

La Victoria, 10 de abril del 2025

Informe N° 002- 2,025/ OJSS-NUTRICIONISTA

Lic. Maura Montes Ninaquispe

Responsable del Programa del Vaso de Leche de Municipalidad Distrital de La Victoria



Asunto: Adecuación de Datos de cc a gr de La Leche evaporada, en la Formulación de la Ración, Valores Nutricionales y especificaciones Técnicas de los insumos alimenticios para el Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de La Victoria para los meses de enero a diciembre del 2025

Ref: - Orden de Servicio N° 0000975 del 14-10-2024

-Carta N° 002-2025-MDLV/PVL,

-Dictamen N° D000300-2025-OSCE-SPRI,

-Informe N° 01-2024/OJSS/NUT,

-Informe N° 01-2025/OJSS/NUT

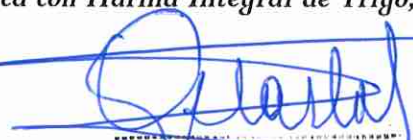


Por intermedio del presente me dirijo a usted con la finalidad de expresarle mi saludo al mismo tiempo hacer llegar la Adecuación de Datos de cc a gr de La Leche evaporada, en la Formulación de la Ración, Valores Nutricionales y especificaciones Técnicas de los insumos alimenticios para el Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de La Victoria para los meses de enero a diciembre del 2025 que se realizó con el Informe N° 01-2024/OJSS/NUT, solicitado por su representada teniendo como insumos los alimentos elegidos en asamblea de beneficiarias y dirigentes el día 02-11-2024 reunión que estuve presente y se redactó el acta respectiva, siendo el siguiente:

- 1.- Leche Evaporada entera en Tarro de 410 gr
- 2.- Hojuelas Crudas de Avena, Quinua, Kiwicha, Cañihua, Maca con Harina Integral de Trigo, Azucarada Enriquecida con Vitaminas y Minerales

Se debe cumplir estrictamente con la combinación del insumo antes detallado, debiéndose entregar en forma conjunta que podrá ser preparado a diario en cada Comité del vaso de Leche para cada beneficiario y así poder cumplir con la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración alimenticia del Programa Vaso de Leche", el área encargada debe tener en cuenta que la ración por cada beneficiario se compone de:

- 1.- Leche Evaporada entera en tarro en Tarro =41 gr
- 2.- Hojuelas Crudas de Avena, Quinua, Kiwicha, Cañihua, Maca con Harina Integral de Trigo, Azucarada Enriquecida con Vitaminas y Minerales = 46 gr


Lic. Oscar J. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CND N° 1289

324 F/2
344

El aporte nutricional lo detallo en los cuadros adjuntos al presente informe, Asimismo hago llegar los Requerimientos técnicos mínimos de los productos alimenticios y deben incorporarse obligatoriamente en las bases administrativas del proceso de adquisición de los insumos del Programa del vaso de Leche para el año 2,025 Debo manifestar que solo se ha adecuado el terminio de cc a gr del insumo alimenticio Leche evaporada entera en tarro y evitar confusión por tanto todos los datos informados con el **Informe N° 01-2024/OJSS/NUT** de fecha 05-11-2024 los datos en todos los extremos son tal y cual se informaron inicialmente en el informe correspondiente...

Mi apreciación es estrictamente Profesional que no interfiere con las decisiones que puedan tomar al respecto

Atentamente


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

cel - 945306346

**PROPUESTA DE RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE LA VICTORIA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2025**

**Ración: Hojuelas Crudas de Avena, Quinua, Kiwicha, Cañihua, Maca con Harina Integral de Trigo,
Azucarada Enriquecida con Vitaminas y Minerales = 46 gr y Leche Evaporada Entera= 41 gr**



