



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCO

## HUARI - ANCASH



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCO  
GERENCIA MUNICIPAL

**RECIBIDO**

Folios: 17      15 ENE 2026      Hora: 4:19

Exp: 217      Firma: *[Firma]*

**INFORME N° 004- 2025-MDU/SGDS/JJMC**

**AL** : LIC. MAXIMO TIBURCIO CERNA CADILLO  
Gerente Municipal de la MDU

**DE** : ECON. JEAUNTHE JEOVANA MORENO CORAL  
Responsable de la Subgerencia de Desarrollo Social

**ASUNTO** : SOLICITO ADQUISICION DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA EL AÑO 2026.

**FECHA** : Uco, 15 de enero del 2026

Tengo el agrado de dirigirme a usted para expresarle mi saludo cordial y al mismo tiempo solicitar el **Requerimiento de Adquisición de Insumos para el Programa Vaso de Leche para el Año 2026**, con la finalidad de cumplir con la entrega de Ración del Programa Vaso de Leche a los 148 beneficiarios de primera prioridad.

Cabe Indicar que se opta por el primer cálculo de ración de la recomendación de la nutricionista de la Red de Salud Conchucos Sur.

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	LECHE EVAPORADA ENTERA X410G	5547	TARROS
2	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO	2,500.9632	KG

Sin otro particular, expreso a usted mi especial consideración y alta estima  
Atentamente,

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCO

*[Firma]*

Econ. JeauNthe J. Moreno Coral  
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCO  
UNIDAD DE LOGISTICA

**RECIBIDO**

**19 ENE. 2026**

N° de Exp.: 067      Folios: 17

Hora: 9:40      Firma: *[Firma]*

- Se Adjunta:
- ESPECIFICACION TECNICAS
  - OFICIO N°201-202-GRA/GDS/DIRESA/RSCSUR/DODI/ESANS



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCO

## HUARI - ANCASH



16

### REQUERIMIENTO

<b>AREA USUARIA</b>	Subgerencia de Desarrollo Social
<b>CONCEPTO</b>	Requerimiento de Adquisición de Insumos para el Programa Vaso de Leche para el Año 2026
<b>PLAZO DE EJECUCIÓN</b>	12 meses
<b>OBJETIVO</b>	El presente requerimiento tiene por objeto contratar a un proveedor para el suministro de LECHE EVAPORADA ENTERA X 410G Y HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO, PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DIATRITAL DE UCO.
<b>FECHA</b>	15 - enero - 2026

Sello y Firma del Usuario	V° B° del jefe Inmediato
	



**TERMINOS DE REFERENCIA**

1. AREA QUE REALIZA EL REQUERIMIENTO  
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL

2. OBJETO DE CONTRATACION

El presente requerimiento tiene por objeto contratar a un proveedor para el suministro de LECHE EVAPORADA ENTERA X 410G Y HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO, PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DIATRITAL DE UCO.

3. FINALIDAD PUBLICA

La presente contratación tiene por finalidad apoyar con la alimentación de los niños, madres gestantes, madres lactantes del Distrito de Uco, para la cual se requiere contratar un proveedor para el suministro de los insumos, a fin de atender a los beneficiarios en el presente año fiscal 2026, para poder atender como primera prioridad a 147 beneficiarios.

4. DESCRIPCION BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

A continuación, se describen las características del bien requerido:



ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	<b>LECHE EVAPORADA ENTERA X410G</b>	5547	TARROS
2	<b>HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO</b>	2500.9632	KG

ITEM (1) FICHA TECNICA

A. DEFINICION

La leche evaporada entera, es pura leche de vaca que ha sido pasteurizada, concentrada por evaporación y/o adición de solidos de leche, homogenizada y esterilizada, hasta alcanzar los requisitos fijados por la Norma Técnica Peruana 202.002.2007, sometidos a los análisis y pruebas que puede hacer el programa Vaso de Leche para su verificación correspondiente.

B. REQUISITOS GENERALES

CARACTERISTICAS SENSORIALES/ORGANOLEPTICAS, FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Con los siguientes requisitos se describen de acuerdo a la NTP202.002.2007.

