_\_

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA: \_\_\_\_\_

N° R.U.C.:

DIRECCION: \_\_\_\_\_

TELEFONO FIJO O CELULAR: \_\_\_\_\_

NOMBRE DE LA PERSONA DE CONTACTO: \_\_\_\_\_

MONEDA: \_\_\_\_\_

Día calendario de entrega: \_\_\_\_\_

FORMA DE PAGO: \_\_\_\_\_

DE ACUERDO A SU PRECALIFICACION

LUGAR DE ENTREGA: \_\_\_\_\_

GARANTÍA: \_\_\_\_\_

BANCO: \_\_\_\_\_

VALIDEZ DE LA OFERTA: \_\_\_\_\_

CUENTA: \_\_\_\_\_

COMPROBANTE DE PAGO (Fact): \_\_\_\_\_

DETRACCIÓN: \_\_\_\_\_

STOCK DISPONIBLE: \_\_\_\_\_

DIRIGIDO A: **WORLD VISION PERU -**

**Nota:** Cuando el monto cotizado sobrepase los **S/ 52,500.00** enviar al correo [comitocomprar\\_uvperu@uvi.org](mailto:comitocomprar_uvperu@uvi.org)

Página 1

N°	CANTIDAD	UN	DESCRIPCIÓN DEL BIEN / SERVICIO	PRECIO UNITA	% DE DESCUENTO	PRECIO COI	PRECIO TOTAL
1		UNIDAD			0%		-
						VALOR	-
						18 %	-
						TOTAL	-

*"Ambas partes se comprometen a cualquier denuncia de conflicto de interés, malversación de fondos, actos de corrupción, sobornos o conductas inapropiadas, puede realizar su denuncia a través del siguiente portal: [worldvision.ethicspoint.com](http://worldvision.ethicspoint.com). Para su seguimiento, también hemos habilitado un enlace local de denuncias en [enlace local de denuncias de Ethics Point](#)."*

**IMPORTANTE**

Requerimos:

DESPACHO: en

Forma de pago: DE ACUERDO A SU PRECALIFICACION

Calcular los precios INCLUIDO IGV