

Sallique 17 de enero del 2,023

Informe N.º 02 – 2,023/OJSS-NUT

Sr. Fernando Tineo Romero

Responsable del Área Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Sallique

Asunto: Informe de Labores Ejecutadas por Servicios de, Formulación, Valores Nutricionales y Especificaciones Técnicas PVL 2023

Por intermedio del presente me dirijo a usted con la finalidad de expresarle mi saludo al mismo tiempo hacer llegar el Informe de labores ejecutadas por los **Informe de Labores Ejecutadas por Servicios de Formulación, Valores Nutricionales y Especificaciones Técnicas para el Programa del Vaso de Leche para el año 2023**, el cual es como sigue:

- Determinar los Valores Nutricionales Y Formulación de la Ración Alimenticia, Informe N° 001-2032/OJSS-NUT para el Programa del Vaso de Leche para el año 2023

Es todo cuanto informo a usted para su conocimiento y fines. Adjunto Habilidad Profesional, Recibo por Honorarios y solicitud pago CCI

Atentamente.

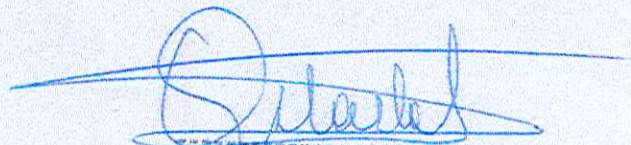
C.c.

Archivo.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL
SALLIQUE
MESA DE PARTES

17 ENE 2023

Nº Exp. 37 Nº Folios: 01
Firma: Sph Hora: 14:05 p.m.



Lic. Oscar A. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
GNP N° 1389

MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE SALLIQUE
GERENCIA


Pase: PVL

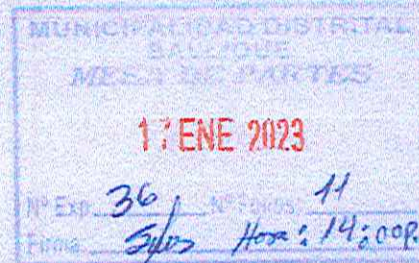
Para: Conformidad
respetuosa

Fecha: 18/01/2023

Firma: 

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SALLIQUE
OFICINA DE GERENCIA
RECIBIDO

Nº EXP. FOLIOS: 2
FECHA: 17-01-23 HORA: 4:04
FIRMA: 



Sallique, 17 de enero del del 2023

Informe N.º 001 – 2.023/ OJSS-NUT

Sr. Fernando Tineo Romero

Responsable del Área Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Sallique

Asunto: *Formulación y Valores Nutricionales, especificaciones Técnicas de la Ración del Programa del Vaso de Leche para el año 2023*

Ref: Carta N.º 001-2023/PVL/FTR del 16-01-2023

Por intermedio del presente me dirijo a usted con la finalidad de expresarle mi saludo al mismo tiempo hacer llegar la Formulación y los Valores Nutricionales y especificaciones técnicas de la Ración alimenticia para el Programa Del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Sallique para el año 2023, solicitados por su representada teniendo como insumos los alimentos elegidos por los beneficiarios tal y como lo acreditan con la copia de las actas siendo el siguiente:

- 1.- Leche Evaporada Entera en Tarro de 410 gr
- 2.- Hojuelas Precocidas de Quinua, Avena, Centeno Azucarada con Leche Entera en polvo Omega 3 y 6 Enriquecida con Calcio Minerales y Vitaminas

Se debe cumplir estrictamente con la combinación del insumo antes detallados, debiéndose entregar en forma conjunta los insumos que podrá ser preparado a diario en cada Comité del vaso de Leche para cada beneficiario las cantidades formuladas y así poder cumplir con la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM valores nutricionales Mínimos de la Ración alimenticia del Programa Vaso de Leche

Con la finalidad de dar cumplimiento a lo dispuesto con la Resolución Ministerial 711-2002-SA/DM Valores Nutricionales Mínimos el área encargada debe tener en cuenta que la ración se compone de:

- 1.- Leche Evaporada Entera en Tarro = 28 cc/ ml
- 2.- Hojuelas Precocidas de Quinua, Avena, Centeno Azucarada con Leche Entera en polvo Omega 3 y 6 Enriquecida con Calcio Minerales y Vitaminas =46 gr.

