



Resolución Jefatural

N° 003-2013-MIDIS/PNAEQW-UP

Lima, 04 de febrero de 2013

VISTOS:

El Informe N° 010-2013-PNAEQW/UP-ARC, del Coordinador del Componente Alimentario y el Informe N° 018-2013-PNAEQW/UP-CE, de la Coordinadora del Componente Educativo, pertenecientes a la Unidad de Prestaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, donde solicitan aprobar los "Lineamientos para la Gestión del Servicio Alimentario" con el objetivo de establecer lineamientos que orienten la gestión eficaz, eficiente, transparente y oportuna de la atención alimentaria, por parte de los Actores involucrados en este servicio;

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 Octagésima 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 de los Programas, a fin de alcanzar los objetivos a cargo de los mismos;

Que, asimismo, la Ley N° 29951 estableció que los comités u organizaciones referidos en el párrafo precedente, serán reconocidos por el MIDIS, a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar 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 el Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS se establecieron disposiciones generales para la transferencia de recursos financieros a los comités u organizaciones que, de acuerdo con el modelo de cogestión, se constituyan para la provisión de bienes y servicios para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, disponiendo que el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social aprobará, mediante resolución, los procedimientos generales para la conformación y el reconocimiento de los comités u organizaciones, así como los procedimientos operativos, de compras, de rendición



de cuentas y demás disposiciones complementarias que sean necesarias, en un plazo máximo de veinte (20) días hábiles desde la entrada en vigencia de dicho Decreto Supremo;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS se aprobó la Directiva N° 001-2013-MIDIS que establece los procedimientos generales para la operatividad del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, cuyo numeral 5.2, respecto a la Fase de Compra del modelo de cogestión, señala que es un proceso realizado por el Comité de Compra y Qali Warma para la adquisición de productos y raciones, de acuerdo con lo dispuesto en dicha Directiva y en los procedimientos específicos establecidos en el Manual de Compras que apruebe Qali Warma;

Que, de acuerdo a lo establecido por el Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS y por la Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS, se ha diseñado un instrumento que contiene las disposiciones y lineamientos que deben observar los Comités de Compra en los procesos de compra de productos o raciones para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, se aprobó el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el mismo que describe la organización y funciones generales del Programa, las funciones específicas de las unidades que la integran, entre ellas la Unidad de Prestaciones y, la identificación de los principales procesos, necesarios para la ejecución de las acciones y actividades del programa;

Que mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 004-2013-MIDIS/PNAEQW, mediante el cual se delegó diversas facultades, funciones y atribuciones a servidores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS y la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 004-2013-MIDIS/PNAEQW;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar los “Lineamientos para la Gestión del Servicio Alimentario” para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, que como anexo forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2.- Disponer la difusión de los “Lineamientos para la Gestión del Servicio Alimentario” del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, a la Dirección Ejecutiva, Unidades de Administración Interna, Unidades Técnicas y Unidades Territoriales del Programa.

Regístrese, comuníquese y publíquese.



FANNY ESTHER MONTELLANOS CARBAJAL
Jefe de la Unidad de Prestaciones
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL





PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”

Lineamientos de la Gestión Alimentaria

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA



Lima, 2013





“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”

ANTECEDENTES

Mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, se creó el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma - PNAEQW, con la finalidad de brindar servicio alimentario con complemento educativo a niños y niñas de Instituciones Educativas públicas del nivel inicial (a partir de los 3 años) y primaria, a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimentarios, promoviendo la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local.

El PNAE Qali Warma tiene como uno de sus objetivos estratégicos “promover mejores hábitos en los usuarios del programa”. Lo cual implica contar con estrategias y recursos que promuevan aprendizajes en los niños, niñas y sus familias que les permitan incorporar nuevos hábitos saludables de alimentación e higiene.

