

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	GENERALIDADES		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
			Pág. 1 de 5

Lo establecido en toda la extensión del documento denominado Especificaciones Técnicas (ESP) de Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario 2021 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), es de cumplimiento obligatorio por parte del proveedor.

Los proveedores del PNAEQW son los responsables directos de proveer a las y los escolares, los alimentos que forman parte del servicio alimentario del PNAEQW, en las Instituciones Educativas Públicas dentro de su ámbito de cobertura.

Dichos alimentos deben cumplir con lo establecido en las **Especificaciones Técnicas – ESP de los Alimentos**.

La provisión de los alimentos debe realizarse, además, de acuerdo a lo establecido en el contrato suscrito.

1. CONSIDERACIONES ESPECIALES

1.1. Los productos industrializados de la modalidad raciones, deben tener como fecha de vencimiento mínima, cinco (05) días adicionales a la fecha de su consumo (por ejemplo, si la fecha de consumo es el día 10 de junio de 2021, los productos deben vencer como mínimo el día 15 de junio de 2021).

1.2. Los productos industrializados y de procesamiento primario de la modalidad productos, deben tener la fecha de vencimiento mínimo diez (10) días adicionales a la fecha final del período de atención correspondiente (por ejemplo, si la fecha final del período de atención es el día 10 de junio de 2021, los productos deben vencer como mínimo el día 20 de junio de 2021).

1.3. Excepcionalmente en el caso de las conservas de productos cárnicos e hidrobiológicos deben tener la fecha de vencimiento mínimo de seis (06) meses adicionales a la fecha final del periodo de atención correspondiente (por ejemplo, si la fecha final del período de atención es el 10 de junio del 2021, la conserva debe vencer como mínimo el 10 de diciembre del 2021).

1.4. El proveedor podrá adquirir presentaciones disponibles en el mercado, que cuente con registro sanitario o de acuerdo a la reglamentación establecida por autoridad sanitaria competente. El tipo de envase, material y capacidad deben estar consignados en su registro sanitario. Solo se puede permitir la entrega de productos hasta la presentación máxima establecida en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.

1.5. Respecto al empleo de aditivos alimentarios, su uso se encuentra sujeto a lo establecido en el artículo 63° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, que dispone: “*Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA)*”; asimismo, queda prohibido el uso de aditivos alimentarios que estando permitidos excedan los límites máximos establecidos por el *Codex Alimentarius*.

1.6. Los alimentos entregados por el PNAEQW no deben superar los parámetros técnicos establecidos sobre los alimentos procesados referentes al contenido de azúcar total, sodio, grasas saturadas y grasas trans, conforme a lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su respectivo Reglamento

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 12.10.2020 22:25:48 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 12.10.2020 18:01:59 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	GENERALIDADES		Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE
			Pág. 2 de 5

aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA. Se exceptúan los alimentos utilizados como materia prima e insumos de panificación.

- 1.7. Los alimentos y bebidas no alcohólicas en estado natural no sometidos a procesos de industrialización, los alimentos de procesamiento primario o mínimo, los alimentos de preparación culinaria, ingredientes culinarios, los sucedáneos de la leche materna y otros que la autoridad competente lo indique son exceptuados del cumplimiento de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes y su manual de advertencias.
- 1.8. Respecto al rotulado, se debe enumerar todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento y cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex o en la legislación nacional, constituya menos del 5 por ciento del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado, cumpliendo con la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CXS 1-1985) Revisada en 2018.
- 1.9. La información del rotulado debe ajustarse a lo establecido en las normativas sanitarias correspondientes, debiendo ser consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse por acción del transporte, estiba o manipulación. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor.
- 1.10. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.
- 1.11. Para los alimentos a ser entregados por el PNAEQW se debe adjuntar copia o arte (Cliché) de la etiqueta del producto en el expediente de liberación.
- 1.12. La harina de trigo utilizada en la elaboración de los productos de panificación y/o galletería, u otros que utilicen como ingrediente harina de trigo, debe estar fortificada con micronutrientes, en cumplimiento a lo establecido en el artículo 3° del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de la harina de trigo con micronutrientes, Ley N° 28314, *“Toda harina de trigo de producción nacional, importada, o recibida en donación que se destine a la venta, donación directa o a la elaboración de productos derivados en el territorio nacional, debe estar fortificada con micronutrientes, al igual que los productos derivados de harina de trigo que se importen para el consumo interno”*.
- 1.13. Los envases que contienen los alimentos no deben encontrarse raspados, magullados, sucios, oxidados, abollados, hinchados y/o adheridos con materiales extraños o ajenos al producto, reacciones de sulfuración (conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos), entre otros que afecten su calidad y/o inocuidad; a fin de, cumplir lo establecido en el artículo 118° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 12.10.2020 22:26:13 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 12.10.2020 18:02:58 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	GENERALIDADES			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE Pág. 3 de 5

Supremo N° 007-98-SA, que dispone: “(...) *debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto, en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil*”; asimismo, deben cumplir lo establecido en el artículo 119° del referido Reglamento.

