



1

 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE REQUE Of. Trámite Documentario	
Fecha:	26/02/24 Hora 10:54
Nº Exp:	00896
Firma:	
La recepción de este documento no implica la aceptación de su contenido	

Reque, 23 de febrero del 2024

Informe N.º 001 – 2,024/ OJSS-NUT

Mg. Soc. Jesús Del Carmen Ramos Távara

Gerente De Desarrollo Social y Económico de la Municipalidad Distrital de Reque

Asunto: *Formulación de la Ración, Valores Nutricionales y especificaciones técnicas de la Ración para el Programa del Vaso de Leche para el año 2024*

Ref: *Acta de Elección de insumos del 21-02-2024*

Por intermedio del presente me dirijo a usted con la finalidad de expresarle mi saludo al mismo tiempo hacer llegar la **Formulación de la Ración, Valores Nutricionales y especificaciones técnicas de la Ración para el Programa del Vaso de Leche para el año 2024**, solicitados por su representada teniendo como insumos los alimentos elegidos por los beneficiarios en una convocatoria para la degustación y elección de insumos que se realizó en la asamblea que se ejecutó el día 21-02-2024 y que estuve presente asimismo, lo acreditan con la copia de las actas debidamente firmada por las beneficiarias siendo el siguiente producto:

- 1.- **Leche Evaporada Entera en Tarro presentación de 410 gr**
- 2.- **Hojuelas Precocidas de Quinoa, Avena, Arroz, Chochoca, Semillas de Girasol con Omega 3 y 6 con Vitaminas A y C Calcio y Hierro**


Se debe cumplir estrictamente con la combinación del insumo antes detallado, debiéndose entregar en forma conjunta que podrá ser preparado a diario en cocido 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", y lo dispuesto en la Ley N° 31554 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 área encargada debe tener en cuenta que la ración por cada beneficiario se compone de:

Ración:

- 1.- **Leche Evaporada Entera en Tarro =27.33 ml**

obtenido del cálculo de la ración x 1.0628 densidad teórica/ conversión =29.05 ml

- 2.- **Hojuelas Precocidas de Quinoa, Avena, Arroz, Chochoca, Semillas de Girasol con Omega 3 y 6 con Vitaminas A y C Calcio y Hierro=49 gr**


Lic. Oscar J. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CNP N° 1399

14

Según la Guía de Formulación de la Ración del Programa del Vaso de Leche elaborada por el Ministerio de Salud a través del Instituto Nacional de Salud del año 2010, señala que la densidad Teórica de la Leche evaporada es de 1.0628 gr/ml y se debe tener en cuenta obligatoriamente para la conversión de leche evaporada, esta se utilizó para la conversión de la leche fresca del cálculo de la ración de los 27.33 ml \times 1.0628 densidad teórica de la leche evaporada es igual a ≈ 29.05 ml de leche evaporada, esta cantidad que se debe tener en cuenta para el requerimiento total de leche evaporada para cada uno y del total de beneficiarios de la Municipalidad Distrital de Reque para el año 2024,

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. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CNP N° 1389

Ración:

Cálculo de la Ración Alimenticia del Programa del vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Reque

(Resolución Ministerial 711 – 2002-SA/DM)

Ración: Hojuelas Precocidas de Quinua, Avena, Arroz, Chochoca, Semillas de Girasol con Omega 3 y 6 con Vitaminas A y C Calcio y Hierro = 49 gr y Leche Evaporada Entera= 27.33 gr/cc (x conversión 29.05 ml)

Código		Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
				Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A	3	Arroz blanco corriente	10.00 gr	7.8	31.0	0.1	0.6	0.8	3.1
A	7	Avena Hojuelas Cruda	10.00 gr	7.2	28.9	0.4	3.6	1.3	5.3
A	33	Maíz Chochoca de	13.00 gr	10.1	40.6	0.3	2.9	0.7	2.7
A	59	Quinoa Hojuelas de	11.00 gr	6.9	27.7	0.8	7.3	1.5	6.0
D	41	Semillas de Girasol Fuente de Omega 3 y 6	2.76 gr	0.1	0.3	1.6	14.5	0.6	2.6
G	7	Leche Evaporada Entera (D.S.Nº 004- 2022-MIDAGRI)	27.33 cc/gr	2.5	10.0	1.8	16.0	1.6	6.4
		Premix Vitamínico	0.12						
		Fosfato Tricálcico	2.12						