El aporte nutricional es tal y como lo detallo en los cuadros adjuntos, y deben incorporarse obligatoriamente en las bases administrativas del proceso de adquisición

Mi apreciación es estrictamente Profesional que no interfiere con las decisiones que puedan tomar al respecto. Agradeciendo por anticipado la atención del presente me despido de usted no sin antes reiterar mi saludo de especial estima

Atentamente

CC. Archivo

Lic. Oscar J. Santamaría Santamaría
NUTRICIONISTA
CNP N.º 1389

DETERMINACIÓN DE LAS RACION
(Resolución Ministerial 711 – 2002-SA/DM)


Cálculo de la Ración del Programa del vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Sallique

Ración: Leche Evaporada Entera en Tarro =28 cc/gr / Hojuelas Precocidas de Quinua, Avena, Centeno Azucarada con Leche Entera en polvo Omega 3 y 6 Enriquecida con Calcio Minerales y Vitaminas =46 gr

Vitaminas =46 gr									
Código		Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
				Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A	7	Avena Hojuelas	25.00 gr	18.05	72.20	1.00	9.00	3.32	13.28
A	59	Quinua Hojuelas	6.00 gr	3.78	15.12	0.44	3.96	0.83	3.32
	Ref:	Centeno	4.00 gr	3.19	12.76	0.10	0.90	0.59	2.36
K	2	Azúcar	4.00 gr	3.90	15.60	0.00	0.00	0.00	0.00
G	5	Leche Entera en Polvo	4.00 gr	1.44	5.76	1.04	9.36	1.08	4.32
D	4	(Fuente Omega 3 y 6) Aceite de Girasol	0.76 gr	0.00	0.00	0.76	6.84	0.00	0.00
G	7	Leche Evaporada Entera (D.S.Nº 004-2022-MIDAGRI)	28.00 cc/gr	2.76	11.04	1.82	16.38	1.68	6.72
		Premix Vitamínico	0.12						
		Fosfato Tricálcico	2.12						

RESULTADOS DE LA FORMULACION	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
TOTAL	74.00 gr/cc	33.12	132.48	5.16	46.44	7.50	30.00
Energía Total (Kcal)	208.92	132.48		46.44		30.00	
Porcentaje de distribución energética		63.41%		22.23%		14.36%	
Requisitos Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM		60 - 68%		20 - 25%		12 - 15%	

Fuente. - Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición- Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10ª Edición Lima 2017 D.S.Nº004-2022-MIDAGRI Decreto Supremo que Modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, Aprobado mediante Decreto supremo Nº 007-2017-MINAGRI
Fuente Referencia Centeno Composición Nutricional vegaffinity composición por 100 gr; CHO 79.8 gr%, Prot 14.8 gr%, grasas 2.5 gr%


Lic. Oscar J. Santamaría Santamaría
NUTRICIONISTA
CNP Nº 1389

**FORMULACION DE LA RACIÓN DIARIA DEL PROGRAMA VASO DE LECHE CONCORDANTE
CON LOS REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE ENERGÍA POR RACIÓN SEGÚN R.M. N° 711-2002-
SA/DM.**

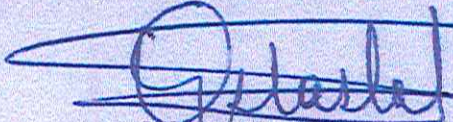
NUTRIENTES	BASE LEGAL		CUMPLIMIENTO DE LA R.M. 711-2002-SA/DM	
	Leche Evaporada Entera (28 cc)	Hojuelas Precocidas de Quinua, Avena, Centeno Azucarada con Leche Entera en polvo Omega 3 y 6 Enriquecida con Calcio Minerales y Vitaminas (46.00 gr)	Total, de nutrientes / ración	Requerimiento mínimo de RM N° 711-200- SA/DM.
PROTEÍNAS (GR)	1.68	5.82	7.50	6.25 - 7.76
GRASAS (GR)	1.82	3.34	5.16	4.60 - 5.75
CARBOHIDRATOS (GR)	2.76	30.36	33.12	35.19 - 31.05
KILOCALORÍAS	34.14	174.78	208.92	207.00

Fuente. - Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición- Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10° Edición lima 2017 D.S.N°004-2022-MIDAGRI Decreto Supremo que Modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, Aprobado mediante Decreto supremo N° 007-2017-MINAGRI

**DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA PORCENTUAL DE LA RACIÓN DIARIA DEL PROGRAMA VASO
DE LECHE CONCORDANTE CON LA R.M. N° 711-2002-SA/DM**