- 1.14. Así también, el envase secundario de los productos, debe contener información respecto a la capacidad de apilamiento, a fin de preservar la integridad del producto.
- 1.15. Las bolsas de base polimérica para contener y trasladar alimentos a granel o alimentos de origen animal, así como aquellas que por razones de asepsia o inocuidad son utilizadas para contener alimentos o insumos húmedos elaborados o pre-elaborados, de conformidad con las normas aplicables sobre la materia (...) y los sorbetes de base polimérica que forman parte de un producto como una unidad de venta y pueden reciclarse con el envase comercializado son exceptuados del cumplimiento de la Ley N°30884 que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
- 1.16. Los establecimientos de elaboración de alimentos se sujetan a lo establecido en los artículos 30°, 31°, 32°, 33°, 34°, 35°, 36°, 37°, 38°, 39°, 40°, 42°, 43°, 44°, 45°, 46°, 47°, 48°, 49°, 50°, 51°, 52°, 53°, 54°, 55°, 56°, 57°, 58°, 60°, 61°, 62°, 63° y 65°, del Título IV Capítulo I, II, III, IV, V, VI y VII del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (Decreto Supremo N°007- 98 –SA y sus modificatorias).
- 1.17. El almacenamiento de alimentos debe realizarse en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se debe contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados, de acuerdo a lo establecido en los artículos 70°, 71°, 72° y 73° del Título V Capítulo I del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (D.S. N° 007-98-SA). Así también, se debe cumplir con lo establecido en la “Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 18 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- 1.18. Los medios de transporte a utilizarse en la distribución de los productos y raciones deben ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deben ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76 y 77° del Título V Capítulo II del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (D.S. N° 007-98-SA). Asimismo, deben cumplir con lo establecido en la “Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- 1.19. Para el caso de transporte del producto “Papa Nativa” debe realizarse en un vehículo exclusivo a fin de evitar la contaminación cruzada.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 22:26:29 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.10.2020 18:03:21 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	GENERALIDADES			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE Pág. 4 de 5

1.20. El Ministerio de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación Nutricional - CENAN¹ del Instituto Nacional de Salud (o la que haga sus veces), es el responsable de conducir el sistema de vigilancia nutricional de los alimentos y las investigaciones que se requieren en el campo nutricional; así como la validación de tecnologías orientadas al cambio de comportamientos alimentarios nutricionales relacionados a la salud.

2. REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

Los requisitos de certificación obligatoria se solicitan por tipo de alimento, según la autoridad sanitaria competente:

2.1. La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA² del Ministerio de Salud, es competente en materia de inocuidad de los **Alimentos elaborados industrialmente**.

-)] Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano³ y anotaciones, expedido por la DIGESA. Obligatorio para la comercialización a nivel nacional de todo alimento de consumo humano.
-)] Certificación de Principios Generales de Higiene⁴ otorgada por la DIGESA o la que esta delegue, la misma que expresa la verificación de la correcta aplicación de dichos principios (de corresponder).
-)] Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP⁵, que expresa la verificación de la correcta aplicación del Sistema HACCP por cada línea de producción y en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas. Aplicable para los alimentos de alto riesgo.

2.2. El Servicio Nacional de Sanidad Animal –SENASA⁶ del Ministerio de Agricultura y Riego, es competente en materia de inocuidad de los **Alimentos de Producción y Procesamiento Primario**.

-)] Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos⁷, expedido por el SENASA.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 12.10.2020 22:26:43 -05:00

¹ Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por R.M. 451-20006/MINSA

² Artículo 14° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

³ Artículo 101° del Decreto Supremo 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas: "Autoridad encargada del Registro Sanitario. La Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud es el órgano encargado a nivel nacional de escribir, reinscribir, modificar, suspender, y cancelar el registro sanitario de los alimentos y bebidas y de realizar la vigilancia sanitaria de los productos sujetos a registro".

⁴ Decreto Supremo 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. 007-98-SA, en el Artículo 58B Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) establece: "La Micro y Pequeña empresa MYPE, debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) a excepción de aquella que fabrique o elabore alimentos y bebidas que debe contar con la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente.

⁵ artículo 58-B del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobados por Decreto Supremo N° 007-98-SA y su modificatoria mediante Decreto Supremo N° 004-2014-SA.

⁶ Artículo 16° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

⁷ Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, que aprueba las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 12.10.2020 18:03:33 -05:00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2021 DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	GENERALIDADES			Resolución Dirección Ejecutiva N° D000288 - 2020-MIDIS/PNAEQW-DE Pág. 5 de 5

2.3. El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera –SANIPES⁸ del Ministerio de la Producción, es competente en materia de inocuidad de los **Alimentos de origen hidrobiológico y acuícolas**.

- J) Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria o Registro de Planta de Procesamiento Industrial o Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal⁹, otorgado por el SANIPES.
- J) Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto¹⁰, otorgado por el SANIPES.
- J) Certificado Sanitario¹¹, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas y microbiológicas (prueba de esterilidad comercial).

3. REQUISITOS FACULTATIVOS DEL PNAEQW

El PNAEQW, durante la ejecución contractual, podrá:

- 3.1. Solicitar al proveedor el estudio que sustenta la vida útil de los productos, dicho estudio debe ser sustentado por el fabricante.
- 3.2. Para el caso de las conservas, solicitar los estudios del tratamiento térmico (penetración de calor, otros), a fin de verificar que el producto sea sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos y 10 minutos para envases flexibles.
- 3.3. Realizar análisis microbiológico de superficies en contacto directo con los alimentos que se elaboran y/o almacenan en los establecimientos de los proveedores, a fin de verificar el cumplimiento de lo establecido en la “Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas”, aprobada por Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA.
- 3.4. Realizar la verificación del cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas, Medicamentos Veterinarios y Contaminantes, establecidos por la autoridad sanitaria competente o en su defecto lo establecido por el *Codex Alimentarius*.
- 3.5. Realizar la evaluación de los productos liberados verificando cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW 2021.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 12.10.2020 22:26:58 -05:00

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por GUTIERREZ LOPEZ Luis Enrique FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 12.10.2020 18:03:55 -05:00

⁸ Artículo 18° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

⁹ Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesquera y Acuícolas

¹⁰ Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesquera y Acuícolas

¹¹ Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación