

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONSULTORÍA

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.-

Servicio de un Nutricionista de la Salud para capacitación y evaluación nutricional

2. FINALIDAD PÚBLICA / OBJETIVOS DE CONTRATACIÓN.-

Capacitar, evaluar, planificar y coordinar con el Concesionario de Aricota los Almuerzos para los colaboradores, con cualidades nutricionales en la elaboración y programación de los Almuerzos según las evaluaciones de todos los colaboradores.

ANTECEDENTES

Contratar los servicios de un profesional en Nutrición para capacitar a los trabajadores en temas nutricionales con charlas nutricionales para garantizar una adecuada preparación de los alimentos y estilo de vida saludable.

3. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN.-

3.1. Actividades

- ✓ Brindar charlas Nutricionales a los colaboradores de la sede Aricota en temas de alimentación y al Concesionario.
- ✓ Coordinar las programaciones semanales o mensuales de los alimentos a ofrecer con el Concesionario; brindando una charla nutricional a todo el personal responsable de cocina.
- ✓ Proponer un programa de calidad de vida respecto a la alimentación diaria.
- ✓ Identificar los diversos casos de prescripción médica de los trabajadores de EGESUR (Aricota), según sus evaluaciones y entrevistas que se tendrán que ejecutar.
- ✓ las siguientes funciones específicas:
- ✓ Brindar soporte nutricional al contratista para asegurar la correcta ejecución del servicio de alimentación.
- ✓ Diseñar y programar el menú en coordinación con la concesionaria del servicio, estableciendo las medidas técnicas y lineamientos de preparación correspondientes, garantizando un consumo máximo de hasta 2,500 Kcal/día para dieta normal y hasta 1,800 Kcal/día para dieta hipocalórica, cubriendo adecuadamente los requerimientos calórico-proteicos.
- ✓ Capacitar al personal de cocina en temas de higiene, adecuada manipulación de alimentos, porcionamiento, preparación saludable y correcta conservación de insumos.

- ✓ Elaborar y remitir un informe mensual de retroalimentación técnica al Administrador del Contrato, detallando el cumplimiento del plan alimentario, observaciones identificadas y propuestas de mejora para optimizar la calidad del servicio.

3.2. Plan de trabajo

Primera Etapa: Capacitar, entrevistar y evaluar con los colaboradores de Aricota, respecto a sus prescripciones médicas para su alimentación.

Brindar capacitaciones mensuales o trimestrales en el año 2026 sobre alimentación Nutricional (dirigida a los colaboradores de Aricota).

Segunda Etapa: En relación a los resultados de las entrevistas de los colaboradores, se realizarán charlas al encargado del concesionario para ver la mejor programación nutricional respecto al almuerzo que se presentará y al personal respecto a vida sana.

Tercera Etapa:

Remitir a la Gerencia de Administración y Finanzas con copia a la Gerencia de Producción un informe del manejo y avance de todo lo ejecutado en las visitas a la Sede Aricota y lo coordinado vía correo electrónico, videollamadas, etc; según las Conformidades parciales que se hagan al servicio.

El profesional en Nutrición deberá coordinar de manera conjunta con el Concesionario para la elaboración de la programación semanal ó mensual de los almuerzos debidamente capacitado.

El administrador del Contrato del Nutricionista, supervisión, etc será el Supervisor Administrativo de las CHH Aricota.

3.3. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.3.1. Lugar

Sede Aricota de manera presencial 2 veces al mes.

3.3.2. Plazo

El plazo máximo de entrega del servicio es de doscientos ochenta y cinco días (285 días) y/o al término del trabajo determinado.

3.4. Resultados esperados

Capacitar a los trabajadores y al Concesionario sobre temas nutricionales y Presentación de un Plan de Nutricional para ser alcanzado al Concesionario y que sea aplicado en la elaboración de los almuerzos de calidad y estado situacional de los trabajadores respecto a salud.

3.5. Subcontratación

No aplica

3.6. Confidencialidad

Toda la información proporcionada deberá manejarla con la debida confidencialidad.

3.7. Propiedad intelectual

Es preciso señalar que toda la información proporcionada y elaborada por la empresa, no deberá ser objeto de reproducciones o copias.

3.8. Medidas de control durante la ejecución contractual

No aplica.

3.9. Responsabilidad por vicios ocultos

No aplica.

3.10. Declaratoria de viabilidad

No aplica

4. SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y MEDIO AMBIENTE.-

No aplica.

5. CONDICIONES DE PAGO.-

5.1. Forma de pago

El pago será realizado de la siguiente forma:

De manera trimestral, previa ejecución de los puntos descritos en el Plan de Trabajo y en plena coordinación con el Área de Personal y la Gerencia de Producción.

1er pago	25% del total del servicio al primer mes
2do pago	35% del total del servicio al cuarto mes
3er pago	40% del total del servicio al finalizar el servicio

5.2. Otras penalidades aplicables

No aplica.

6. ANEXOS

No aplica.