1. Características organolépticas

CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
Color	De blanco o crema.
Olor	Libre de olores extraños, agradable
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños
Aspecto	Líquido uniforme, sin grumos



2. Características Físicas – Químicas

CARACTERISTICAS	LIMITE
Grasa	Min 4.43
Carbohidratos	Min 5.95
Proteínas	Min 3.83
Peso Neto	Min 410

Equivalente a 3 tarros de leche de 410 grams.

3. Características microbiológicas

CARACTERISTICAS	n	m	c
Microorganismos mesófilos aerobio (ufc/mi)	3	100	0

Donde:

n: número de envases muestreados

m: criterio microbiológico que presenta a un nivel aceptable y valores sobre el mismo son inaceptables.

c: es el número máximo permitido de unidades defectuosas. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL (CONTENIDO POR ENVASE)

NUTRIENTES	CONTENIDO POR 4100	CONTENIDO POR 1700	CONTENIDO POR 1000
Proteínas /g)	24.5	10.2	8.6
Carbohidratos (g)	2.40	1.20	0.60
Grasa (g)	30.8	12.8	7.5
Calcio (mg)	902.0	374.0	220.0
Fosfato (mg)	738.0	306.0	180.0
Vitamina A (mg)	3280	1360	800
Vitamina C (mg)	45.0	18.7	11.0
Energía (Kcal)	541.0	225.0	132.0

C. ENVASE

La presentación con envase de 410gr. La tapa del envase de 410gr. Deberá llevar impreso en alto relieve la denominación "PROGRAMA SOCIAL".

Embalaje

En caja de 48 envases por 410gr.



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCO

## HUARI - ANCASH



13

El envasado y embalaje toman en consideración los artículos 118° y 119° del D.S. N°007-98-SA del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas".

### D. ROTULADO

Deben de cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038 DE 23 – 08 – 94 – 5TA Edición "Alimentos Envasados - Rotulado" y la NTP 202.085.1991 Leche y Productos Lácteos, así como el artículo 117° del D.S N°007-98-SA del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas", además debe contener la siguiente información:

- a. Nombre del producto.
- b. Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional), que se han empleado en la elaboración del producto.
- c. Nombre y dirección del fabricante.
- d. Número de registro sanitario.
- e. Fecha de vencimiento.
- f. Código o clave de lote.
- g. Valor nutricional por 100 gramos de producto.

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, forma completa y clara.

Asimismo, llevara impreso el siguiente texto:

PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY 24059) – DISTRIBUCION GRATUITA –  
PROHIBIDO SU VENTA



NOMBRE	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO	
DESCRIPCION	Es el producto elaborado a partir de gramínea (avena) y las quenopodiáceas (quinua, maca y kiwicha), que han sido precocidos y, mezclados con pre mezcla de vitaminas y minerales y fosfato tricálcico, laminados para formar hojuelas enriquecidas con vitaminas y minerales.	
INGREDIENTES Y ADITIVOS	Hojuelas de avena, quinua, maca y kiwicha precocida, premezcla de vitaminas y minerales (vitamina A, fosfato, vitamina C, vitamina B3, vitamina B6, vitamina B2, vitamina B1, vitamina B12, Hierro, Zinc y Yodo) y fosfato tricalcico.	
CARACTERISTICAS SENSORIALES FISICOQUIMICAS	Sabor y olor:	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabor y olor amargo, rancio o indeseable (fungoso u otros)
	color:	De acuerdo a la naturaleza del producto
	Aspecto:	Exento de materiales extrañas (tallos, piedrecillas, arenilla, tierra, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otros)