Una de las funciones principales del Programa Qali Warma es brindar un servicio alimentario diversificado de calidad, a través de las Instituciones Educativas Públicas del nivel educativo inicial y primario. El propósito del programa es contribuir al fomento de estilos de vida saludables y mejorar la ingesta de alimentos, a través de la dotación de dos raciones alimentarias, desayuno y almuerzo llegando a cubrir el 60% del valor calórico total que requieren para su edad, 75% de proteínas y entre el 45% a 60% de hierro, diferenciando su atención por niveles de pobreza, el quintil 1º y 2º recibirán dos raciones (desayuno y almuerzo) y los quintiles del 3º al 5º recibirán una sola ración (desayuno). De esta manera, se contribuirá a mejorar la atención en clase de los usuarios, y con ello contribuir a la mejora del rendimiento escolar.

1. FINALIDAD

Establecer lineamientos que orienten la gestión eficaz, eficiente, transparente y oportuna de la atención alimentaria, por parte de los actores involucrados en este servicio.

2. BASE LEGAL

- Decreto Supremo N°008-2012-MIDIS, de creación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS se aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- Resolución Ministerial N° 203-2012-MIDIS se formaliza la creación de la Unidad Ejecutora 007: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

3. ALCANCES

El presente documento es de aplicación obligatoria para todas las Unidades Territoriales a nivel nacional del PNAE Qali Warma para su implementación a nivel de las Instituciones Educativas usuaria del servicio.





“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”

4. LA GESTION EN LAS ETAPAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO

La gestión del servicio alimentario se inicia en la etapa de recepción de los alimentos, entregados ya sea como raciones o bien como productos al Comité de Alimentación Escolar. En el primer caso, las etapas de recepción, almacenamiento, preparación y traslado estarán a cargo de las empresas prestadoras del servicio alimentario, quienes trasladarán las preparaciones elaboradas a las instituciones educativas para ser servidas a los estudiantes. En el segundo caso, todas las etapas del servicio estarán a cargo del Comité de Alimentación Escolar, quien deberá organizar la atención del servicio alimentario con los integrantes de la comunidad educativa.

4.1. Recepción de Alimentos

Forma parte de la etapa de recepción de los alimentos, el conjunto de tareas ligadas al momento en el cual la empresa proveedora de productos realiza la entrega de los mismos en las Instalaciones de la Institución Educativa o en las instalaciones de la planta de producción de la Empresa Prestadora del Servicio Alimentario

En el caso de raciones, la Empresa Prestadora del Servicio, deberá cumplir con los estándares de calidad sanitaria, nutricional, sensorial y operativa planteados en este documento. Los integrantes del CAE y el equipo territorial del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, realizarán la supervisión del cumplimiento de las condiciones sanitarias.

En el caso de proveedores de productos, los miembros del Comité de Alimentación Escolar (CAE) deberán designar a la persona encargada de la recepción de los insumos quien deberá:

- Verificar las condiciones del transporte de los insumos.
- Revisar la documentación entregada, que los alimentos correspondan con lo registrado en la guía de remisión y de acuerdo a la programación enviada al proveedor.
- Disponer el espacio adecuado: Deberá haber facilidades para colocar los productos sobre mesas o tarimas, nunca en el piso, para evitar la contaminación de los productos.
- Verificar estado de conservación de los productos
- Verificar las fechas de vencimiento, la información de la etiqueta.
- Registrar el ingreso en el formato de Recepción de Productos. El personal encargado de la recepción registrará los productos y cantidades necesarias.
- Si se observa alguna situación o característica que ponga en duda la inocuidad y calidad del alimento o los alimentos, **NO DEBERÁ ACEPTARSE** y se solicita su cambio, sin que esto genere un costo adicional al Programa/Comité de Compra.



Es necesario contar con una serie de instrumentos para realizar el registro o control de la realización de esta etapa, entre ellas podemos mencionar a:



“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”

Instrumentos de gestión:

1. Directorio de los integrantes del Comité de Alimentación Escolar, incluyendo dirección del lugar en el cual se hará la recepción de los productos.
2. Formatos de Kardex (Ve modelo en Guía de Gestión del Servicio PNAE QW).
3. Guía de remisión de los productos.

4.2. Almacenamiento de alimentos

El objetivo del almacenamiento de los alimentos es proteger los productos para conservar su calidad nutricional, sanitaria y sensorial hasta el momento que serán preparados y distribuidos a los niños del Programa Nacional de Alimentación Escolar.

En el caso de raciones, las Empresas Prestadoras del Servicio Alimentario, deberán garantizar el adecuado almacenamiento y manipulación de los alimentos en sus plantas de producción; lo cual será supervisado periódicamente por personal de las Unidades Territoriales del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, como también por miembros del CAE.

En el caso del CAE de Productos, estos deberán contar con un ambiente adecuado que cumpla dichos fines. De no contar con un ambiente, es importante que, en el corto tiempo, se pueda adecuar un espacio de la Institución Educativa.

De igual forma, es importante elegir una persona que cumpla con los requisitos mínimos para desempeñar esta función: Presentar buen estado de salud, tener disposición de tiempo, tener conocimiento, o estar dispuesto a ser capacitado en el tema de manejo de almacén e inocuidad.

El personal encargado del almacén deberá ubicar los productos tomando en cuenta las buenas prácticas de almacenamiento:

- Colocar los alimentos en los lugares previstos para su conservación como parihuelas o anaqueles, cuidando de no poner productos en el piso.
- Los alimentos secos o no perecibles, ingresarán una vez por mes al almacén.
- Los alimentos frescos, deberán ser colocados, de existir, en refrigeradoras y/o conservadoras. Previamente al almacenamiento de estos últimos, se deberá garantizar que los alimentos se encuentren en condiciones sanitarias para el almacenamiento.
- Los alimentos frescos o no perecibles ingresarán una vez por semana.
- En caso de existir saldos de productos, se evaluará la condición de los mismos antes de ser usados. En caso de estar en condiciones de ser usados, estos deberán serlo lo más pronto posible.
- Es necesario realizar la implementación del plan de control de plagas, fumigación.

En tanto que, desde el punto de vista operativo, se debe hacer uso de un Kardex que registre el ingreso y salidas de alimentos:

- Este instrumento permite hacer el inventario periódico de alimentos para verificar su existencia.
- El personal encargado del almacén, es la responsable de su uso.
- El registro en el Kardex deberá realizarse inmediatamente ingresan o salen los productos, con el objetivo de disminuir al máximo el riesgo de error en su registro.





“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”

Si se observa alguna situación o característica que ponga en duda la inocuidad y calidad del alimento o los alimentos almacenados, SE DEBERÁ AISLAR O RETIRAR DEL ALMACÉN y se solicita su cambio.

4.3. Preparación de los alimentos

El proceso de preparación de alimentos corresponde a la etapa de producción del tipo y número de raciones acorde con la programación del menú escolar facilitado por Qali Warma. Para el inicio de esta etapa, es necesario que las personas encargadas de la preparación tengan en cuenta que:

- El ambiente en el cual se va a realizar la preparación se encuentre limpio.
- Las personas encargadas de la preparación de los alimentos conozcan los platos a ser elaborados y la cantidad de raciones que se prepararán.
- Las personas encargadas de la preparación hayan trasladado del almacén los alimentos en las cantidades necesarias para iniciar el proceso de preparación.

En el caso de las empresas que atenderán con la entrega de raciones, deberán tomar en consideración los criterios sanitarios, nutricionales, sensoriales y operativos para una adecuada gestión del servicio alimentario. La oficina territorial de Qali Warma y los integrantes del CAE, realizarán la supervisión permanente del proceso de preparación.

Para la preparación de recetas, es necesario que el personal encargado cuente previamente con la programación de recetas semanales, así como con la ficha de producción de alimentos. Con ello se garantizará una adecuada preparación de las mismas, evitando así que se utilice insumos que no están programados o en mayores cantidades de lo necesario.

Por otro lado, para una adecuada preparación de alimentos se debe considerar lo siguiente:

Área de Preparación:

- Su ubicación debe estar lejos de focos de contaminación.
- Los servicios higiénicos deben estar fuera del área de preparación.
- La ventilación debe evitar la acumulación del calor, olores y vapor.
- Establecer áreas dentro del local para facilitar el control de las condiciones de seguridad.
- Establecer espacios fácilmente ubicables para depositar los residuos y su evacuación.

Principios de la Preparación:

- Lavar bien los utensilios utilizados.
- Higiene y desinfección de alimentos.
- Separar los alimentos crudos de los cocidos.
- Refrigerar los alimentos de fácil alteración.
- Cocinar a temperaturas adecuadas.

Para esta etapa del proceso de la Gestión del servicio alimentario, se emplearán los siguientes instrumentos:

- ✓ Recetario de preparaciones por región alimentaria (Web Site PNAE QW).





“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”

- ✓ Ficha de producción de alimentos (Web Site PNAE QW).
- ✓ Relación de niños que recibirán alimentación según grupo etario.

Si se observa alguna situación o característica que ponga en duda la inocuidad y calidad del alimento o los alimentos, SE DEBERÁ COMUNICAR Y EVITAR SU SERVIDO y se procede a su cambio.

4.4. Servido de los Alimentos

Es la etapa posterior al proceso de preparación y es importante porque al realizar el proceso de servido, el personal encargado del servicio alimentario deberá aplicar la dosificación de las raciones a servir a los niños:

- **Bebibles:** Mínimo 250 cc. la unidad para inicial, 250 cc para 1°, 2° y 3° grado y 300 para 4°, 5° y 6° grado.
- **Almuerzos:** Mínimo 400 gramos para inicial, 450 g. para 1°, 2° y 3° grado y 500 g. para 4°, 5° y 6° grado.

La capacitación del personal encargado del servicio alimentario deberá incluir el uso de los utensilios y cantidad de alimento a servir según grupo etario. Como parte de este proceso, es necesario tener en cuenta las siguientes prácticas:

- Verificar que se cumplan las condiciones del servido, orden y limpieza del ambiente, condiciones de higiene del personal, uso obligatorio de mascarillas y protección del pelo.
- Se debe evitar accidentes por quemadura del operador, derrames y contaminación. Asegurar ausencia de animales y plagas en el ambiente.
- Seguir las indicaciones del programa sobre cantidad de raciones y cantidad servida por ración de acuerdo a las edades.
- Las raciones servidas se ubicaran de manera segura para su distribución.
- Separar los alimentos calientes de los fríos para evitar alteración.
- Asegurar que los alumnos tengan la ración y los utensilios para el consumo antes de la distribución de raciones.

Si se observa alguna situación o característica que ponga en duda la inocuidad y calidad del alimento o los alimentos preparados, NO SE DEBERÁ SERVIR, se comunicará a algún miembro del CAE y docente y/o personal de salud cercano para evaluar organolépticamente el producto y decidir su aprobación (servido) o desechar.

4.5. Consumo de los Alimentos

Es la etapa en la cual los niños y las niñas beneficiarios reciben los alimentos preparados y listos para ser consumidos. Tanto en las raciones como en los productos, los alimentos son ofrecidos a los estudiantes en las instituciones educativas. Para ello, es necesario:





“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”

- Capacitar a los estudiantes en buenas prácticas de higiene antes y después del consumo de alimentos.
- Organizar a los estudiantes para que realicen el lavado de manos.
- **Al menos dos adultos, deberán probar los alimentos antes de dar a los niños.**
- Establecer horarios de limpieza de los ambientes del consumo de alimentos.
- Establecer responsabilidades de vigilancia al consumo de la ración servida a los estudiantes.
- Aplicar pruebas de aceptabilidad a los estudiantes de las instituciones educativas.
- Establecer horarios de comida para los estudiantes.
- Registrar a los estudiantes que consumen alimentos.

Si al probar los alimentos, se observa alguna situación o característica que ponga en duda la inocuidad y calidad del alimento o los alimentos preparados, **NO SE DEBERÁ SERVIR A LOS ESTUDIANTES**, se comunicará a algún miembro del CAE y docente y/o personal de salud cercano para evaluar organolépticamente el producto y decidir su aprobación (servido) o desechar.

5. PRECISIONES Y DESCRIPCIÓN DE LOS LINEAMIENTOS DE LA GESTIÓN ALIMENTARIA

Los lineamientos de la Gestión Alimentaria, son precisados y detallados en la Guía de Gestión del Servicio Alimentario y en el Manual del Servicio Alimentario.