NUTRIENTES	TOTAL, NUTRIENTES (GRAMOS)	KCAL.	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA PORCENTUAL DE LA RACIÓN (%)	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA RM 711-2002-SA/DM	
				Mín. %	Máx. %
PROTEÍNAS	7.50	30.00	14.36	12	15
GRASA	5.16	46.44	22.23	20	25
CARBOHIDRATOS	33.12	132.48	63.41	60	68
KILOCALORÍAS	208.92		100.00		

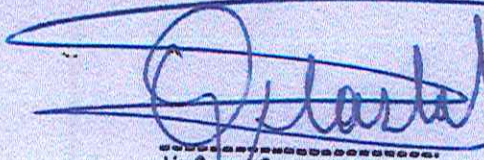
Fuente. - Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición- Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10° Edición lima 2017 D.S.N°004-2022-MIDAGRI Decreto Supremo que Modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, Aprobado mediante Decreto supremo N° 007-2017-MINAGRI


 Lic. Oscar J. Santamaría Santamaría
 NUTRICIONISTA
 CNP N° 1380

FORMULACION DE LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES MÍNIMOS DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA VASO DE LECHE

DESCRIPCIÓN NUTRIENTES	Unidad de Medida	Hojuelas Precocidas de Quinua, Avena, Centeno Azucarada con Leche Entera en polvo Omega 3 y 6 Enriquecida con Calcio Minerales y Vitaminas	Leche Evaporada Entera (28 cc)	TOTAL NUTRIENTES RACION COMBINADA	REQUERIMIENTO SEGÚN RM 711-2002-SA/DM
		RACIÓN/ 46 GR	RACIÓN/ 28 ML.		
ENERGÍA	k-cal	174.78	34.14	208.92	207.00
GRASAS	gr.	3.34	1.82	5.16	4.60 -5.75
PROTEÍNAS	gr.	5.82	1.68	7.50	6.25-7.76
CARBOHIDRATOS	gr.	30.36	2.76	33.12	35.19 -31.05
VITAMINA A	Ug RE	382.77	44.80	427.57	425.00
VITAMINA C	mg	42.47	0.80	43.27	41.50
TIAMINA	mg	0.368	0.083	0.451	0.45
RIBOFLAVINA	mg	0.39	0.32	0.71	0.49
VITAMINA B6	mg	0.63	-----	0.63	0.60
VITAMINA B12	Ug	0.48	-----	0.48	0.46
NIACINA	mg	5.71	0.192	5.902	5.85
ÁCIDO FÓLICO	Ug	42.85	-----	42.85	41.25
HIERRO	mg	8.14	2.08	10.22	10.00
YODO	Ug	43.15	-----	43.15	42.00
CALCIO	mg	375.04	169.60	544.64	465.00
FÓSFORO	mg	314.55	150.40	464.95	390.00
ZINC	mg	5.82	0.64	6.46	6.00

Fuente. - Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición- Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10ª Edición lima 2017 D.S.Nº004-2022-MIDAGRI Decreto Supremo que Modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, Aprobado mediante Decreto supremo Nº 007-2017-MINAGRI


 Lic. Oscar J. Santamaría Santamaría
 NUTRICIONISTA
 CNP N° 1389

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Hojuelas Precocidas de Quinua, Avena, Centeno Azucarada con Leche Entera en polvo Omega 3 y 6 Enriquecida con Calcio Minerales y Vitaminas

CARACTERISTICAS:

PRODUCTO ALIMENTICIO: Hojuelas Precocidas de Quinua, Avena, Centeno Azucarada con Leche Entera en polvo Omega 3 y 6 Enriquecida con Calcio Minerales y Vitaminas

Documento Normativo: Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario De Alimentos y Bebidas (D.S. 007-98-SA) RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA, Recomendaciones de la FAO-OMS-OPS.:

1.- Caracteres Organolépticos

- Color : Propio de los Productos
- Olor : Sui géneris de los Productos.
- Sabor : Agradable.
- Aspecto : Homogéneo.
- Textura : En Hojuelas.
- Consistencia: En Hojuelas Precocidas---, producto seco se disgrega fácilmente

2.- Determinaciones Físico - Químicas expresado en 100%

- Acidez	: Máximo a 0.40% expresado en ácido sulfúrico (H_2SO_4)
- Humedad (%)	: Máximo 13.50%
- Proteínas (gr.)	: Mínimo 12.66 gr/100
- Carbohidratos (gr.)	: Mínimo 66.01 gr./%
- Grasa (gr.)	: Mínimo 7.27 gr/100
- Calcio (mg.)	: Mínimo 815.31 mg./100
- Hierro (mg)	: Mínimo 17.70 mg./100
- Calorías Totales	: Mínimo 334.90 calorías/100
- Vitamina C	: Mínimo 92.33 mg/100
- Vitamina A	: Mínimo 832.11 ug/100
- Yodo (ug)	: Mínimo 93.81 mg/100
- Fósforo (mg)	: Mínimo 683.81 mg/100
- Zinc (mg)	: Mínimo 12.66 mg/100
- Tiamina (mg)	: Mínimo 0.81 mg/100
- Riboflavina (mg)	: Mínimo 0.85 mg/100
- Vitamina B 6 (mg)	: Mínimo 1.37 mg/100
- Vitamina B 12 (mg)	: Mínimo 1.05 mg/100
- Niacina (mg)	: Mínimo 12.42 mg/100
- Ácido Fólico (mg)	: Mínimo 93.16 mg/100
- Saponina	: Ausencia de Saponina


Lic. Oscar J. Santamaría Santamaría
NUTRICIONISTA
CNS 1111111111

- 3.- Determinaciones Microbiológico.

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite	por g
					m	M
Aerobios Mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Bacillus Cereus	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia / 25gr	-

4.- Especificaciones Técnicas del Envase

- Presentación : bolsas de 1.00 Kg.
- Tener en cuenta en la etiqueta de presentación del producto lo siguiente:
 - Ingredientes e información nutricional del contenido del producto
 - Fecha de vencimiento
 - Periodo de vida útil del producto (06 meses como mínimo)
 - Número de Código del Registro Sanitario y Registro Industrial
 - Instrucciones para preparar el producto
 - Y otros exigidos por Ley
 - En el envase debe estar impresa con letras resaltadas, la denominación "PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROGRAMA VASO DE LECHE-LEY 27470 y su modificatoria 31554", obligatoriamente deberá detallarse temas alusivos a la lactancia materna exclusiva, asimismo deberá referirse "este alimento no reemplaza a la lactancia materna"
 - El proveedor que obtenga la Buena Pro del Producto Alimenticio abastecerá el producto referido en envases permitidos para el mismo; el envase permitirá mantener su composición sin alteraciones en condiciones normales (sin refrigerar), según las exigencias de envasado para alimentos de consumo NTP 209.038:1994.
 - La municipalidad se reserva el derecho de rechazar la entrega del producto alimenticio que presente bolsas abiertas o mal selladas, deben llegar limpias, intactas, secas y sin olores y otras características físicas no aceptables.
 - Además, debe el proveedor tener en cuenta que el alimento transportado no debe estar en contacto con otros productos.
 - En el envase obligatoriamente deberá detallarse temas alusivos a la lactancia materna exclusiva, asimismo deberá referirse "este alimento no reemplaza a la lactancia materna"

Fuentes:

- Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición- Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10^o Edición Lima 2017
- Comp. Of. Foods. Handbook N° 08 US.DEP.Of.Agric.Wash.DC 1,993.
- Código Alimentario Argentino (Alimentos y Nutrición) Bromatología, aplicada a la Salud Rolando Salinas.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos - Dirección General de Salud Ambiental DIGESA. Ministerio de Salud. - Perú 1,994.
- Centro Microbiológico de Leche, Productos Lácteos y Cereales; métodos recomendados por la Dra. María Alina Ratto, Dra. Clara Vega Lette, Dra Tula Garrido Alva. 1,993 Lima - Perú.
- Norma Sanitaria que Establece los criterios microbiológicos de calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo Humano R.M. 591-2008/MINSA


 Lic. Oscar J. Santamaría
 NUTRICIONISTA
 CNP N° 1389

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS
LECHE EVAPORADA ENTERA

PRODUCTO ALIMENTICIO : Leche Evaporada Entera

PUREZA : 100% Natural.

Documento Normativo : Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y

Bebidas (D.S. 007-98-SA) NTP 202.002.2007 y Adenda 202.002.2007 / AD 1:2010 métodos válidos para determinar el ensayo de microorganismos Aerobios Mesófilos. (ufc/cm³ ó ufc/ml). Recomendaciones de la FAO-OMS-OPS.NTP 202.002.2007 y ADENDA. (D.S.N°004-2022-MIDAGRI)

1.- Caracteres Organolépticos

- | | |
|-----------|------------------------------|
| - Color | : Propio de los Productos |
| - Olor | : Suigénis de los Productos. |
| - Sabor | : Agradable. |
| - Aspecto | : Homogéneo. |
| - Textura | : Líquido |

2.- Determinaciones Físico - Químicas: Expresado en 100 g

Requisitos Físico químicos	Requerimiento
Proteínas (g/ 100 g de leche)	Mínimo 6.00 ‰
grasa (g/ 100 g de leche)	Mínimo 6.50 ‰
Carbohidratos (g/ 100 g de leche)	La Diferencia
Energía total (100g)	Mínimo 122 Kcal.
Acidez (‰) (Expresado como ácido láctico)	Máxima 0.40 ‰

Requisitos Micronutrientes	Requerimiento
Vitamina A ug Re	Mínimo 240
Vitamina D ug/100	Mínimo 1.50
Calcio (mg. / 100	Mínimo 210
Fósforo (mg/100)	Mínimo 180


Lic. Oscar J. Santamaría Santamaría
NUTRICIONISTA
CNP N° 1389

Requisitos microbiológicos.

Requisito	n	C	Aceptación	Rechazo
Prueba de Esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

Nota 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presenten ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

-La determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA) – Compendium of methods for the microbiological examination of foods, así como normas internacionales. En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método

Inspección, muestreo y método de ensayo.

La inspección, muestreo y método de ensayo para con el producto se realizarán acorde a lo establecido en la NTP 202.002-2007.

Fuentes:

1. NTP 202.002.2007 y Adenda 202.002.2007 /AD 1:2010 métodos válidos para determinar el ensayo de microorganismos Aerobios Mesófilos. (ufc/cm³ ó ufc/ml).
2. Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición- Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10ª Edición Lima 2017_Reglamento Sanitario de los Alimentos - Dirección General de Salud Ambiental DIGESA. Ministerio de Salud. Lima - Perú 1,994.
3. D.S.Nº004-2022-MIDAGRI Decreto Supremo que Modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, Aprobado mediante Decreto supremo Nº 007-2017-MINAGRI


Lic. Oscar J. Santamaría Santamaría
NUTRICIONISTA
CNP N° 1389

ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DEL PROGRAMA
VASO DE LECHE. PARA EL AÑO 2023 PARA LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
SALLIQUE.

- Leche Evaporada Entera en Tarro de 410 gr -
- Hojuelas Precocidas de Quinua, Avena, Centeno Azucarada con Leche Entera en polvo Omega 3 y 6 Enriquecida con Calcio Minerales y Vitaminas

A. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Contratación de suministro del bien alimenticio "Leche Evaporada Entera en Tarro de 410 gr y Hojuelas Precocidas de Quinua, Avena, Centeno Azucarada con Leche Entera en polvo Omega 3 y 6 Enriquecida con Calcio Minerales y Vitaminas" para atender con el programa vaso de leche en la Municipalidad Distrital de Sallique, en el periodo del 2023

B. FINALIDAD PUBLICA

Llevar apoyo social a través de una ración nutricional diaria a poblaciones de característica vulnerables como niños y niñas de 0 a 6 años, madres gestantes, madres lactantes, ancianas que no cuenten con apoyos de ningún programa social del estado.

C. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

- Disminuir los niveles de desnutrición y pobreza extrema de las familias de escasos recursos periurbano y sobre todo del ámbito rural de los Comités del programa vaso de leche del Provincia de Sallique
- Disminuir los niveles de desnutrición, morbilidad, mortalidad en la población infantil inmersa en el programa.
- Mejorar el estado de nutrición y la calidad de vida de los beneficiarios (niños de 0 a 6 años, madres gestantes y lactantes).
- Ofrecer cumplimiento nutricional sin costo a través de una ración de alimentos
- Brindar asistencia Nutricional a través de raciones alimentarias.

1. Condiciones de suministro

El proveedor entregara a la Municipalidad Distrital de Sallique, los productos o bienes de acuerdo al cronograma, para la cual la oficina de abastecimiento en coordinación con la oficina del programa de vaso de Leche Oficiarán al laboratorio de DIGESA o un Laboratorio acreditado, para que esta entidad certifique mediante el análisis físico químico, bromatológico y micro biológico, para así verificar si cumple los parámetros solicitados en la bases de la resolución Ministerial 711-2001-SA-DM, por cada entrega, costo que serán cubiertos por el proveedor

2. Lugar y cronograma de entregas

Las entregas de los bienes se realizarán en el almacén de la Municipalidad Distrital de Sallique de acuerdo al cronograma que detallara el Área Usaria


Lic. Oscar A. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CNP N° 1389

3. *Forma y condiciones de preparación de los productos*

FORMA DE PREPARACION DE LA RACION DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SALLIQUE

la ración se compone de:

- Leche Evaporada Entera en Tarro de 410 gr=28 cc

Hojuelas Precocidas de Quinua, Avena, Centeno Azucarada con Leche Entera en polvo Omega 3 y 6 Enriquecida con Calcio Minerales y Vitaminas =46 gramos

Para un Litro de producto alimenticio

Para preparar 4 raciones disolver 184 gramos de la mezcla (cereales) en el agua hervida fría (1 taza de 250 CC) para evitar la formación de grumos cuando comience a hervir el agua de 454 CC y Adicionar 112 CC. de Leche Evaporada, revolver y agregar azúcar al gusto, dejar hervir por espacio de 10 minutos a fuego lento para evitar derrames, dejar enfriar hasta temperatura moderada y luego servir en taza de 250 CC. cada día.

Las raciones que se entregan es una ración diaria por 7 días a la semana, el gramaje por cada ración alimenticio es de lo siguiente

D.- CONDICIONES DE PREPARACION DE LA RACION DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SALLIQUE.

Las raciones del Vaso de Leche deben prepararse en envases limpios, libres de impurezas, así mismo las condiciones higiénicas sanitarias de las cocinas deben estar exentas de contaminación, el ambiente debe ser ventilado, etc.

El número de beneficiarios que atenderá la Municipalidad Distrital de Sallique determinara el área usuaria y son madres gestantes, madres lactantes y niños de 0 a 6 años (beneficiarios de primera prioridad)

E.- FRECUENCIAS DE SUMINISTRO

La Municipalidad Distrital de Sallique suministra o tendrá atención los 7 días de la semana durante el periodo del 2023.

EL TAMAÑO DE LA RACION

El tamaño de la Ración para cada ITEM es

- Leche Evaporada Entera en Tarro de 410 gr=28 cc

- Hojuelas Precocidas de Quinua, Avena, Centeno Azucarada con Leche Entera en polvo Omega 3 y 6 Enriquecida con Calcio Minerales y Vitaminas =46 gramos

II. CUMPLIMIENTO DE LA LEY N° 27470

II.1 De conformidad Ley N° 31554 "Ley que modifica la Ley 27470 Ley que establece Normas Complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche a fin de mejorar la Focalización, La cobertura del Programa y los


Lic. Osa J. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CNP N° 1389



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SALLIQUE PROVINCIA
DE JAÉN – REGIÓN CAJAMARCA**

RUC N° 20221770871



CRONOGRAMA DE ENTREGA Y CANTIDADES DEL PRODUCTO ALIMENTICIO			
ÍTEM I	PRODUCTO ALIMENTICIO	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
1	hojuelas precocidas de quinua avena Centeno azucarada con leche entera en polvo Omega 3 y 6 enriquecida con calcio minerales y vitaminas.	Agosto setiembre Octubre, noviembre y diciembre 29(veintinueve) setiembre 2'023.	2,728 KG
CANTIDAD TOTAL DEL PRODUCTO ALIMENTICIO 2º SEMESTRE 2023.			2, 728 k



**ÍTEM II: LECHE EVAPORADA ENTERA 410 GR.
LA CANTIDAD DE 5,470 LATAS DE 410 GR.**

CRONOGRAMA DE ENTREGA Y CANTIDADES DEL PRODUCTO ALIMENTICIO			
ÍTEM II	PRODUCTO ALIMENTICIO	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
1	Leche evaporada entera 410 gr.	Agosto, setiembre Octubre, noviembre y diciembre 29(veintinueve) setiembre 2'023.	5,470 UNIDADES
CANTIDAD TOTAL DEL PRODUCTO ALIMENTICIO 2º SEMESTRE 2023.			5, 470 unid.

El valor referencial se realizará según estudio de mercado.

- ❖ Hojuelas precocidad deberá tener una presentación en bolsa de 1000gramos.
- ❖ El producto de leche evaporada entera deberá tener una presentación en lata de 410 gr.