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCO

## HUARI - ANCASH



	<b>Humedad (%)</b>	Máximo 12.5					
	<b>Acidez (%)</b> (expresado en ácido sulfúrico)	0.2					
	<b>Saponina</b>	ausente					
	<b>Fibra cruda (%)</b>	Máximo 3					
	<b>Proteínas (%)</b>	Mínimo 12					
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (R.M N°591 - 2008 - MINSA) criterio IX.4</b>		<b>Categoría</b>	<b>clase</b>	<b>N</b>	<b>C</b>	<b>Limite por g</b>	
	<b>Agente microbiano</b>					<b>m</b>	<b>M</b>
	Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>3</sup>
	Mohos	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
	Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
	Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	Bacillus cereus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
	Salmonella sp	10	2	5	0	Ausencia/25g	
<b>TRATAMIENTO/METODO DE CONSERVACION</b>	Por las características propias del producto se cuenta con una humedad final de máximo 12.5 % lo cual minimiza el crecimiento de microorganismos patógenos						
<b>FORMA DE USO O CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Por ser un producto precocido se debe seguir la siguiente preparación: - calentar en una olla 1/2 litro de agua hasta hervir, a parte disolver 50g. Del producto en 1/2 litro de agua hervida fría. - Agregar la solución en el agua hervida y dejar cocinar por 5 minutos removiendo constantemente. - Retirar del fuego, agregar azúcar al gusto y servir. El producto está destinado al programa vaso de leche.						
<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<b>PRESENTACION</b>		<b>ENVASE PRIMARIO</b>		<b>ENVASE SECUNDARIO</b>		
	Peso neto mínimo: 0.500 kg Peso neto máximo: 1.00kg		polietileno blanco opaco de baja o media densidad de mínimo 2 milésimas de pulgada de espesor		sacos de polipropileno de primer uso		
<b>VIDA ÚTIL</b>	12 meses a temperatura ambiente a partir de la fecha de producción.						
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	La conservación del producto se garantiza en su envase y sellado original se debe almacenar en un lugar fresco, limpio y seco, cerrar herméticamente después de usar (condiciones normales de almacenamiento < 25° C < 65% humedad relativa).						
<b>DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION</b>	En un medio libre de contaminantes (olores desagradables o fuertes, químicos, etc.) ambientes frescos y seco (condiciones normales de almacenamiento < 25° C < 65% humedad relativa).						
<b>INSTRUCCIONES DE ROTULADO (D.S. 007-98-SZ) (DL. N° 1062)</b>	Nombre del producto Ingredientes y aditivos Peso neto Nombre o razón social y dirección de la empresa código de lote			Fecha de vencimiento condiciones de conservación Registro Sanitario Instrucciones de uso información nutricional Producto peruano			



5. REQUISITOS DE CALIFICACION:  
Capacidad Legal:



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCO

## HUARI – ANCASH



- RUC (activo y habido)
- RNP

### DOCUMENTOS PARA LECHE EVAPORADA:

- a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).
- b) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).
- c) Declaración jurada de ser fabricante o distribuidor de los insumos ofertados. En el caso de que el postor fuera el distribuidor, presentará una carta emitida por el fabricante (Original) que lo acredite como su distribuidor autorizado y autorizando el uso de sus documentos, para garantizar el abastecimiento periódico y regular de los productos.
- d) Copia de Certificado Microbiológico, Físico químico, organoléptico, toxicológico y micronutrientes emitidos sobre el lote del producto terminado y equivalente a la primera entrega (Sistema de Certificación N° 7) o sobre muestra prototipo (Sistema de certificación N° 1), emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL-DA, por un laboratorio Acreditado ante el INACAL-DA (Instituto Nacional de Calidad) vigente a la fecha de presentación de propuestas o Declaración jurada de Control de calidad de las características organolépticas, Microbiológicas, físico químicas del producto solicitado de conformidad con el Capítulo III de las Bases Administrativas.
- e) Copia simple y legible del certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP en la fabricación a nombre del fabricante y vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas”, D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, D.S. N° 038-2014-SA Modifican Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art 119, 119A.
- f) Copia simple y legible del certificado de inspección y evaluación técnico productiva de planta a nombre del fabricante; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007- 98-SA “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.



### DOCUMENTOS PARA HOJUELAS DE AVENA QUINUA KIWICHA Y MACA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES:

- a. Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCO

## HUARI – ANCASH



Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

- b. Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).
- c. Declaración jurada de ser fabricante o distribuidor de los insumos ofertados. En el caso de que el postor fuera el distribuidor, presentará una carta emitida por el fabricante (Original) que lo acredite como su distribuidor autorizado y autorizando el uso de sus documentos, para garantizar el abastecimiento periódico y regular de los productos.
- d. Copia de Certificado Microbiológico, Físico químico, organoléptico, Toxicológico micronutrientes emitidos sobre el lote del producto terminado y equivalente a la primera entrega (Sistema de Certificación N° 7) o sobre muestra prototipo (Sistema de certificación N° 1), emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL-DA, por un laboratorio Acreditado ante el INACAL-DA (Instituto Nacional de Calidad) vigente a la fecha de presentación de propuestas o Declaración jurada de Control de calidad de las características organolépticas, Microbiológicas, físico químicas del producto solicitado de conformidad con el Capítulo III de las Bases Administrativas.
- e. Copia simple y legible del certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP en la fabricación a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas”, D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria Para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación y Ministerial N° 860-2007/MINSA que modifica el artículo 12° de la R.M. N° 451-2006/MINSA. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de precocidos que requieren cocción).
- f. Copia simple y legible del certificado de inspección y evaluación técnico productiva de planta a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: RESOLUCION MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación”, D.S. N° 007-98-SA “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCO

## HUARI - ANCASH



Tal certificado deberá contener el flujograma de producción que permita verificar el cumplimiento de las etapas productivas contenidas en los artículos: Artículo 23º.- Selección, clasificación, Artículo 24º.- Proceso de despedrado, Artículo 25º.- Proceso de escarificado, Artículo 26º.- Proceso de eliminación de saponinas, Artículo 27º.- Proceso de secado, Artículo 28º - Proceso de precocción o cocción, Artículo 29º.- Proceso de laminado, y Artículo 30º.- Proceso de molienda de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA. Debe hacer mención que ha sido emitido sobre la línea de producción de productos precocidos que requieren cocción que es la línea dentro de la cual está inmersa el bien requerido.

Si algunas de las actividades que comprenden el flujograma de producción son realizadas por un tercero, en atención al Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA emitido por DIGESA, dichas actividades deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes.

### Experiencia del proveedor:

La experiencia del postor se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: i) Constancias, o ii) Certificados, o iii) copias simples de contratos u Ordenes de Servicios, iv) Cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre la experiencia del postor. Solo por el monto total a contratar.

### 6. PLAZO DE ENTREGA:

El plazo máximo contemplado para la entrega de los bienes será durante la primera semana de cada mes, de acuerdo al cronograma siguiente de entrega:



MES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	FECHA DE ENTREGA
ENERO	462	TARROS	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR	5 DIAS CALENDARIOS DESPUES DE EMITIDO LA ORDEN DE COMPRA Y/O CONTRATO
	148	BOLSAS DE 1.4082 KG	HOJUELA DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO	
FEBRERO	462	TARROS	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR	PRIMERA SEMANA DEL MES
	148	BOLSAS DE 1.4082 KG	HOJUELA DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO	
MARZO	463	TARROS	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR	PRIMERA SEMANA DEL MES
	148	BOLSAS DE 1.4082 KG	HOJUELA DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO	
ABRIL	462	TARROS	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR	PRIMERA SEMANA DEL MES
	148	BOLSAS DE 1.4082 KG	HOJUELA DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO	
MAYO	462	TARROS	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR	PRIMERA SEMANA DEL MES
	148	BOLSAS DE 1.4082 KG	HOJUELA DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO	
JUNIO	463	TARROS	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR	PRIMERA SEMANA DEL MES



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCO

## HUARI – ANCASH



8

	148	BOLSAS DE 1.4082 KG	HOJUELA DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO	
JULIO	462	TARROS	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR	PRIMERA SEMANA DEL MES
	148	BOLSAS DE 1.4082 KG	HOJUELA DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO	
AGOSTO	462	TARROS	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR	PRIMERA SEMANA DEL MES
	148	BOLSAS DE 1.4082 KG	HOJUELA DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO	
SETIEMBRE	463	TARROS	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR	PRIMERA SEMANA DEL MES
	148	BOLSAS DE 1.4082 KG	HOJUELA DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO	
OCTUBRE	462	TARROS	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR	PRIMERA SEMANA DEL MES
	148	BOLSAS DE 1.4082 KG	HOJUELA DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO	
NOVIEMBRE	462	TARROS	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR	PRIMERA SEMANA DEL MES
	148	BOLSAS DE 1.4082 KG	HOJUELA DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO	
DICIEMBRE	462	TARROS	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR	PRIMERA SEMANA DEL MES
	148	BOLSAS DE 1.4082 KG	HOJUELA DE AVENA CON QUINUA, KIWICHA ENRIQUECIDO CON FOSFATO TRICALCICO Y PREMIX VITAMINICO	



### 7. LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES

El lugar de entrega de los bienes y/o insumos del PVL, se realizará en el almacén de la Municipalidad Distrital de Uco. Sito, en el JR. NICOLAS DE PIEROLA SN – PLAZA DE ARMAS DE UCO – UCO – HUARI – ANCASH.

### 8. CONFORMIDAD DE LA RECEPCION DEL BIEN

La conformidad de servicios será otorgada por el área usuaria en un plazo que no exceda los siete (7) días calendario.

La MDSMC, tiene la facultad de tomar aleatoriamente uno de los bienes solicitados y someterlos a todas las pruebas a fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones requerida.

*La recepción conforme no elimina el derecho a reclamo posterior por defectos o vicios ocultos.*

### 9. GARANTIA

El postor como parte de su propuesta esta obligado a garantizar la calidad de los productos.

### 10. FORMA DE PAGO

El pago se realizará en moneda nacional, de manera mensual, una vez entregado el producto de acuerdo al cronograma de entrega, previa a la conformidad del área usuaria y la presentación del comprobante de pago, la cual no excederá de 3 días hábiles desde la conformidad del área usuaria.



**11. ADELANTO**

No corresponde otorgar adelantos.

**12. PENALIDAD**

De acuerdo a la ley de contrataciones y adquisiciones del estado.

**13. NORMAS ANTICORRUPCION**

El consultor acepta expresamente que no llevara a cabo, acciones que están prohibidas por las leyes locales u otras leyes anti-corrupción. Sin limitar lo anterior, el proveedor se obliga a no efectuar ningún pago, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor, a un establecido de manera que pudiese violar las leyes locales u otras leyes anti-corrupción, sin restricción alguna.

En forma especial, el proveedor declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el Estado Peruano, constituyendo su declaración, la firma del mismo en el Orden de Servicio de la que estos términos de referencia forman parte integrante.

**14. NORMAS ANTISOBORNO**

El proveedor, no debe ofrecer, negociar o efectuar, cualquier pago, objeto de valor o cualquier ddiva en general o cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato, que pueda constituir un incumplimiento de la Ley, tales como robo, fraude, cohecho o trafico de influencias, directa o indirectamente, o a través de socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas, en concordancia a lo establecido en el artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225, artículo 7° de su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°344-2018-EF.

Asimismo, el proveedor se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directo indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participantes, integrantes de los órganos de administración apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas en virtud a lo establecido en los artículos antes citados de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Asimismo, el consultor se compromete a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; así también en adoptar medidas técnicas, practicas, a través de los canales dispuestos por la entidad.

**15. OTRAS CONDICIONES**

El consultor es responsable por la calidad del bien, por un plazo (según lo indicado en su cotización), contado a partir del día siguiente de la conformidad otorgada.



PERU

Ministerio de Salud

Gobierno Regional de Arequipa



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

058

Huancayo, 17 de Marzo del 2025.

**OFICIO N° 001 -2025- GRA/GDS/DIRESA/RSCSUR/D/ODI/ESANS**

SEÑOR

Dra. Diana R. LOPEZ BORIA  
Jefa de la MICRORED UCO

**ASUNTO** Remito Propuestas Ración del PVL.

Por intermedio del presente me dirijo a usted, para saludarle cordialmente y al mismo remitir las propuestas de cálculo de ración del Programa Vaso de Leche, en cumplimiento a la solicitud según OFICIO N° 090-2025/REGION-A-RSCS/MCR/UCO/D, donde se solicita la asistencia técnica para la formulación de la Ración del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Uco para el año fiscal 2025.

Es propicia la oportunidad para informarle en obsequio a la verdad y para los fines que estime conveniente.

Atentamente,

CACM/SECT/amf  
cc Archivo  
FELISSA

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
RED DE SALUD COMARCAS SUR  
Obst. Carlo Alberto Castillo Manduca  
COP: 14538 - DNI: 32951366  
DIRECTOR EJECUTIVO

SEÑOR:

ALCALDE DEL DISTRITO DE ECO

De mi consideración

Tengo a bien dirigirme a usted con la finalidad de saludarlo cordialmente y a la vez en mi condición de representante del sector salud pongo a su consideración las siguientes formulaciones técnicas de ración para atender el Programa del Vaso de leche, la cual ha sido elaborada a partir de los ingredientes aprobados por la Organización social de base.

**1.- ANÁLISIS**

Tomando en cuenta los ingredientes propuestos por la Organización Social de Base "Leche evaporada entera", "hojuelas de Avena", "hojuela de quinua", "hojuelas de Kwicha" enriquecido con vitaminas y minerales y empleando las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos, se propone las siguientes formulaciones:

e) considerando los micronutrientes las raciones sería las siguientes:

**Ración 1:**

**CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE**

Ítem	Descripción	Porcentaje	Carbohidratos (g)	Proteína (g)	Grasas (g)	Calorías (kcal)
A 7	Avena, hojuela cruda	20.50	12.0	50.5	0.8	74
A 59	Quinua, hojuela de	10.00	6.3	25.2	0.7	67
A 99	Kwicha, precocida, hojuela de	14.20	9.7	38.6	1.2	104
G 7	Leche evaporada entera (a)	41.00	3.7	14.8	2.7	240
X 1	Fortificante	2.24				25

TOTAL	88	32.3	129	5.4	48	85	34
Energía total (kcal)	211		129		48		34
Distribución energética			61.08%		22.88%		16.04%
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SADM			60-68%		20-25%		12-15%

**IMPORTANTE:** Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SADM

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos Ministerio de Salud Instituto Nacional de Salud  
(a) Especificaciones Técnicas Físicoquímicas DS N° 004-2022 MIDAGRI

**Ración 1:**

Con dicho valor nutricional se sugiere realizar la compra de productos el mismo que ha dado como resultado la siguiente ración:

- 1.- Leche evaporada Entera ..... 41 gr x R
- 2.- Hojuelas de avena, quinua, kiwicha enriquecida con vitaminas y minerales..... 46.94 g x R

ANÁLISIS NUTRICIONAL		
ALIMENTO	CANTIDAD	Porcentaje
Avena, hojuela cruda	30.5	21%
Quinua, hojuela de	10	11%
Kiwicha, precocida, hojuela de	14.2	16%
Leche evaporada entera (a)	41	47%
Fortificante	2.24	3%
Total	87.94	100%

Con dicha Ración multiplicada en 30 días de atención y adecuada a las cantidades establecidas, se obtuvo las siguientes raciones mensual:

**CÁLCULO DE LA RACIÓN / BENEFICIARIO / MES**

ALIMENTO	CANTIDAD	DÍAS	CANTIDAD	UNIDAD
Leche evaporada entera	41.00	30	1230	3 TARROS DE 410G
Hojuelas de avena, quinua, kiwicha, enriquecida con vitaminas y minerales	46.94	30	1408.2	1 BOLSA DE 1408.2 G


 GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
 REGIÓN DE SURESTE PERUANO  
  
 Lic. Anali Melissa Fernández Jaimes  
 CNP: 6266  
 COORD. ESARE

**Ración 1:**

**CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VALOR DE LECHE**

Ítem	Unidad	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidrato (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Vit. A (UI)
A 7	Avena hojuelada	11.00	6.8	27.1	6.4	4.0	1.5
A 89	Quinua hojuela de	22.00	13.9	55.5	1.6	14.7	3.1
A 89	Kiwicha precocida hojuela de	10.50	7.1	28.6	0.9	7.7	1.4
G 7	Leche evaporada entera (a)	41.00	3.7	14.8	2.7	24.0	2.5
X 1	Fortificante	2.24					

TOTAL	87	31.5	126	56	50	8.4	34
Energía total (kcal)	210	126	50	34			
Distribución energética		60.05%	23.96%	15.99%			
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SADM		60-68%	20-25%	12-15%			

**IMPORTANTE:** Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SADM

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud (a) Especificaciones Técnicas Fisicoquímicas DS N° 004-2022- MIDAGRI

**Ración 2:**

Con dicho valor nutricional se sugiere realizar la compra de productos el mismo que ha dado como resultado la siguiente ración:

- 1.- Leche evaporada Entera ..... 41 gr x R
- 2.- Hojuelas de avena, quinua, kiwicha enriquecida con vitaminas y minerales..... 45.74 g x R

Componente	Cantidad (g)	Porcentaje (%)
Avena, hojuela cruda	11	13%
Quinua, hojuela de	22	25%
Kiwicha, precocida, hojuela de	10.5	12%
Leche evaporada entera (a)	41	47%
Fortificante	2.24	3%
<b>Total</b>	<b>86.74</b>	<b>100%</b>

Con dicha Ración multiplicada en 30 días de atención y adecuada a las cantidades establecidas, se obtuvo las siguientes raciones mensual:

**CÁLCULO DE LA RACIÓN / BENEFICIARIO / MES**

Componente	Cantidad (g)	Días	Total (g)	Unidad
Leche evaporada entera	41.00	30	1230	3 TARROS DE 410G
Hojuelas de avena, quinua, kiwicha, enriquecida con vitaminas y minerales	45.74	30	1372.2	1 BOLSA DE 1372.2 G

COORDINADORA GENERAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN  
 Lic. Anali Melissa Fernández Jaimes  
 CNP° 6268  
 COORD. EBANS

**Ración 3:**

**CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTARIA DEL PROGRAMA DEL VALOR DE LECHE**

Ítem	Porcentaje	g	g	g	g	g	g
A 7 Avena hojuela cruda	13.50	8.3	0.3	0.7	4.9	1.8	7.2
A 59 Quinoa hojuela de	9.00	5.7	2.7	0.7	6.6	1.3	5.6
A 99 Kiwicha precocida hojuela de	21.00	14.3	5.1	1.7	15.1	2.8	11.1
G 7 Leche evaporada entera (a)	41.00	3.7	14.8	2.7	24.0	2.5	9.6
X 1 Fortificante	2.24						

TOTAL	07	32.0	128	5.6	50	8.1	33
Energía total (kcal)	211		128		50		33
Distribución energética			60.52%		23.73%		15.75%
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-5A/DM			60-68%		20-25%		12-15%

**IMPORTANTE:** Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-S/ADM  
 Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Ministerio de Salud Instituto Nacional de Salud (a) Especificaciones Técnicas Fisicoquímicas DS N° 004-2022- MIDAGRI

**Ración 3:**

Con dicho valor nutricional se sugiere realizar la compra de productos el mismo que ha dado como resultado la siguiente ración:

- 1.- Leche evaporada Entera ..... 41 gr x R
- 2.- Hojuelas de avena, quinua, kiwicha enriquecida con vitaminas y minerales..... 45.74 g x R

ALIMENTO	CANTIDAD EN GRAMOS	Porcentaje
Avena, hojuela cruda	11	13%
Quinoa, hojuela de	22	25%
Kiwicha, precocida, hojuela de	10.5	12%
Leche evaporada entera (a)	41	47%
Fortificante	2.24	3%
Total	86.74	100%

Con dicha Ración multiplicada en 30 días de atención y adecuada a las cantidades establecidas, se obtuvo las siguientes raciones mensual:

**CÁLCULO DE LA RACIÓN / BENEFICIARIO / MES**

ALIMENTO	CANTIDAD	DÍAS	TOTAL	UNIDAD
Leche evaporada entera	41.00	30	1230	3 TARROS DE 410G
Hojuelas de avena, quinua, kiwicha, enriquecida con vitaminas y minerales	45.74	30	1372.2	1 BOLSA DE 1372.2 G

MINISTERIO REGIONAL DE SALUD  
 REGION SUCUMBA  
 Lic. Anali Melissa Fernández James  
 CNP: 0266  
 COORD. EGANO

#### A. RECOMENDACIONES

a) Se considerarán las denominaciones de los ingredientes, según la Tabla Peruana de alimentos, considerando las definiciones adecuadas.

b) De las tres formulaciones propuestas, el comité de administración deberá elegir solo una.

c) Para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes debe contemplarse en los términos de referencia la fortificación de las hojuelas en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N.º 711- 2002- SA/DM. Los micronutrientes contenidos naturalmente en los alimentos y los contenidos en la leche entera evaporada se consideran como un adicional. En el mercado existen diversas marcas de fortificantes para la ración del Programa del Vaso de Leche. En promedio, se requiere de aproximadamente 2,24 gramos por ración (2,12 proviene de fosfato tricálcico y 0,12 del predemix del resto de minerales y de las vitaminas) Esto quiere decir que la ración deberá incrementarse 2,24 gramos.

d) El porcentaje de proteína ligeramente superior a los rangos establecidos no conllevan a incumplimiento, por el contrario es un aporte positivo para la ración.

Es todo cuanto informo,

Atentamente,

  
GOBIERNO REGIONAL DE TACNA  
REU DE MANUTENCIÓN SUP  
Lic. Anali Mellisa Fernández Jaime  
CNS. 6288  
COORD. ESANS