

Santiago De Surco, 18 de Mayo del 2022

## RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000212-2022-MIDIS/PNAEQW-DE



# Resolución de Dirección Ejecutiva

### VISTOS:

El Memorando N° D000398-2022-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Memorando N° D001296-2022-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000326-2022-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

### CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y normas modificatorias, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (en adelante PNAEQW), como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable para las/los escolares de las instituciones educativas públicas bajo su cobertura;

Que, según el literal n) del artículo 29 del “Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” aprobado por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, es una de las funciones de la Unidad de Organización de las Prestaciones: *“Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo”*;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba la “Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, la cual establece disposiciones para la formulación, modificación y aprobación de los documentos técnicos normativos que requieren los órganos del PNAEQW para garantizar el desarrollo de sus procesos;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000216-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el documento normativo denominado “Lineamientos para la Elaboración y Actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo LIN-002-PNAEQW-UOP – Versión N° 06;

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Organización de las Prestaciones mediante Memorando N° D000398-2022-MIDIS/PNAEQW-UOP e Informe N° D000181-2022-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA, propone la actualización del documento normativo “Lineamientos para la Elaboración y Actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” – Versión N° 06, a efectos de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos a ser entregados como parte de la prestación del servicio alimentario que brinda el PNAEQW;

**Firma Digital**  
PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por  
CONTRERAS BONILLA Luis  
Hernan FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 15:36:01 -05:00

**Firma Digital**  
PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ  
GARRO Jose Aurelio FAU  
20550154065 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 15:20:18 -05:00

**Firma Digital**  
PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por VERA  
DIAZ Edgar Alejandro FAU  
20550154065 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 15:14:36 -05:00

Que, mediante Memorando N° D001296-2022-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, en el marco de la Política de Modernización de la Gestión del Programa, opina que resulta procedente la aprobación de los “Lineamientos para la Elaboración y Actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo LIN-002-PNAEQW-UOP – Versión N° 07, toda vez que este cumple con lo establecido en la “Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”; asimismo, lo dispuesto en la mencionada propuesta se enmarca y es congruente con las funciones asignadas a la Unidad de Organización de las Prestaciones en el Manual de Operaciones del PNAEQW;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000326-2022-MIDIS/PNAEQW-UAJ y en mérito a lo establecido en el literal i) del artículo 15, del Manual de Operaciones del PNAEQW, opina que es legalmente viable aprobar los “Lineamientos para la Elaboración y Actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo LIN-002-PNAEQW-UOP - Versión N° 07, a través del cual se actualizan las denominaciones de certificaciones, se determina la oportunidad para la elaboración de las especificaciones técnicas, así como su actualización en la fase de actos preparatorios del proceso de compras, entre otros aspectos;

Que, finalmente, la citada Unidad de Asesoría Jurídica señala que la propuesta no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del PNAEQW;

Con el visado de la Unidad de Organización de las Prestaciones, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización y de la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS y la Resolución Ministerial N° 081-2019-MIDIS;

#### **SE RESUELVE:**

**Artículo 1.- APROBAR** los “Lineamientos para la Elaboración y Actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo LIN-002-PNAEQW-UOP - Versión N° 07, que forma parte integrante de la presente resolución.

**Artículo 2.- DEJAR SIN EFECTO**, a partir de la fecha, la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000216-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba los “Lineamientos para la Elaboración y Actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo LIN-002-PNAEQW-UOP - Versión N° 06.

**Artículo 3.- ENCARGAR** a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano, la notificación de la presente Resolución a las Unidades Territoriales, las Unidades de Asesoramiento, Apoyo y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a través de medios electrónicos.

**Artículo 4.- DISPONER** que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y de los “Lineamientos para la Elaboración y Actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo LIN-002-PNAEQW-UOP - Versión N° 07, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma ([www.gob.pe/qaliwarma](http://www.gob.pe/qaliwarma)) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

## LINEAMIENTOS

Código de documento Normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de
				aprobación
LIN-002-PNAEQW-UOP	07	20	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000212-2022-MIDIS/PNAEQW-DE	18 / 05 / 2022

### LINEAMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ELABORADO POR:

Nombres y Apellidos  
Jefa/e de la Unidad de Organización de las Prestaciones  
Firma

**Firma Digital**  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 18.05.2022 14:28:30 -05:00

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos  
Jefa/e de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización  
Firma

**Firma Digital**  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por VERA DIAZ Edgar Alejandro FAU 20550154065 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 18.05.2022 11:51:06 -05:00

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos  
Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica  
Firma

**Firma Digital**  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 18.05.2022 12:12:13 -05:00

## ÍNDICE

I.	OBJETIVO .....	3
II.	ALCANCE.....	3
III.	BASE NORMATIVA .....	3
IV.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	4
V.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS .....	4
VI.	ABREVIATURAS Y SIGLAS.....	6
VII.	ORIENTACIONES GENERALES.....	6
	7.1 AUTORIDADES COMPETENTES EN EL MARCO REGULATORIO DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA .....	6
VIII.	ACCIONES PRIORITARIAS .....	8
	8.1 ESTRUCTURA DE LAS GENERALIDADES DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS.....	8
	8.1.1 CONSIDERACIONES ESPECIALES.....	8
	8.1.2 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA .....	8
	8.1.3 REQUISITOS FACULTATIVOS DEL PROGRAMA .....	8
	8.2 ESTRUCTURA DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS.....	8
	8.2.1 FORMATO DEL ENCABEZADO DE LAS ESP DE ALIMENTOS .....	8
	8.2.2 FORMATO DE LAS ESP DE ALIMENTOS .....	9
	8.3 ELABORACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS.....	12
	8.4 ACTUALIZACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS ..	13
	8.4.1 DURANTE LOS ACTOS PREPARATORIOS DEL PROCESO DE COMPRAS .....	13
	8.4.2 DURANTE LA INTEGRACIÓN DE BASES DEL PROCESO DE COMPRAS .....	15
	8.4.3 DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO .....	16
IX.	ANEXOS .....	17
	9.1 ESQUEMA DE LA ESP DE ALIMENTOS.....	17
	9.2 CONTROL DE CAMBIOS.....	19

### Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por  
CONTRERAS BONILLA Luis  
Hernan FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 14:28:39 -05:00

## I. Objetivo

Establecer las consideraciones generales y específicas para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos, a efectos de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos a ser entregados como parte de la prestación del servicio alimentario que brinda el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

## II. Alcance

Los presentes lineamientos son de cumplimiento obligatorio para los órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma que participan en la elaboración y/o actualización, revisión y aprobación de las Especificaciones Técnicas de Alimentos.

## III. Base normativa

- 3.1 Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- 3.2 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 3.3 Ley N° 30884, Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables
- 3.4 Decreto Legislativo N°1059, que aprueba la Ley General de Sanidad Agraria.
- 3.5 Decreto Legislativo N°1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.6 Decreto Supremo N°007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- 3.7 Decreto Supremo N°040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias
- 3.8 Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.9 Decreto Supremo N°004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- 3.10 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.11 Decreto Supremo N°033-2016-SA, que aprueba el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.
- 3.12 Decreto Supremo N°017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 3.13 Decreto Supremo N°012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
- 3.14 Decreto Supremo N°006-2019-MINAM, que aprueba el Reglamento de la ley N° 30884, ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
- 3.15 Decreto Supremo N° 002-2020-MINAGRI, que modifica el Reglamento de la Ley N° 29196, Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica, aprobado por Decreto Supremo N° 010-2012-AG y aprueban el Reglamento de Certificación y Fiscalización de la Producción Orgánica.
- 3.16 Decreto Supremo N°004-2022-MIDAGRI que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante D.S. N°007-2017-MINAGRI.
- 3.17 Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.
- 3.18 Resolución Ministerial N°451-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación y sus modificatorias.

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por  
CONTRERAS BONILLA Luis  
Herman FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 14:29:50 -05:00

- 3.19 Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas
- 3.20 Resolución Ministerial N°495-2008/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano.
- 3.21 Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.
- 3.22 Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
- 3.23 Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano”.
- 3.24 Resolución Ministerial N°624-2015/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR).
- 3.25 Resolución Ministerial N°745-2018/MINSA, que aprueba tres (3) Fichas de Homologación de: “Arroz fortificado grado extra”, “Arroz fortificado grado fortificado grado superior” y Arroz fortificado grado corriente”.
- 3.26 Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE, que aprueba Manual “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación”.
- 3.27 Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA, que aprueba las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- 3.28 Resolución Directoral N°0043-2017/DIGESA/SA, que aprueba los “Criterios técnicos aplicables para fijar la denominación de los alimentos como leche, productos lácteos y otros productos que contiene leche o productos lácteos sujetos a Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano”.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones y/u otra norma que la sustituya o reemplace, de ser el caso.

#### IV. Documentos de referencia

- 4.1 Normas, directrices y códigos de prácticas del Codex Alimentarius.
- 4.2 Normas de la U.S. Food and Drug Administration.
- 4.3 Normas sanitarias que rige la Unión Europea
- 4.4 Normas y/o lineamientos que emite Flavor and Extractive Manufacturing Association.
- 4.5 Normas Técnicas Peruanas.

#### V. Definición de términos

- 5.1 **Alimento**<sup>1</sup>. - Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos.
- 5.2 **Alimento apto**<sup>2</sup>.- Alimento que cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la autoridad competente.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por  
CONTRERAS BONILLA Luis  
Herman FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 14:30:00 -05:00

<sup>1</sup> Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 118-MINSA/DIGESA “Norma Sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)”.

<sup>2</sup> Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos-Anexo.

**5.3 Alimentos para regímenes especiales<sup>3</sup>.**- Alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares. La composición de esos alimentos es fundamentalmente diferente de la composición de los alimentos ordinarios de naturaleza análoga. Están incluidos de uso infantil, destinados a Programas Sociales de Alimentación.

**5.4 Alimentos de alto riesgo<sup>4</sup>.**- Alimentos de Alto Riesgo o potencialmente peligrosos, en referencia a peligros asociados a Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, se basa en la consideración de cuatro (4) criterios generales o básicos:

- a) Composición y naturaleza del alimento en relación a la contaminación de origen.
- b) Factores de riesgo asociados a la conservación y a la forma de procesamiento de los alimentos.
- c) Consumidores vulnerables.
- d) Frecuencia de alertas sanitarias y brote de ETA.

Lista de referencia (no limitante):

- Alimentos de origen animal sin tratamiento térmico que requieren cadena de frío (refrigeración/congelación).
- Alimentos de origen animal con algún tratamiento tecnológico (excepto producto grasoso como mantequilla y crema de leche) que requieren cadena de frío.
- Alimentos envasados de baja acidez y acidificados.
- Alimentos para lactantes y niños pequeños.
- Alimentos para regímenes especiales de reconstitución instantánea.
- Alimentos destinados a beneficiarios de programas sociales de alimentación.

**5.5 Calidad sanitaria<sup>5</sup>.**- Es el conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado apto para el consumo humano.

**5.6 Codex Alimentarius<sup>6</sup> o Código Alimentario.**- Es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión, conocida también como CAC, constituye el elemento central del programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias; fue establecida por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario.

**5.7 Embalaje<sup>7</sup>.**- Cualquier cubierta o estructura destinada a contener una o más unidades de productos envasados.

**5.8 Envase<sup>8</sup>.**- Cualquier recipiente o envoltura que contiene y está en contacto con alimentos y bebidas de consumo humano o sus materias primas.

<sup>3</sup> Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.

<sup>4</sup> Definición extraída de la Resolución Ministerial N° 624-2015/MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 118-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo", Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR).

<sup>5</sup> Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.

<sup>6</sup> <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/es/>

<sup>7</sup> Decreto Supremo 007-98-SA, que aprueba el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, Anexo: De las definiciones.

<sup>8</sup> Decreto Supremo 007-98-SA, que aprueba el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, Anexo: De las definiciones.

- 5.9 Inocuidad<sup>9</sup>.**- Garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se fabriquen, preparen y consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- 5.10 Materia prima<sup>10</sup>.**- Todo insumo empleado en la fabricación de alimentos y bebidas, excluyendo aditivos alimentarios.
- 5.11 Peligro<sup>11</sup>.**- Agente biológico, químico, físico, presente en un alimento, o condición de dicho alimento, que pueden ocasionar un efecto nocivo para la salud.
- 5.12 Riesgo<sup>12</sup>.**- Función de probabilidad de que se produzca un efecto adverso para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de la presencia de un peligro o peligros en los alimentos.

## VI. Abreviaturas y siglas

<b>CCA</b>	: Coordinación del Componente Alimentario.
<b>CENAN</b>	: Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.
<b>DE</b>	: Dirección Ejecutiva.
<b>DIGESA</b>	: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria
<b>EA</b>	: Especialista Alimentaria/o.
<b>ESP</b>	: Especificación/es Técnica/s.
<b>FDA</b>	: Food and Drug Administration.
<b>HACCP</b>	: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
<b>INACAL</b>	: Instituto Nacional de Calidad.
<b>JUT</b>	: Jefa/e de la Unidad Territorial
<b>PNAEQW</b>	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
<b>SANIPES</b>	: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera.
<b>SENASA</b>	: Servicio Nacional de Sanidad Agraria.
<b>UAJ</b>	: Unidad de Asesoría Jurídica.
<b>UCI</b>	: Unidad de Comunicación e Imagen
<b>UOP</b>	: Unidad de Organización de las Prestaciones.
<b>UPPM</b>	: Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización.
<b>UT</b>	: Unidad Territorial.
<b>UTI</b>	: Unidad Tecnologías de la Información

## VII. Orientaciones generales

Para la elaboración y actualización de las ESP de alimentos, se tiene en cuenta el marco normativo vigente nacional, así como las normas de referencia nacional e internacional oficiales.

### 7.1 Autoridades competentes en el marco regulatorio de la inocuidad y calidad alimentaria

#### 7.1.1 Alimentos elaborados industrialmente

- <sup>9</sup> Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.
- <sup>10</sup> Decreto Supremo 007-98-SA, que aprueba el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, Anexo: De las definiciones.
- <sup>11</sup> Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.
- <sup>12</sup> Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis  
Hernan FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 14:30:20 -05:00

El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria– DIGESA (o la que haga sus veces), es la autoridad de nivel nacional que tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas<sup>13</sup>.

Por lo que, corresponde a la DIGESA emitir opinión técnica y realizar la supervigilancia de los alimentos elaborados industrialmente.

### 7.1.2 Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA<sup>14</sup> (o la que haga sus veces), es la autoridad nacional en sanidad agraria y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción, procesamiento primario y fiscalización de la producción orgánica<sup>15</sup>, destinados al consumo humano, de producción nacional o extranjera.

Por lo que corresponde al SENASA emitir opinión técnica y realizar la vigilancia sanitaria de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario.

### 7.1.3 Alimentos pesqueros y acuícolas

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES (o la que haga sus veces), es la autoridad de sanidad pesquera de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano<sup>16</sup>.

Por lo que corresponde al SANIPES emitir opinión técnica y realizar la vigilancia sanitaria de los alimentos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano.

### 7.1.4 Calidad nutricional de los alimentos

El Ministerio de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación Nutricional – CENAN 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<sup>17</sup>.

Realiza el control de calidad nutricional de alimentos y recomienda la combinación óptima de productos de origen regional o local para la preparación de raciones. En materia de su competencia, realiza la supervisión de las plantas que elaboran alimentos y verifica el cumplimiento de los valores nutricionales mínimos que deben cumplir los alimentos destinados a los diferentes programas de alimentación social.



Firmado digitalmente por  
CONTRERAS BONILLA Luis  
Hernán FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 14:30:30 -05:00

<sup>13</sup> Artículo 14° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

<sup>14</sup> Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos - Artículo 16°.

<sup>15</sup> Decreto Supremo N° 002-2020-MINAGRI, que modifica el Reglamento de la Ley N° 29196, Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica, aprobado por Decreto Supremo N° 010-2012-AG y aprueban el Reglamento de Certificación y Fiscalización de la Producción Orgánica.

<sup>16</sup> Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos - Artículo 18.

<sup>17</sup> 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.

Por lo que le corresponde al CENAN, emitir opinión técnica en el marco de sus competencias.

### 7.1.5 Acreditación de la certificación

El Instituto Nacional de Calidad – INACAL, otorga acreditación al Organismo de Evaluación de la Conformidad (Organismo de Inspección, laboratorio de ensayo, entre otros), luego de someterse a una auditoría para demostrar que cumple con las normas y directrices internacionalmente reconocidas<sup>18</sup>. Por ello contar con la acreditación permite disponer de productos con certificados de garantía de calidad e inocuidad.

El PNAEQW establece requisitos de certificación obligatoria relativa a los informes o certificados emitidos por los Organismos de Inspección y Laboratorios de Ensayo, relacionados a las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas.

Por lo que, corresponde a INACAL, emitir opinión técnica en el marco de sus competencias.

## VIII. Acciones prioritarias

Para la elaboración y actualización de las ESP de alimentos se debe considerar:

### 8.1 Estructura de las generalidades de las especificaciones técnicas de alimentos

#### 8.1.1 Consideraciones especiales

Requisitos a tomar en consideración que aplican a un grupo o a todos los alimentos que forman parte de las ESP de alimentos.

#### 8.1.2 Requisitos de certificación obligatoria

Requisitos de certificación de cumplimiento obligatorio por tipo de alimento (industrializado, procesamiento primario e hidrobiológico) de acuerdo a lo establecido por la Autoridad Sanitaria y otras entidades competentes.

#### 8.1.3 Requisitos facultativos del programa

Requisitos que el PNAEQW puede solicitar y/o comprobar durante la ejecución contractual, a fin validar el cumplimiento de las ESP de alimentos.

### 8.2 Estructura de las especificaciones técnicas de alimentos

#### 8.2.1 Formato del encabezado de las ESP de alimentos

El formato de las ESP de alimentos cuenta con:

##### 8.2.1.1 Versión

La versión indica el número de veces que se actualiza una ESP de alimentos. Su abreviatura es VON; siendo N el número de la actualización.

##### 8.2.1.2 Código



Firmado digitalmente por  
CONTRERAS BONILLA Luis  
Hernan FAU 20650154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 14:30:41 -05:00

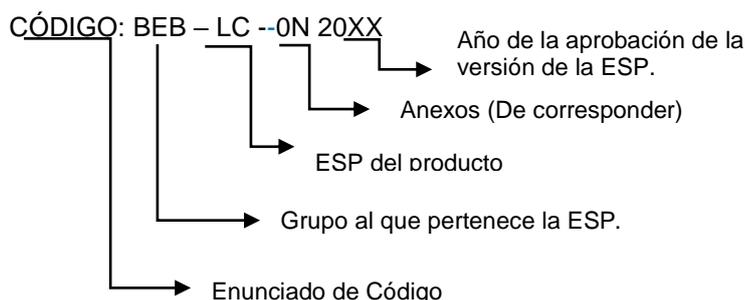
<sup>18</sup> <https://www.inacal.gob.pe/acreditacion/categoria/presentacion>

Es la identificación de la ESP de un alimento o un grupo de alimentos, se basa en metodología propia del PNAEQW.

Esta codificación utilizada está fundamentada en un arreglo jerárquico clasificado por Grupo al que pertenece la ESP:

- Tres letras del grupo de alimento y,
- Dos letras que identifican la ESP del producto.

Ejemplo: Para establecer el código de la ESP del producto LECHE CON CEREALES, que pertenece al grupo de alimento BEBIBLE, el código es: BEB-LC y el año de la aprobación de la versión de la ESP.



En caso la ESP cuente con Anexos para cada alimento específico, además de lo indicado, se considerará dos cifras de números correlativos (BEB-LC-0N-20XX).

### 8.2.1.3 Resolución de Dirección Ejecutiva.

Es el documento con el que se aprueba el número de versión de la ESP del Alimento.

## 8.2.2 Formato de las ESP de alimentos

El formato de las ESP de alimentos cuenta con:

### 8.2.2.1 Características generales

Cada ESP de alimentos define las características generales del alimento o grupo de alimentos de acuerdo al siguiente detalle:

- **Denominación Técnica:** Es el nombre que refleja la verdadera naturaleza del alimento o grupo de alimentos y esto se define en base a lo establecido en la Norma Sanitaria vigente y/o Codex Alimentarius y/o Normas Técnicas Peruanas y/o Normas internacionales y/o Registro Sanitario.
- **Tipo de Alimento:** “perecible” o “no perecible”; este requisito va permitir identificar si el alimento de acuerdo a su composición o sus características biológicas pueden sufrir alteraciones durante el proceso de almacenaje y distribución y esto se define en base a la Norma Sanitaria vigente y/o Codex Alimentarius y/o Normas Técnicas Peruanas y/o Normas internacionales, y/o criterio del PNAEQW enmarcado en el tiempo de vida útil y condiciones de conservación del alimento.
- **Grupo de Alimentos:** Alimentos que comparten similares características nutricionales y otras características propias de la planificación del servicio alimentario que facilitan la programación de los mismos al menú escolar. Este agrupamiento se realiza en base a la Norma Sanitaria vigente y/o Codex Alimentarius y/o criterio de agrupamiento del PNAEQW.



Firmado digitalmente por  
CONTRERAS BONILLA Luis  
Herman FAU 20650154065 hard  
Motivo: Day V/ B\*  
Fecha: 18.05.2022 14:30:52 -05:00

- **Descripción General:** Es la descripción del alimento de forma general en la cual se resalta las características más relevantes que lo diferencian respecto a otro alimento como materia prima, procesos, tratamiento térmico entre otros que varían de acuerdo al alimento. Esto se define en base a Norma Sanitaria vigente y/o Codex Alimentarius y/o Normas Técnicas Peruanas y/o Normas internacionales y/o criterio técnico del PNAEQW.

### 8.2.2.2 Características específicas

Cada ESP de alimentos debe definir las características de identidad propia del alimento o grupo de alimentos. Para el caso de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas debe cumplirse en estricto la definición de calidad sanitaria<sup>19</sup>:

- **Requisitos organolépticos:** Referido a las propiedades sensoriales: color, olor, sabor, aspecto, textura, contenido, forma, contenido del líquido de gobierno, u otros, de acuerdo a la naturaleza del alimento; que permiten determinar la conformidad del alimento mediante análisis de los mismos. Estos requisitos se establecen en función a lo establecido en la normativa sanitaria nacional vigente, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas, Normas internacionales y/o requerimientos específicos del PNAEQW, aplicables al alimento.
- **Requisitos físico-químicos:** Referido al análisis proximal del alimento u otras propiedades fisicoquímicas que sean medibles e importantes respecto a los parámetros que determinan la calidad sanitaria del alimento a fin de permitir determinar la conformidad del alimento mediante los resultados del análisis de los mismos. Estos requisitos se establecen en función a lo establecido en la normativa sanitaria y legislación nacional vigente, Codex Alimentarius, Normas FDA, Normas Técnicas Peruanas, Normas internacionales y/o requerimientos específicos del PNAEQW, aplicables al alimento.
- **Requisitos Microbiológicos:** Se debe tener en cuenta que el Criterio Microbiológico exige que: “Los alimentos y bebidas deben cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos correspondientes a su grupo o sub grupo para ser considerados aptos para el consumo humano”<sup>20</sup>, establecidos en la Norma Sanitaria y legislación nacional vigente dispuesta por la autoridad sanitaria competente; así como otros criterios microbiológicos que el PNAEQW establezca, en función del riesgo que necesite ser evaluado.

### 8.2.2.3 Presentación

- **Capacidad:** Se declara el contenido neto en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional), en volumen para los alimentos líquidos; en peso para los alimentos sólidos; en peso o volumen para los alimentos semisólidos o viscosos. Se debe considerar los tipos de presentaciones en gramos, kilogramos, mililitros o litros; esto a fin de facilitar de determinar el volumen requerido de este alimento. Asimismo, este requisito se define de acuerdo al requerimiento específico del PNAEQW, aplicable al alimento con fines de programación.



Firmado digitalmente por  
CONTRERAS BONILLA Luis  
Hernan FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 14:31:02 -05:00

<sup>19</sup> Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano” - Definiciones operativas.

<sup>20</sup> Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano” - Numeral 6.2 - Criterios microbiológicos.

- **Envase primario:** Se describe el material utilizado, que va a estar en contacto directo con el alimento, el mismo que debe garantizar la protección y conservación del alimento y estar fabricado de material idóneo para entrar en contacto con alimentos. Las características y material de envase primario se definen en base a lo establecido en la normativa sanitaria y legislación nacional vigente, Codex Alimentarius, Normas FDA, Normas Técnicas Peruanas, Normas internacionales y/o requerimientos específicos del PNAEQW, aplicables al alimento.
- **Envase secundario:** Se considera el tipo de material utilizado como envase secundario, que proteja al producto y permita la correcta manipulación, estiba y transporte del mismo; el mismo que debe garantizar la protección y conservación del alimento y estar fabricado de material idóneo para proteger el envase primario del alimento. Las características y material de envase secundario se definen en base a lo establecido en la normativa sanitaria y legislación nacional vigente, Codex Alimentarius, Normas FDA, Normas Técnicas Peruanas, Normas internacionales y/o requerimientos específicos del PNAEQW, aplicables al alimento.
- **Embalaje:** Material de primer uso que facilita la agrupación, estiba y transporte de los alimentos, de ser el caso; el mismo que debe garantizar la protección del envase secundario del alimento durante el transporte y distribución. Este requisito se define en función del requerimiento específico del PNAEQW, aplicable al alimento.
- **Tiempo de vida útil:** Establecida por el fabricante y/o procesador, de corresponder ante la autoridad sanitaria competente, esto a fin de definir el tiempo de caducidad del alimento. Este requisito se solicita en función de lo establecido en normativa sanitaria, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas y Normas internacionales
- **Rotulado:** El rotulado, de acuerdo al tipo de alimento, debe ajustarse a lo establecido en la normativa sanitaria y legislación nacional vigente, Codex Alimentarius, Normas FDA, Normas Técnicas Peruanas, Normas internacionales y/o requerimientos específicos del PNAEQW, aplicables al alimento.

Además, debe tenerse en cuenta la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente en cada sector.

#### 8.2.2.4 Requisitos de certificación obligatorios.

Los requisitos de certificación son de cumplimiento obligatorio, por parte de las/los proveedoras/es que brindan el servicio alimentario del PNAEQW. Se establecen de acuerdo a la exigencia de la normativa sanitaria vigente, en materia de inocuidad de los alimentos según corresponda, por cada sector; con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos durante la prestación del servicio alimentario del PNAEQW.

Teniendo en cuenta que la acreditación emitida por el INACAL-DA es el reconocimiento formal de la competencia técnica, que recibe un Organismo de Evaluación de la Conformidad (Organismo de inspección, laboratorio de ensayo, entre otros), cada ESP establece los requisitos de certificación obligatoria para las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas sustentados en los informes de ensayo con símbolo de acreditación (de corresponder) y certificados de inspección de lote emitidos por los Laboratorios de Ensayo y Organismos de Inspección, en función a las características propias de los alimentos.



Firmado digitalmente por  
CONTRERAS BONILLA Luis  
Hernan FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 14:50:57 -05:00

### 8.2.2.5 Anexos.

Los Anexos son incluidos al final de cada ESP de alimentos, no son obligatorios y se agregan cuando aporten información complementaria. En los anexos se contempla las denominaciones aprobadas por cada alimento, denominaciones comerciales, formulación, alternativas de alimentos, entre otros.

## 8.3 Elaboración de las Especificaciones Técnicas de Alimentos

Las ESP de alimentos son elaboradas por la UOP cuando una o más propuestas de nuevo alimento ha cumplido con lo establecido en el Procedimiento para la Evaluación de Nuevos Alimentos en la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PRO-028-PNAEQW-UOP) vigente, para lo cual se realiza las siguientes actividades:

### 8.3.1 La CCA

- Revisar las normativas nacionales e internacionales vigentes, los parámetros técnicos de alimentos, entre otras, con el fin de elaborar la propuesta de ESP de alimentos.
- Revisar el/los informe/s técnico/s que brindaron la opinión favorable para la incorporación de uno o más alimentos.
- Elaborar el/los proyecto/s de ESP de alimento/s que se requiere aprobar de acuerdo al detalle establecido en el numeral 8.2 del presente documento y remitirlo a través de informe a la UOP.

### 8.3.2 La UOP

- Elaborar un informe a la DE, para la autorización de la publicación del/de los proyecto/s de ESP de alimento/s que se requiere aprobar.

### 8.3.3 La DE

- Emitir un documento dirigido a la UTI y a la UCI, mediante el cual autoriza y solicita la publicación del/de los proyecto/s de las ESP de alimentos.

### 8.3.4 La UCI y la UTI

- Publicar el/los proyecto/s de las ESP de alimento/s en el portal web institucional del PNAEQW, durante un periodo no menor a quince (15) días hábiles; este plazo puede ser ampliado a fin de recoger los aportes del público en general, fabricantes, proveedoras/es, instituciones u otros los cuales deben estar debidamente sustentados.

### 8.3.5 La UOP

- Remitir el/los proyecto/s de ESP de los alimentos a las autoridades sanitarias (DIGESA, SENASA Y SANIPES), CENAN e INACAL y otras instituciones a fin de hacer de conocimiento la publicación y el enlace web para recepción de aportes y sugerencias.



Firmado digitalmente por  
CONTRERAS BONILLA Luis  
Hernan FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 14:51:18 -05:00

### 8.3.6 La CCA

- Evaluar los aportes del público en general, fabricantes, proveedoras/es, instituciones u otros al culminar el periodo de publicación y acoger las que se consideren pertinentes.
- Elaborar la propuesta de ESP de alimentos y remitirla mediante un informe a la/al jefa/e de la UOP.

### 8.3.7 La UOP

- Emitir un informe a la UAJ remitiendo la/las propuesta/s de la/las ESP de alimento/s para que emita opinión.

### 8.3.8 La UAJ

- Emitir un informe dirigido a la DE brindando opinión favorable a la propuesta de ESP de alimentos, adjuntando el proyecto de RDE y la propuesta de las ESP de alimentos.

En caso encuentre observaciones devuelve la propuesta a la UOP para la subsanación.

### 8.3.9 La DE

- Suscribir y emitir la RDE que aprueba la propuesta de las ESP de alimentos.

En caso encuentre observaciones devuelve la propuesta para la subsanación.

La/las ESP de alimentos aprobados mediante Resolución de Dirección Ejecutiva serán incorporadas al “Catalogo Electrónico de Especificaciones Técnicas de Alimentos” publicado en el portal web oficial del PNAEQW y al aplicativo móvil “Especificaciones QW”.

## 8.4 Actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos

Las ESP se actualizan en las siguientes etapas:

### 8.4.1 Durante los actos preparatorios del proceso de compras

Las ESP de alimentos son actualizadas por la UOP, en la etapa de actos preparatorios del Proceso de Compras, para lo cual se realiza las siguientes actividades:

#### 8.4.1.1 La CCA

- Evaluar el retiro de uno o más alimentos de las ESP: para tal actividad se debe sustentar tal acción con un informe que establezca la justificación del retiro.
- Elaborar el/los proyecto/s de ESP de alimentos que se requiere actualizar, de acuerdo al detalle establecido en el numeral 8.2 del presente documento y remitirlo a través de informe a la UOP.

#### 8.4.1.2 La UOP

- Elaborar un informe a la DE, para la autorización de publicación del/de los proyecto/s de actualización de las ESP de alimentos.



Firmado digitalmente por  
CONTRERAS BONILLA Luis  
Hernan FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 14:51:38 -05:00

#### 8.4.1.3 La DE

- Emitir un documento dirigido a la UTI y a la UCI, mediante el cual autoriza y solicita la publicación del/de los proyecto/s de actualización de las ESP de alimentos.

#### 8.4.1.4 La UCI y la UTI

- Publicar el/los proyecto/s de las ESP de alimentos que se requiere actualizar en el portal web institucional del PNAEQW, durante un periodo no menor a quince (15) días hábiles; este plazo puede ser ampliado a fin de recoger los aportes del público en general, fabricantes, proveedoras/es, instituciones u otros los cuales deben estar debidamente sustentados.

#### 8.4.1.5 La UOP

- Remitir el/los proyecto/s de actualización de las ESP de los alimentos a las autoridades sanitarias (DIGESA, SENASA Y SANIPES), CENAN e INACAL y otras instituciones a fin de hacer de conocimiento la publicación y el enlace web para recepción de aportes y sugerencias.

#### 8.4.1.6 La CCA

- Evaluar los aportes del público en general, fabricantes, proveedoras/es, instituciones u otros al culminar el periodo de publicación y acoger las que se consideren pertinentes.

Asimismo, finalizado el periodo de publicación y análisis de aportes, previa evaluación y con el debido sustento técnico, puede efectuar modificaciones y/o incorporaciones sin realizar publicación, de presentarse las siguientes situaciones:

- a) Cuando exista modificación de la Normativa Sanitaria, Normas Técnicas Peruana.
  - b) Ante el ajuste de un parámetro técnico.
  - c) Ante una propuesta de carácter intersectorial o de cooperación internacional, cuyo fin se encuentre enmarcado en los objetivos del PNAEQW.
  - d) Otros casos que se den en la prestación del servicio alimentario.
- Elaborar la propuesta de actualización de ESP de alimentos y remitirla mediante un informe a la/al jefa/e de la UOP.

#### 8.4.1.7 La UOP

- Emitir un informe a la UAJ remitiendo la/las propuesta/s de actualización de la/las ESP de alimento/s para que emita opinión.

#### 8.4.1.8 La UAJ

- Emitir un informe dirigido a la DE brindando opinión favorable a la propuesta de actualización de la ESP de alimentos, adjuntando el proyecto de RDE y la propuesta de actualización de las ESP de alimentos.

En caso encuentre observaciones devuelve la propuesta de actualización a la UOP para la subsanación.



Firmado digitalmente por  
CONTRERAS BONILLA Luis  
Herman FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 14:51:57 -05:00

#### 8.4.1.9 La DE

- Suscribir y emitir la RDE que aprueba la actualización de las ESP de alimentos.

En caso encuentre observaciones devuelve la propuesta de actualización para la subsanación.

La/las ESP de alimento/s actualizada/s deben ser incorporadas como una nueva versión de ESP de alimento al “Catalogo Electrónico de Especificaciones Técnicas de Alimentos” publicado en el portal web institucional del PNAEQW y en el aplicativo móvil “Especificaciones QW”.

#### 8.4.2 Durante la integración de bases del proceso de compras

Es la etapa donde se integra las bases del Proceso de Compras, incorporando de ser el caso, las modificaciones que resulten de la absolución de consultas y del acogimiento parcial o total de las observaciones formuladas a las ESP de alimentos.

De acuerdo a lo establecido en el Manual del Proceso de Compras del modelo de cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el PNAEQW integra las bases del Proceso de Compras, incorporando, de ser el caso, las modificaciones que resulten de la absolución de las consultas y del acogimiento parcial o total de las observaciones formuladas, las cuales también serán de aplicación a las convocatorias en curso, pendientes de integración.

De acoger de forma parcial o total una o más observaciones formuladas por los postores, se procede actualizar la/las ESP de alimento/s materia de observación, a fin de realizar la corrección, ajuste o incorporación de una o más indicaciones o parámetros establecidos en las mismas, para lo cual se realiza las siguientes actividades:

##### 8.4.2.1 La CCA

- Elaborar un informe dirigido a la UOP respecto a la absolución de consultas estableciendo las observaciones acogidas para integrar las bases del Proceso de Compras, al cual se adjunta la propuesta de actualización de la/las ESP de alimento/s observado/s.

##### 8.4.2.2 La UOP

- Emitir un informe a la UAJ remitiendo la/las propuesta/s de actualización de la/las ESP de alimento/s para que emita opinión.

##### 8.4.2.3 La UAJ

- Emitir un informe dirigido a la DE brindando opinión favorable a la propuesta de actualización de la/las ESP de alimento/s, adjuntando el proyecto de RDE y la propuesta de actualización de las ESP de alimentos.

En caso encuentre observaciones devuelve la propuesta de actualización a la UOP para la subsanación.

##### 8.4.2.4 La DE

- Suscribir y emitir la RDE que aprueba la actualización de la/las ESP de alimento/s. Dicha RDE y la/las ESP de alimento/s forma/n parte de las bases integradas del Proceso de Compra.



Firmado digitalmente por  
CONTRERAS BONILLA Luis  
Herman FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 14:52:12 -05:00

En caso encuentre observaciones devuelve la propuesta de actualización para la subsanación.

La/las ESP de alimento/s actualizada/s deben ser incorporadas como una nueva versión de ESP de alimento al “Catalogo Electrónico de Especificaciones Técnicas de Alimentos” publicado en el portal web institucional del PNAEQW y en el aplicativo móvil “Especificaciones QW”.

#### **8.4.3 Durante la prestación del servicio alimentario**

Es la etapa donde se monitorea, supervisa y brinda asistencia técnica permanente durante toda la prestación del servicio alimentario.

La UOP, previa evaluación y con el debido sustento técnico, puede actualizar las ESP de Alimentos sin realizar publicación, de presentarse las siguientes situaciones:

- a) Cuando exista modificación de la normativa sanitaria y Normas Técnicas Peruanas.
- b) Ante el ajuste de un parámetro técnico.
- c) Ante una propuesta de carácter intersectorial o de cooperación internacional, cuyo fin se encuentre enmarcado en los objetivos del PNAEQW.
- d) Otros casos que se den en la prestación del servicio alimentario.

Luego de actualizar las ESP de alimentos por las referidas situaciones, se realiza las siguientes actividades:

##### **8.4.3.1 La CCA**

- Elaborar el informe dirigido a la UOP que sustenta la propuesta de actualización de la/las ESP de alimento/s que se adjunta en dicho documento.

##### **8.4.3.1 La UOP**

- Emitir un informe a la UAJ remitiendo la/las propuesta/s de actualización de la/las ESP de alimento/s para que emita opinión.

##### **8.4.3.2 La UAJ**

- Emitir un informe dirigido a la DE brindando opinión favorable a la propuesta de actualización de la/las ESP de alimento/s, adjuntando el proyecto de RDE y la propuesta de actualización de la/las ESP de alimento/s.

En caso encuentre observaciones devuelve la propuesta de actualización a la UOP para la subsanación.

##### **8.4.2.4 La DE**

- Suscribir y emitir la RDE que aprueba la actualización de la/las ESP de alimento/s.

En caso encuentre observaciones devuelve la propuesta de actualización para la subsanación.

La/las ESP de alimento/s actualizada/s deben ser incorporadas como una nueva versión de ESP de alimento al “Catalogo Electrónico de Especificaciones Técnicas de Alimentos” publicado en el portal web institucional del PNAEQW y en el aplicativo móvil “Especificaciones QW”.



Firmado digitalmente por  
CONTRERAS BONILLA Luis  
Herman FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 14:52:20 -05:00

IX. Anexos

9.1 Esquema de la ESP de alimentos

 		<b>Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social</b>	<b>Viceministerio de Prestaciones Sociales</b>	<b>Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA</b>
Version: N° __	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>		Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000 __-202_ - MIDIS/PNAEQW-DE	
	CÓDIGO:		Pág. 1 de 2	

<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>						
1.1 Denominación técnica:						
1.2 Tipo de alimentos:						
1.3 Grupo de alimentos:						
1.4 Descripción General:						
<b>2. CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS</b>						
<b>2.1 Características Organolépticas</b>						
<b>Requisito</b>		<b>Especificación</b>			<b>Referencia</b>	
					Requisito del PNAEQW	
<b>2.2 Características Físico Químicas</b>						
<b>Característica</b>		<b>Especificación</b>			<b>Referencia</b>	
					-	
					-	
					-	
					-	
<b>2.3 Características Microbiológicas</b>						
<b>Agente microbiano</b>	<b>Categoría</b>	<b>Clase</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>Límite por g</b>	
					<b>m</b>	<b>M</b>

Fuente:

**Firma Digital**  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 18.05.2022 14:52:28 -05:00

 		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Version: N° __	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>		Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000__-202_-MIDIS/PNAEQW-DE	
	CÓDIGO:		Pág. 2 de 2	

**3. PRESENTACIÓN**

**3.1 Presentación y envases**

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario			Kg o L
Envase secundario			Establecido por el fabricante
Embalaje (opcional)			

El material utilizado debe ser de primer uso

**Requisitos del envase**

(...)

**3.2 Vida útil**

(...)

**3.3 Rotulado**

(...)

**4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS**

(...)

**5. ANEXOS**

(...)



Firmado digitalmente por  
 CONTRERAS BONILLA Luis  
 Herman FAU 20550154065 hard  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 18.05.2022 14:52:36 -05:00

## 9.2 CONTROL DE CAMBIOS.

Versión N°	Numeral del texto vigente	Cambio realizado	Justificación del cambio
06	INDICE	Se ajusta a los cambios realizados	Alinear al cumplimiento de la Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del PNAEQW- Versión -N°1 (DIR-034-PNAEQW-UPPM
06	1.OBJETIVO	Se modifica la redacción del objetivo del documento normativo	Modificar la redacción a fin de incorporar la atención alimentaria complementaria que vienes realizando el PNAEQW a favor de poblaciones vulnerables diferentes a los usuarios de programa y otras posibles atenciones complementarias al servicio alimentario.
06	3. BASE NORMATIVA	Se incorporan normas competentes	Actualizar la base legal.
06	5. DEFINICIÓN DE TERMINOS	Se incorpora la definición de Alimento	Definir el termino para mejor entendimiento
06	7.ORIENTACIONES GENERALES Alimentos elaborados industrialmente. Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario	Se actualiza las competencias de las Autoridades Sanitarias	Actualizar de acuerdo a la Normativa vigente.
06	7.1.1 Alimentos elaborados industrialmente (...) la Dirección General de Salud Ambiental- DIGESA	7.1.1 Alimentos elaborados industrialmente (...) la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria- DIGESA	Actualizar la denominación de la autoridad Sanitaria
06	7.1.3 Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario	7.1.3. Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario (...)fiscalización de la producción orgánica	Actualizar la competencia de la autoridad sanitaria
06	8.2.1.2 CODIGO	Se establece que el año contemplado en el código corresponde al año de aprobación de la versión.	Definir el código en función al año de actualización de la versión.
06	8.2.2 FORMATO DE LAS ESP DE ALIMENTOS	Se modifica la descripción de las características generales y específicas	Definir el objetivo y la base normativa para solicitar tales requisitos
06	8. ACCIONES PRIORITARIAS 8.3 ELABORACION DE LAS ESP DE ALIMENTOS. 8.4 ACTUALIZACIÓN DE LAS ESP DE ALIMENTOS. 8.3.1 Durante de los actos preparatorios del proceso de compras	Se modificó texto (cuerpo), describiendo detalladamente el proceso de elaboración y actualización de ESP de alimentos en cada etapa del Proceso de compras	Alinear la correcta redacción de las etapas de actualización de las ESP de alimentos.

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 18.05.2022 14:52:44 -05:00

	8.3.2 Durante la integración de bases de compra. 8.3.3 Durante la prestación del Servicio Alimentario.		
06	8.3 ELABORACION DE LAS ESP DE ALIMENTOS.	Se define la elaboración de ESP de alimento solo para propuestas de nuevo alimento que cumplen con lo establecido en el Procedimiento para la Evaluación de Nuevos Alimentos del PNAEQW	Alinear el proceso de elaboración de ESP de alimentos de acuerdo a Normatividad vigente del PNAEQW.
06	8.4 ACTUALIZACIÓN DE LAS ESP DE ALIMENTOS.	Se establece la actualización de ESP de alimentos en la etapa de actos preparatorios con una publicación de proyectos para recepción de aportes del público en general	Simplificar el proceso de aprobación de las ESP de alimentos y mantener la vigencia de las mismas en el tiempo.
06	8.3 ELABORACION DE LAS ESP DE ALIMENTOS. 8.4 ACTUALIZACIÓN DE LAS ESP DE ALIMENTOS.	Se mejora la redacción y se incorpora indicación que establece la publicación de un catálogo Electrónico de las ESP de alimentos en el portal Web institucional del PNAEQW y en el aplicativo móvil "especificaciones QW"	Alinear al proceso de modernización del estado y brindar mayor facilidad para el acceso al documento técnico por parte del público en general
06	8. TODO EL DOCUMENTO	Se incorpora lenguaje inclusivo	Alinear a lo establecido en el documento RDE N° D000193-2020-MIDIS-PNAEQW-DE



Firmado digitalmente por  
CONTRERAS BONILLA Luis  
Hernan FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.05.2022 14:52:52 -05:00