RESULTADOS DE LA FORMULACION	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
TOTAL	76.33	34.6	138.5	5.0	45.0	6.5	26.1
Energía Total (Kcal)	209.6	138.5		45.0		26.1	
Porcentaje distribución energética		66.08 %		21.47 %		12.45 %	
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 10ª Edición Lima 2017 CHO Disponibles 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. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CNP N° 1399

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE MACRO Y MICRO NUTRIENTES DE LA RACIÓN DEL VASO DE LECHE MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE REQUE

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 (27.33 cc)	Hojuelas Precocidas de Quinoa, Avena, Arroz, Chochoca, Semillas de Girasol con Omega 3 y 6 con Vitaminas A y C Calcio y Hierro (49 gr)	Total, de nutrientes/ración	Requerimiento mínimo de RM N° 711-2002 - SA/DM.
PROTEÍNAS (GR)	1.6	4.9	6.5	6.21 - 7.76
GRASAS (GR)	1.8	3.2	5.0	4.60 - 5.75
CARBOHIDRATOS (GR)	2.5	32.1	34.6	35.19 - 31.05
KILOCALORÍAS	32.4	177.2	209.6	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 CHO Disponibles 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. Santamaria Santamaria
 NUTRICIONISTA
 CNP N° 1389

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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE REQUE

NUTRIENTES	TOTAL NUTRIENTES (GRAMOS)	KCAL.	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA PORCENTUAL DE LA RACIÓN (%)	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA RM 711-2002-SA/DM	
				Mín. %	Máx. %
PROTEÍNAS	6.5	26.1	12.45	12	15
GRASA	5.0	45.0	21.47	20	25
CARBOHIDRATOS	34.6	138.5	66.08	60	68
KILOCALORÍAS	209.6		100.00		

Fuente. - Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición- Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10º Edición lima 2017 CHO Disponibles 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. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CNP N° 1389

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

DESCRIPCIÓN NUTRIENTES	Unidad de Medida	Hojuelas Precocidas de Quinoa, Avena, Arroz, Chochoca, Semillas de Girasol con Omega 3 y 6 con Vitaminas A y C Calcio y Hierro	Leche Evaporada Entera (27.33 cc/ml)	TOTAL NUTRIENTES RACION COMBINADA	REQUERIMIENTO SEGÚN RM 711-2002-SA/DM
		RACIÓN/ 49 GR	RACIÓN/ 27.33 ML.		
ENERGÍA	k-cal	177.2	32.4	209.6	207.00
GRASAS	gr.	3.2	1.8	5.0	4.60 -5.75
PROTEÍNAS	gr.	4.9	1.6	6.5	6.21-7.76
CARBOHIDRATOS	gr.	32.1	2.5	34.6	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
NLACINA	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 10º Edición lima 2017 CHO Disponibles 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 A. Santamaria Santamaria
 NUTRICIONISTA
 CNP N° 1389

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Hojuelas Precocidas de Quinua, Avena, Arroz, Chochoca, Semillas de Girasol con Omega 3 y 6 con Vitaminas A y C Calcio y Hierro

CARACTERISTICAS:

PRODUCTO ALIMENTICIO: Hojuelas Precocidas de Quinua, Avena, Arroz, Chochoca, Semillas de Girasol con Omega 3 y 6 con Vitaminas A y C Calcio y Hierro

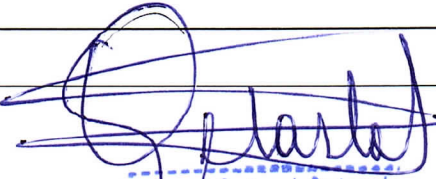
Documento Normativo: Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario De Alimentos y Bebidas (D.S. 007-98-SA) RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA, Recomendaciones de la FAO-OMS-OPS.:

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 6.00% expresado en ácidos grasos libres
- Humedad (%)	: Máximo 13.50%
- Proteínas (gr.)	: Mínimo 10.00 gr/100
- Carbohidratos (gr.)	: Mínimo 65.51 gr./%
- Grasa (gr.)	: Mínimo 6.53 gr/100
- Calorías Totales	: Mínimo 361.63 calorías/100
- Calcio (mg.)	: Mínimo 765.39 mg./100
- Hierro (mg)	: Mínimo 16.61 mg./100
- Vitamina C	: Mínimo 86.67 mg/100
- Vitamina A	: Mínimo 781.16 ug/100
- Yodo (ug)	: Mínimo 88.06 mg/100
- Fósforo (mg)	: Mínimo 641.94 mg/100
- Zinc (mg)	: Mínimo 11.88 mg/100
- Tiamina (mg)	: Mínimo 0.75 mg/100
- Riboflavina (mg)	: Mínimo 0.80 mg/100
- Vitamina B 6 (mg)	: Mínimo 1.29 mg/100
- Vitamina B 12 (mg)	: Mínimo 0.98 mg/100
- Niacina (mg)	: Mínimo 11.65 mg/100
- Ácido Fólico (mg)	: Mínimo 87.45 mg/100
- Saponina	: Ausencia de Saponina


 Lic. Oscar J. Santamaria Santamaria
 NUTRICIONISTA
 CNP N° 1339

- 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

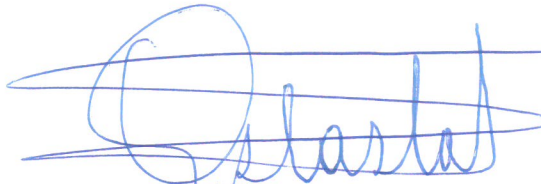
- Presentación : bolsas de 1.00 Kg.

- 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 remplaza a la lecheMaterna"**
- 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 remplaza 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 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)

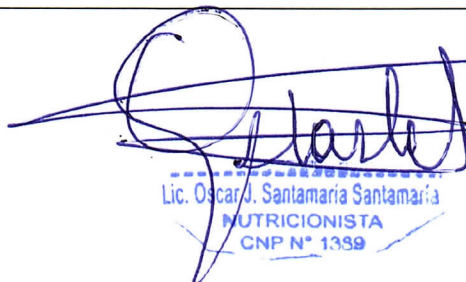
1.- Caracteres Organolépticos

- Color : Propio de los Productos
- Olor : 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 6.0 %
grasa (g/100 g de leche)	Mínimo 6.5 %
Carbohidratos (g/100 g de leche)	Mínimo 9.20 %
Energía total (100g)	Mínimo 122 Kcal.
Acidez (%) (Expresado como ácido láctico)	Máxima 0.40 %
Sólidos Totales	Mínimo 23.0
Sólidos No grasos	Mínimo 16.5

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. Santamaria Santamaria
 NUTRICIONISTA
 CNP N° 1359

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.

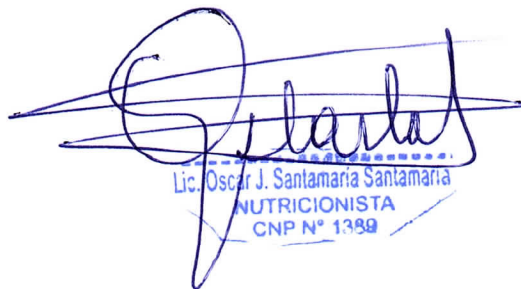
-La determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación 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. 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. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CNP N° 1359

**REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE, PARA EL
AÑO 2024 PARA LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE REQUE:**

A. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Contratación de suministro del bien alimenticio "Leche Evaporada Entera en Tarro presentación de 410 gr y Hojuelas Precocidas de Quinoa, Avena, Arroz, Chochoca, Semillas de Girasol con Omega 3 y 6 con Vitaminas A y C Calcio y Hierro para atender con el programa vaso de leche en la Municipalidad Distrital de Reque en el 2024

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 Reque*
- *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 Reque, 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 Oficiaran 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 711-2002-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 Reque de acuerdo al cronograma que detallara el Área Usuaría


 Lic. Oscar J. Santamaria Santamaria
 NUTRICIONISTA
 CNP N° 1399

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

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

Ración se compone de:

- *Leche Evaporada Entera =29.05 CC.*
- *Hojuelas Precocidas de Quinua, Avena, Arroz, Chochoca, Semillas de Girasol con Omega 3 y 6 con Vitaminas A y C Calcio y Hierro =49 gramos*

Para un Litro de producto alimenticio

Para preparar 4 raciones disolver 196 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 437.80 CC y Adicionar 116.20 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.

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

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 Reque determinara el área usuaria y son madres gestantes, madres lactantes y niños de 0 a 6 años (beneficiarios de primera prioridad)

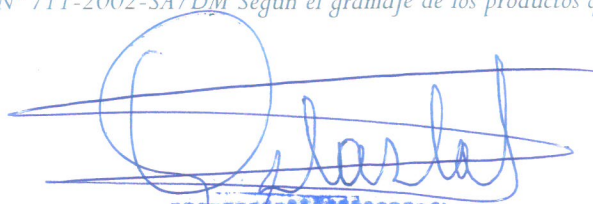
E.-FRECUENCIAS DE SUMINISTRO

La Municipalidad Distrital de Reque suministra o tendrá atención los 7 días de la semana durante el periodo del 2024.

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 provincia

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