PERÚ

Ministerio
de Salud

Instituto Nacional
de Salud

Centro Nacional
de Alimentación
y Nutrición

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

ANEXOS DE LA FICHA TECNICA DEL PROGRAMA DEL VISO DE LECH									
Código		Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
				Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A	7	Avena, hojuela cruda	6.00	3.7	14.8	0.2	2.2	0.8	3.2
A	10	Cañihua, hojuela de	5.00	2.3	9.1	0.4	4.0	0.7	2.9
A	59	Quinua, hojuelas de	10.00	6.3	25.2	0.7	6.7	1.4	5.6
A	65	Trigo, harina tostada de (machica)	7.00	5.4	21.6	0.1	0.8	0.6	2.2
A	99	Kiwicha, precocida, hojuela de	10.00	6.8	27.2	0.8	7.3	1.3	5.4
K	2	Azúcar Rubia	2.0	2.0	7.8	0.0	0.0	0.0	0.0
U	47	Maca, harina de	3.76	2.6	10.6	0.2	1.4	0.3	1.3
G	7	Leche Evaporada Entera (D.S.N° 004-2022-MIDAGRI)	41.00 gr	3.8	15.1	2.7	24.0	2.5	9.8
		Premix Vitamínico	0.12						
		Fosfato Tricálcico	2.12						
RESULTADOS DE LA FORMULACION			Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
				Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
TOTAL			87.00 gr	32.9	132	5.1	46	7.6	30
0Energía total (kcal)			208	132		46		30	
Distribución energética				63.5 %		22.1 %		14.4 %	
Requisitos Resolución Ministerial N° 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 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

332
F-4
32

**Composición Nutricional de Macro y Micro nutrientes de la ración del Vaso de Leche Municipalidad
Distrital de La Victoria**



PERÚ

Ministerio
de Salud

Instituto Nacional
de Salud

Centro Nacional
de Alimentación
y Nutrición

**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 (41 gr)	Hojuelas Crudas de Avena, Quinoa, Kiwicha, Cañihua, Maca con Harina Integral de Trigo, Azucarada Enriquecida con Vitaminas y Minerales (46 gr)	Total, de nutrientes/ración	Requerimiento mínimo de RM N° 711-2002- SA/DM.
PROTEÍNAS (GR)	2.5	5.1	7.6	6.25 - 7.76
GRASAS (GR)	2.7	2.4	5.1	4.60 - 5.75
CARBOHIDRATOS (GR)	3.8	29.1	32.9	35.19 - 31.05
KILOCALORÍAS	49	159	208	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	7.6	30	14.4	12	15
GRASA	5.1	46	22.1	20	25
CARBOHIDRATOS	32.9	132	63.5	60	68
KILOCALORÍAS	208		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° 1389

32
F-5
31

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



PERÚ

Ministerio
de Salud

Instituto Nacional
de Salud

Centro Nacional
de Alimentación
y Nutrición

DESCRIPCIÓN NUTRIENTES	Unidad de Medida	Hojuelas Crudas de Avena, Quinoa, Kiwicha, Cañihua, Maca con Harina Integral de Trigo, Azucarada Enriquecida con Vitaminas y Minerales	Leche Evaporada Entera	TOTAL NUTRIENTES RACION COMBINADA	REQUERIMIENTO SEGÚN RM 711-2002-SA/DM
		RACIÓN/ 46 gr	RACIÓN/ 41 gr		
ENERGÍA	k-cal	159	49	208	207.00
GRASAS	gr.	2.4	2.7	5.1	4.60 -5.75
PROTEÍNAS	gr.	5.1	2.5	7.6	6.25-7.76
CARBOHIDRATOS	gr.	29.1	3.8	32.9	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 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° 1389

370
F/L
30

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Hojuelas Crudas de Avena, Quinua, Kiwicha, Cañihua, Maca con Harina Integral de Trigo, Azucarada Enriquecida con Vitaminas y Minerales

CARACTERISTICAS:

PRODUCTO ALIMENTICIO: *Hojuelas Crudas de Avena, Quinua, Kiwicha, Cañihua, Maca con Harina Integral de Trigo, Azucarada Enriquecida con Vitaminas y Minerales*

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 Crudas y Precocidas---, producto seco se disgrega fácilmente

2.- Determinaciones Físico - Químicas expresado en 100%

Acidez	: Máximo a 6.00% expresado en ácidos grasos libres
- Humedad (%)	: Máximo 13.50%
- Proteínas (gr.)	: Mínimo 11.09 gr/100
- Carbohidratos (gr.)	: Mínimo 63.26 gr./%
- Grasa (gr.)	: Mínimo 5.22 gr/100
- Calcio (mg.)	: Mínimo 815.30 mg./100
- Hierro (mg)	: Mínimo 17.70 mg./100
- Calorías Totales	: Mínimo 345.65 calorías/100
- Vitamina C	: Mínimo 92.33 mg/100
- Vitamina A	: Mínimo 832.11 ug/100
- Yodo (ug)	: Mínimo 93.80 mg/100
- Fósforo (mg)	: Mínimo 683.80 mg/100
- Zinc (mg)	: Mínimo 12.65 mg/100
- Tiamina (mg)	: Mínimo 0.80 mg/100
- Riboflavina (mg)	: Mínimo 0.85 mg/100
- Vitamina B 6 (mg)	: Mínimo 1.37 mg/100
- Vitamina B 12 (mg)	: Mínimo 1.04 mg/100
- Niacina (mg)	: Mínimo 12.41 mg/100
- Ácido Fólico (mg)	: Mínimo 93.15 mg/100
- Saponina	: Ausencia de Saponina


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

- 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
- 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 leche 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 leche 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 Santamaría
NUTRICIONISTA
CNP N° 1222

463
F-8
B

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 : Suigéneris 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)	Mínimo 9.20 %
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 10^o Edición lima 2017_Reglamento Sanitario de los Alimentos - Dirección General de Salud Ambiental DIGESA. Ministerio de Salud. Lima - Perú 1,994.
3. 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° 1389

366
F-10
26

**ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DEL
PROGRAMA VASO DE LECHE, PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2025
PARA LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA:**

A. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Contratación de suministro del bien alimenticio **“Leche Evaporada Entera en Tarro de 410 gr y Hojuelas Crudas de Avena, Quinua, Kiwicha, Cañihua, Maca con Harina Integral de Trigo, Azucarada Enriquecida con Vitaminas y Minerales”** para atender con el programa vaso de leche en la Municipalidad Distrital de La Victoria, para los meses de enero a diciembre del 2025

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 Distrito de La Victoria
- 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 La Victoria, los productos o bienes de acuerdo al cronograma adjuntando el Certificado de Calidad (análisis físico químico, bromatológico y micro biológico) asimismo la entidad aleatoriamente puede ejecutar y solicitar la verificación del análisis para la cual la oficina de abastecimiento en coordinación con la oficina del programa de vaso de Leche Oficiarán a un Laboratorio acreditado o autorizado, para que esta entidad realice los analices respectivos a fin de que certifique mediante el análisis físico químico, bromatológico y micro biológico, para así verificar si cumple los parámetros solicitados en la bases, los costos serán cubiertos por el proveedor y/o la entidad

2. Lugar y cronograma de entregas

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


Lic. Oscar J. 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 LA VICTORIA

la ración se compone de:

- Leche Evaporada Entera en Tarro =41 gr
- Hojuelas Crudas de Avena, Quinua, Kiwicha, Cañihua, Maca con Harina Integral de Trigo, Azucarada Enriquecida con Vitaminas y Minerales_=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 402 CC y Adicionar 164 gr. 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 LA VICTORIA.

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 La Victoria 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 La Victoria suministra o tendrá atención los 7 días de la semana durante el periodo comprendido de enero a diciembre del 2025.

EL TAMAÑO DE LA RACION

El tamaño de la Ración para cada ITEM es

- Leche Evaporada Entera en Tarro =41 gr
- Hojuelas Crudas de Avena, Quinua, Kiwicha, Cañihua, Maca con Harina Integral de Trigo, Azucarada Enriquecida con Vitaminas y Minerales_= 46 gramos


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

364 F-12
24

II. CUMPLIMIENTO DE LA LEY N° 31554

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 Mecanismos de Control", el requerimiento de productos proviene del comité de administración del programa del Vaso de Leche, que ha canalizado la decisión de los beneficiarios del Provincia y / o distrito

II.2 Cumplimiento de la resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM Según el gramaje de los productos que componen la ración.


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