



Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 850-2015-MIDIS/PNAEQW

Lima, 06 de marzo de 2015.

VISTO:

El Informe N° 122-2015-MIDIS/PNAEQW-UP de la Unidad de Prestaciones y el Informe N° 971-2015-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS se creó el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), con la finalidad de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los tres años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas;

Que, de acuerdo con lo establecido por la Octogésima Cuarta Disposición Complementaria Final de la Ley N° 29951, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2013, se autorizó al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a realizar transferencias de recursos financieros a los comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa, a fin de alcanzar los objetivos a cargo del mismo; adicionalmente, se estableció que los comités u organizaciones referidos, serán reconocidos por el MIDIS, a través del Programa Qali Warma, rigiéndose por los procedimientos operativos, de compras, de rendición de cuentas y demás disposiciones complementarias que fueran necesarias, establecidos por el MIDIS y, supletoriamente, por las normas del ámbito del sector privado;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS, modificada por Resolución Ministerial N° 264-2013-MIDIS, se aprobó la Directiva N° 001-2013-MIDIS, Procedimientos Generales para la operatividad del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, estableciéndose que el proceso de compra es llevado a cabo, de manera cogestionada, por Qali Warma y el Comité de Compra. Qali Warma elabora y aprueba las Bases de los procesos de compra para la adquisición de productos y raciones, las cuales son de uso obligatorio para Comités de Compra;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 7344-2014-MIDIS/PNAEQW de fecha 19 de diciembre de 2014, se aprobó el Manual de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;



Que, a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 7345-2014-MIDIS/PNAEQW de fecha 19 de diciembre de 2014, se aprueban las Bases del proceso de Compra para la adquisición de productos y para la provisión del servicio de raciones para la atención del Servicio Alimentario Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 384-2015-MIDIS/PNAEQW de fecha 21 de enero de 2015 se aprueban las Bases Integradas del Proceso de Compra para la adquisición de "productos" y para la provisión de "raciones" para la atención del Servicio Alimentario Escolar del Programa Nacional de Alimentos Escolares Qali Warma, con sus respectivos formatos y anexos;

Que, mediante Resolución Jefatural N° 001-2015-MIDIS/PNAEQW-UP, de fecha 16 de febrero del 2015, se aprobó la actualización de los "Lineamientos para La Planificación Del Menú Escolar Del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma";

Que, los especialistas de la Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones, a través del Informe N° 006-2015-DVPN-JCA de fecha 27 de febrero de 2015, comunican sobre lo informado por las Unidades Territoriales de La Libertad, Huánuco y Pasco, respecto del posible desabastecimiento de los productos de galletería: Galletas Integrales con o sin semillas y Galletas con Cereales con o sin semillas, debido a que las marcas existentes en el mercado no se adecuan a los parámetros nutricionales requeridos por el Programa en lo que respecta al contenido de grasa saturada, azúcar y sodio;

Que, dichos especialistas, señalan que conforme a lo establecido en la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 789-2015-MIDIS/PNAEQW-DE, el inicio del proceso para la supervisión de establecimientos de alimentos y liberación de productos para periodos regulares se inicia con la prestación de los documentos obligatorios para la liberación en los primeros 5 días del periodo anterior a la atención, por lo que el tiempo para que los fabricantes continúen adecuando sus productos es muy corto, motivo por el cual, la aprobación de la presente alternativa temporal sólo se admitirá para las dos (02) primeras entregas en los ítems con periodos de entrega mensual y para la primera entrega en los ítems con periodos de entrega bimensual o trimestral;

Que, asimismo se precisa que dicha alternativa temporal se aplicará en las Unidades Territoriales en cuyos ámbitos se hayan suscrito contratos derivados del Proceso de Compra 2015, las que deberán autorizar a los Comités de Compra la suscripción de adendas para la entrega de galletas de acuerdo a lo indicado por el área técnica;

Que, con Informe N° 153-2015-MIDIS/PNAEQW-UP-CCA de fecha 27 de febrero de 2015, el Coordinador del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones, hace llegar la propuesta alternativa de carácter temporal en relación a los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de las galletas integrales con o sin semillas y galletas con cereales con o sin semillas, con la finalidad de garantizar la atención oportuna del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, en atención a ello, la Jefa (e) de la Unidad de Prestaciones, a través del Informe N° 122-2015-MIDIS/PNAEQW-UP de fecha 02 de marzo de 2015, solicita a la Dirección Ejecutiva la aprobación de la alternativa de carácter temporal en relación a los requisitos establecidos en las fichas técnicas de las galletas integrales con o sin semillas y galletas con cereales con o sin semillas;

Que, asimismo, la Unidad de Prestaciones precisa que la referida propuesta no afecta el aporte nutricional de la ración de desayunos, toda vez que las galletas existentes en el mercado,



están alrededor de la energía y macronutrientes (Carbohidratos, Proteínas y Grasas Totales), requeridos por el Programa y que sólo se admitirá para las dos (02) primeras entregas en los ítems con periodos de entrega mensual y para la primera entrega en los ítems con periodos de entrega bimensual o trimestral; conforme a los motivos indicados por las áreas técnicas, pero que la implementación de la misma permitiría garantizar el suministro de productos para la primera entrega de productos con el fin de asegurar la atención del servicio alimentario que brinda el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Que, a su vez la Unidad de Prestaciones indica que las Unidades Territoriales que a la fecha han suscrito contrato con los proveedores, ya han iniciado el proceso de liberación, por lo que a fin que no se vean afectados dichos proveedores;

Que, el numeral 27 del Manual de Compras vigente establece: "...Es competencia del PNAEQW la planificación del proceso de compra para la provisión del servicio alimentario; así como el seguimiento, supervisión y monitoreo de la ejecución contractual de los proveedores, a través de las Unidades Técnicas de la Sede Central y/o las Unidades Territoriales...";

Que, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma cuenta con un conjunto de fichas técnicas aprobadas mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 384-2015-MIDIS/PNAEQW las mismas que fueron desarrolladas para el proceso de compra 2015, sin perjuicio de dicha aprobación, el Programa está facultado para adoptar medidas que coadyuven al cumplimiento de nuestros objetivos institucionales, razón por la cual es viable la modificación, incorporación e inclusive la supresión de fichas técnicas;

Que, con la finalidad de garantizar la atención oportuna del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, la Unidad de Prestaciones ha elaborado una propuesta de carácter temporal, la misma que propone nuevas Fichas Técnicas de Alimentos de la modalidad productos para las galletas integrales con o sin semillas y las galletas con cereales con o sin semillas;

Que, luego de la revisión del informe de visto, y estando al objetivo de dicha medida como lo es garantizar el suministro de productos para el servicio alimentario que brinda el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; resulta necesaria su aprobación mediante disposición normativa expedida por la Dirección Ejecutiva del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Con la visación de la Unidad de Prestaciones y la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas por el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS y la Resolución Ministerial N° 111-2014-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar la nuevas Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Productos para galletas integrales con o sin semillas y las galletas con cereales con o sin semillas, conforme al Anexo N° 1, el mismo que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2°.- Precisar que las mismas son de carácter temporal, ante situaciones de desabastecimiento debidamente sustentado y sólo se aceptará para las dos (02) primeras entregas en los ítems con periodos de entrega mensual y para la primera entrega en los ítems con periodos de



entrega bimensual o trimestral y, que se aplicará en las Unidades Territoriales en cuyos ámbitos se hayan suscrito contratos derivados del Proceso de Compra 2015, las que deberán autorizar a los Comités de Compra la suscripción de las adendas respectivas.

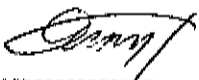
Artículo 3°.- Precisar que lo resuelto en el artículo 1° de la presente resolución, se aplica con eficacia anticipada para aquellos proveedores que ya han iniciado el proceso de liberación.

Artículo 4°.- Precisar que la solicitud debe ser presentada por los proveedores con la documentación sustentatoria que acredite el desabastecimiento de las galletas de la tabla de alternativas, debiendo la Unidad Territorial, previa evaluación del Especialista Alimentario, pronunciarse en un plazo no mayor de 2 días hábiles de presentada la solicitud por parte del proveedor, de ser conforme, lo aprobará y comunicará al Comité de Compras, el cual a su vez notificará al proveedor vía formal (escrita) sobre la respuesta a su solicitud y lo invitará a suscribir la adenda correspondiente y en caso la propuesta no sea aprobada, la Unidad Territorial deberá notificar al proveedor.

Artículo 5°.- Incorpórese las nuevas Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Productos para galletas integrales con o sin semillas y las galletas con cereales con o sin semillas al registro al que se hace referencia en el artículo 6° de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-MIDIS/PNAEQW.

Artículo 6°.- Publíquese la presente Resolución de Dirección Ejecutiva en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qw.gob.pe).

Regístrese, comuníquese y notifíquese.


ECON. MARÍA ISABEL JHONG GUERRERO
Directora Ejecutiva (e)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- 1.1 Denominación técnica : Galletas Integrales con o sin semillas.
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina integral de trigo, manteca vegetal, salvado de trigo, azúcar, y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, agua, entre otros ingredientes de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla, y de sabor ligeramente dulce. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Las semillas a adicionar en la galleta deben ser sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas deben estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico a las semillas que se adicionaron en su formulación.
Sabor y Olor	Característico al cereales y/o semilla que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Cali Warma



	GALLETAS DE INTEGRALES CON O SIN SEMILLAS	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS Fecha: 27/02/2015 Página 2 de 3
---	--	---

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial y Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Secundaria: Envase individual con contenido mínimo de 40g hasta 48g.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto
- Condiciones de conservación.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	GALLETAS DE INTEGRALES CON O SIN SEMILLAS	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS Fecha: 27/02/2015 Página 3 de 3
---	--	---

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá 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).

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá 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.

Asimismo, los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

El Registro Sanitario y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	GALLETAS DE CEREALES CON O SIN SEMILLAS	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS Fecha: 27/02/2015 Página 1 de 4
---	--	---

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galletas de cereales con o sin semillas
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, quinua y/o kiwicha y/o cañihua y/o maíz y/o avena, manteca vegetal, azúcar, y/o salvado de trigo y/o germen de trigo, sal, bicarbonato de sodio, agua, entre otros ingredientes de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla, y de sabor ligeramente dulce. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chia y/o linaza.

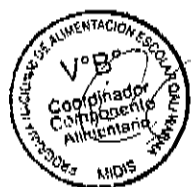
2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Las semillas a adicionar en la galleta deben estar sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos en cualquiera de sus estadios.
- Las galletas no deberá proceder de granos de cereales y/o quenopodiáceas descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas de cereales deben estar libres de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Para aquellas galletas que contengan harina de quinua en su formulación, los granos de quinua deberán ser procesados (limpieza, despedrado, selección, escarificado, lavado y secado) y estar libres de saponina, cumpliendo con los requisitos en la NTP 205.062:2009.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Crema, tostado
Sabor y Olor	Característico al cereal y/o semilla que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	GALLETAS DE CEREALES CON O SIN SEMILLAS	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS Fecha: 27/02/2015 Página 2 de 4
---	--	---

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0,10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	
Saponina (formulación con quinua)	Ausencia	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial y Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Secundaria: Envase individual con contenido mínimo de 40g hasta 48g.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

3.1 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	GALLETAS DE CEREALES CON O SIN SEMILLAS	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS Fecha: 27/02/2015 Página 3 de 4
---	--	--

- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto
- Condiciones de conservación.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá 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).

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá 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.

Asimismo, los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

Asimismo, se debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.



5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.

Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma



	GALLETAS DE CEREALES CON O SIN SEMILLAS	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD PRODUCTOS Fecha: 27/02/2015 Página 4 de 4
---	--	--

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

El Registro Sanitario y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma