Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 4086-2016-MIDIS/PNAEQW

Lima, 04 de julio de 2016.

VISTO:

El Informe N° 069-2016-MIDIS/PNAEQW-UOP, de la Unidad de Organización de las Prestaciones, y el Informe N° 4516-2016-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, mediante Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS se modificó el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, y se dispuso que el Programa, de forma progresiva atienda a los escolares de nivel secundario de las instituciones públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana;

Que, por Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS, publicado el 22 de setiembre de 2015, se modifica el artículo 1°, del Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, establece que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma tendrá una vigencia de 06 (seis) años;

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, conforme al Manual de Compras del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 7344-2014-MIDIS/PNAEQW, y modificada por Resolución de Dirección Ejecutiva N° 889-2015-MIDIS/PNAEQW, por Resolución de Dirección Ejecutiva N° 2015-2015-MIDIS/PNAEQW, y por Resolución de Dirección Ejecutiva N° 8869-2015-MIDIS/PNAEQW, de fecha 30

de noviembre de 2015, en su Capítulo III "Competencias y Funciones", *"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. En ese sentido, las opiniones técnicas que emita en el marco del Convenio de Cooperación suscrito entre el PNAEQW y el Comité de Compra y con ocasión de las actividades de supervisión, como suspensión del servicio, imposición de penalidades, nulidades, resoluciones o adendas de contrato y otras, son de carácter vinculante y deben ser obligatoriamente implementadas por el Comité de Compra y, en consecuencia, dichas opiniones técnicas son responsabilidad del PNAEQW"*;

Que, con Resolución de Dirección Ejecutiva N° 9019-2015-MIDIS/PNAEQW, se aprobaron las Bases de Raciones y Productos, Anexos y Formatos del Proceso de Compra para la Provisión del Servicio Alimentario 2016, del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución N° 9534-2015-MIDIS/PNAEQW, aprueba las Bases Integradas de Raciones y Productos, Anexos y Formatos del Proceso de Compra para la Provisión del Servicio Alimentario 2016, del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución N° 9826-2015-MIDIS/PNAEQW, precisa el contenido del Formato N° 07 de las Bases Integradas de la Modalidad Productos y Raciones, aprobada con Resolución N° 9534-2015-MIDIS/PNAEQW;

Que, mediante Resolución N° 087-2016-MIDIS/PNAEQW, se aprueba la Integración de las Bases de Raciones y Productos de los Formatos de las Fichas Técnicas del Anexo 3A de la Modalidad Raciones y Modalidad Productos para la prestación del servicio alimentario 2016, conforme la Etapa del Proceso de Compra Formulación y Absolución de Consultas de la Cuarta convocatoria;

Que, mediante Resolución N° 093-2016-MIDIS/PNAEQW, se precisó el contenido de las fichas técnicas Anexo 3A – Fichas Técnicas de Alimentos Modalidad Productos para el Proceso de Compra 2016 y otros;

Que, mediante Resolución N° 107-2016-MIDIS/PNAEQW, se aprueba la Integración de las Bases de las Fichas Técnicas del Anexo 3A de la Modalidad Productos para la prestación del servicio alimentario 2016, conforme la Etapa del Proceso de Compra Formulación y Absolución de Consultas de la Quinta convocatoria;

Que, mediante Resolución N° 144-2016-MIDIS/PNAEQW, se aprueba la Integración de las Bases en las precisiones de las Fichas Técnicas del Anexo 3A de la Modalidad Productos y Modalidad Raciones para la prestación del servicio alimentario 2016, conforme las consultas realizadas por el Comité de Compra Lambayeque 1 (Sexta Convocatoria), para la modalidad raciones, y por el Comité de Compra Lambayeque 3 (Sexta Convocatoria), para la modalidad productos;

Que, mediante Resolución N° 825-2016-MIDIS/PNAEQW, se aprueba la Integración de las Bases en las precisiones de las Fichas Técnicas del Anexo 3A de la Modalidad Productos para la prestación del servicio alimentario 2016, conforme las consultas realizadas por el Comité de Compra Lambayeque 3 (Séptima Convocatoria), para la modalidad productos, en cumplimiento con el Cronograma del Proceso de Compra;

Que, mediante Resolución N° 3684-2016-MIDIS/PNAEQW, se aprueba la Integración de las Bases en las precisiones de las Fichas Técnicas del Anexo 3A de la Modalidad Productos para la prestación del servicio alimentario 2016, conforme las consultas realizadas por el Comité de Compra Cajamarca 4 (Octava Convocatoria), para la modalidad productos, en cumplimiento con el Cronograma del Proceso de Compra;

Que, en el presente caso, el Ministerio de Salud con la finalidad de contribuir a proteger la salud de los consumidores y disponiendo los requisitos sanitarios que deben cumplir los productos de panificación, galletas y pastelería y los establecimientos que los fabrican, elaboran y expenden, mediante Resolución Ministerial N° 225-2016/MINSA de fecha 05 de abril de 2016, se modificó la NTS N° 088-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Planificación, Galletería y Pastelería", aprobada por Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA;

Que, en cumplimiento a la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Planificación, Galletería y Pastelería", aprobada por Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, la Unidad de Organización de las Prestaciones mediante Informe N° 069-2016-MIDIS/PNAEQW-UOP, solicita a la Dirección Ejecutiva del PNAEQW realice las precisiones al Anexo 3A de las Fichas Técnicas de Galletas 2016 para la Modalidad de Productos y Raciones de las Bases Integradas. En el Anexo 3 A Fichas Técnicas de Alimentos Modalidad Productos, se efectuaran precisiones en:

- El numeral 2) sub numeral 2.2 Características físico química de la Ficha Técnica de Galleta de Kiwicha (página 31-33).
- En el numeral 2 sub numeral 2.2 Características físico química de la Ficha Técnica de Galleta de Quinua con o sin Semillas (Página 34-37).
- En el numeral 2 sub numeral 2.2 Características físico química de la Ficha Técnica de Galletas Cereales con o sin Semillas (Página 38-41).
- En el numeral 2 sub numeral 2.2 Características físico química de la Ficha Técnica de Galletas Integrales con o sin Semillas (Página 42-45).
- En el numeral 2 sub numeral 2.2 Características físico química de la Ficha Técnica de Galletas con Salvado de Trigo con o sin Semillas (Página 46-49).
- En el numeral 2 sub numeral 2.2 Características físico química de la Ficha Técnica de Galleta de Maca con o sin Semillas (Página 50-53).

Que, asimismo, en el Anexo 3A Fichas Técnicas de Alimentos Modalidad Raciones, se efectuaran precisiones en:

- En el numeral 2 sub numeral 2.2 Características físico química de la Ficha Técnica de Galleta de Kiwicha (Página 47-49).
- En el numeral 2 sub numeral 2.2 Características físico química de la Ficha Técnica de Galleta de Quinua con o sin Semillas (Página 50-53).

- En el numeral 2 sub numeral 2.2 Características físico química de la Ficha Técnica de Galletas Cereales con o sin Semillas (Página 54-57).

- En el numeral 2 sub numeral 2.2 Características físico química de la Ficha Técnica de Galletas Integrales con o sin Semillas (Página 58-61).

- En el numeral 2 sub numeral 2.2 Características físico química de la Ficha Técnica de Galletas con Salvado de Trigo con o sin Semillas (Página 62-65).

- En el numeral 2 sub numeral 2.2 Características físico química de la Ficha Técnica de Galleta de Maca con o sin Semillas (Página 66-68).

Que, el presente sustento de presiones antes detalladas radica que, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, deberá alinearse a la Ley N° 26842 – Ley General de Salud, que los artículos 88° y 89° establecen que la producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano están sujetas a vigilancia higiénica y sanitaria, en protección de la salud, y que un alimento es legalmente apto para el consumo humano cuando cumple con las características establecidas por las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional, así como la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado por el Decreto Supremo N° 1062, donde el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, es la Autoridad de Salud a nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo, y supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano;

Que, en ese orden de ideas, el Ministerio de Salud es competente en salud ambiental e inocuidad alimentaria, es así que, mediante Resolución Ministerial N° 225-2016/MINSA de fecha 05 de abril de 2016, modificó la NTS N° 088-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería", aprobada por Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, con el objeto de perfeccionar las disposiciones de la citada Norma Sanitaria;

Que, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, tiene como finalidad brindar un servicio de calidad cumpliendo los siguientes objetivos: Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven; Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia; Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa, a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimenticios, promoviendo la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local;

Que, el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, establece que la Dirección Ejecutiva, constituye la unidad de mayor autoridad ejecutiva y administrativa del Programa, pudiendo emitir la Resolución respectiva en el marco de sus atribuciones;

Con la visado de la Unidad de Organización de las Prestaciones, y la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, modificado por Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS y Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS; la Resolución Ministerial N° 124-2016-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 136-2015-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Incorporar las precisiones a las Fichas Técnicas de Galletas del Anexo 3A para la Modalidad Productos y Raciones de las Bases Integradas, conforme al Anexo que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2°.- Disponer que las presiones antes señaladas es de aplicación obligatoria por parte de los proveedores que a la fecha se encuentran con contrato suscrito.

Artículo 3°.- Disponer que la Unidad de Organización de las Prestaciones adecue las Fichas Técnicas de la Modalidad Raciones y Productos, del Anexo 3A.

Artículo 4°.- Precisar que la presente Resolución, no modifica el contenido de las Bases Integradas en la Modalidad de Productos y Raciones, aprobada mediante Resolución N° 9534-2015-MIDIS/PNAEQW y demás convocatorias realizadas.

Artículo 5°.- Publíquese la presente Resolución de Dirección Ejecutiva, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qw.gob.pe), para conocimiento de los interesados y público en general.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

Ing. MARIA MONICA MORENO SAAVEDRA
Directora Ejecutiva
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

GALLETA DE KIWICHA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Galleta de Kiwicha
1.2 Tipo de alimento : No perecible
1.3 Grupo de alimento : Galletería
1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina de kiwicha, manteca vegetal y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal, azúcar, sal, bicarbonato de sodio y agua, ingredientes, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante.

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius y/o por la FDA*.

- Su proceso 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".

- La cantidad de azúcar agregada no debe exceder el 15% de la formulación. El azúcar agregada es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios. Ley N° 30021, D.S N° 007-2015-SA.

- El valor de grasa saturada no deberá exceder al 7.5%

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico
Olor	Característico
Sabor	Característico
Textura	Crocante

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 7%	
Grasa total	Máximo 15%	

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
Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado hermeticamente (termosellado).

Presentaciones referenciales:
- Nivel Inicial y Nivel Primaria: Envase individual con contenido de 30g como minimo.
- Nivel Secundaria: Envase individual con contenido de 48g. como minimo.

Nota 1:
No se aceptarán galletas tipo municiones, letritas, animalitos y similares, asimismo galletas tipo tabletas que en su empaque presenten 1 ó 2 unidades como máximo.

Nota 2:
Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor **deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.**

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
De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:
- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Información nutricional.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara del rótulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- 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 o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 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 un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deben estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

V°B°

V°B°

GALLETA DE QUINUA CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Galletas de Quinua con/sin Semillas
1.2 Tipo de alimento : No perecible
1.3 Grupo de alimento : Galletería
1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina de quinua, manteca vegetal y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal, azúcar, sal, bicarbonato de sodio y agua, ingredientes, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante. La galleta de quinua dentro de su formulación puede contener o no semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza.

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 en cualquiera de sus estadios.
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius* y/o por la FDA.
- Su proceso 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"

- La cantidad de azúcar agregada no debe exceder el 15% de la formulación. El azúcar agregada es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios. Ley N° 30021, D.S N° 007-2015-SA.

- El valor de grasa saturada no deberá exceder al 7.5%

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Caracteristicas organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Caracteristico
Olor	Caracteristico
Sabor	Caracteristico
Textura	Crocante

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 7%	
Grasa total	Máximo 15%	

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

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado hermeticamente (termosellado).

Presentaciones referenciales:

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

Nota 1:
No se aceptarán galletas tipo municiones, letritas, animalitos y similares, asimismo galletas tipo tabletas que en su empaque presenten 1 ó 2 unidades como máximo.

Nota 2:
Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor **deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.**

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

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:
- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Información nutricional.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara del rótulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- 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 o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

- 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 un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deben estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

GALLETAS DE CEREALES CON O SIN SEMILLAS

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 : 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 y/o grasa vegetal y/o aceite vegetal, azúcar, y/o salvado de trigo y/o germen de trigo, sal, bicarbonato de sodio y agua, ingredientes de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza.

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 en cualquiera de sus estadios.
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius y/o por la FDA*.
- Su proceso 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".

- La cantidad de azúcar agregada no debe exceder el 15% de la formulación. El azúcar agregada es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios. Ley N° 30021, D.S N° 007-2015-SA.

- El valor de grasa saturada no deberá exceder al 7.5%

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Caracteristicas organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Caracteristico
Sabor y Olor	Caracteristico
Textura	Crocante.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 7%	
Grasa total	Máximo 15%	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	8	3	5	1	10^2	10^4

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería"
(*) Para aquellos elaborados con harina de arroz y/o maíz

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado hermeticamente (termosellado).

Presentaciones referenciales:

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

Nota 1:
No se aceptarán galletas tipo municiones, letritas, animalitos y similares, asimismo galletas tipo tabletas que en su empaque presenten 1 ó 2 unidades como máximo.

Nota 2:
Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

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

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:
- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Información nutricional.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara del rótulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- 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 o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 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 un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deben estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

V°B°
Coordinador
Complemento
Alimentario
MIDIS

V°B°
MIDIS

GALLETAS INTEGRALES CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Galletas Integrales con/sin semillas.
1.2 Tipo de alimento : No perecible
1.3 Grupo de alimento : Galletería
1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina integral de trigo, manteca vegetal y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal, salvado de trigo, azúcar, y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, ingredientes y agua, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza.

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 en cualquiera de sus estadíos.
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius* y/o por la FDA.
- Su proceso 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".
- La cantidad de azúcar agregada no debe exceder a 15% de la formulación. El azúcar agregada es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios. Ley N° 30021, D.S N° 007-2015-SA.
- El valor de grasa saturada no deberá exceder al 7.5%

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico
Sabor y Olor	Característico
Textura	Crocante

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 7%	
Grasa total	Máximo 15%	

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

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado hermeticamente (termosellado).

Presentaciones referenciales:

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

Nota 1:
No se aceptarán galletas tipo municiones, letritas, animalitos y similares, asimismo galletas tipo tabletas que en su empaque presenten 1 ó 2 unidades como máximo.

Nota 2:
Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

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
De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:
- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Información nutricional.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara del rótulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) 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 o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 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 un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la

Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deben estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

GALLETAS CON SALVADO DE TRIGO CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Galletas con salvado de trigo con o sin semillas
1.2 Tipo de alimento : No perecible
1.3 Grupo de alimento : y galletería
1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada y/o harina de trigo integral, grasa vegetal y/o aceite vegetal y/o manteca vegetal, salvado de trigo, azúcar, y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, agua, ingredientes de cuya mezcla luego proceso del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas y/o cereales como: ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o avena.

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 en cualquiera de sus estadíos.
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius y/o por la FDA.*
- Su proceso 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".
- La cantidad de azúcar agregada no debe exceder el 15% de la formulación. El azúcar agregada es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios. Ley N° 30021, D.S N° 007-2015.
- El valor de grasa saturada no deberá exceder al 7.5%

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico
Sabor y Olor	Característico
Textura	Crocante

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 7%	
Grasa total	Máximo 15%	

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

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado hermeticamente (termosellado).

Presentaciones referenciales:

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

Nota 1:
No se aceptarán galletas tipo municiones, letritas, animalitos y similares, asimismo galletas tipo tabletas que en su empaque presenten 1 ó 2 unidades como máximo.

Nota 2:
Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

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

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:
- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Información nutricional.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- 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 o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

- 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 un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deben estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

V°B°
Coordinador Campo Unidad Alimentaria
MIDIS

V°B°
Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma
MIDIS

GALLETA DE MACA CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Galleta de maca
1.2 Tipo de alimento : No perecible
1.3 Grupo de alimento : Galletería
1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina de maca, grasa vegetal y/o aceite vegetal y/o manteca vegetal, azúcar y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, agua y/o huevo, ingredientes de cuya mezcla luego del proceso del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o .

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 en cualquiera de sus estadios.
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius y/o por la FDA*.

- Su proceso 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".

- La cantidad de azúcar agregada no debe exceder el 15% de la formulación. El azúcar agregada es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios. Ley N° 30021, D.S N° 007-2015.

- El valor de grasa saturada no deberá exceder al 7.5%

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Sabor y Olor	Característico
Textura	Crocante.

2.2. Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galleteria y Pasteleria" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 7%	
Grasa total	Máximo 15%	

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

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado hermeticamente (termosellado).

Presentaciones referenciales:

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

Nota 1:
No se aceptarán galletas tipo municiones, letritas, animalitos y similares, asimismo galletas tipo tabletas que en su empaque presenten 1 ó 2 unidades como máximo.

Nota 2:
Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

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

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

3.4. Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Información nutricional.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentacion unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- 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 o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 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 un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deben estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

V°B°

V°B°

GALLETA DE KIWICHA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Galleta de Kiwicha
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 de kiwicha, manteca vegetal y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal, azúcar, sal, bicarbonato de sodio y agua, entre otros ingredientes, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante.

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius* y/o por la FDA.
- Su proceso y características 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".
- La cantidad de azúcar agregada no debe exceder al 15.0% de la formulación. El azúcar agregada es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios. (Ley N° 30021; D.S N° 007-2015).
- El valor de grasa saturada no deberá exceder al 7.5%.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico
Olor	Característico
Sabor	Característico
Textura	Crocante

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 7%	
Grasa total	Máximo 15%	

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

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Presentaciones: Se encuentran establecidas en las Fichas Técnicas de Producción de Raciones.

Nota 1:
No se aceptarán galletas tipo municiones, letritas, animalitos y similares, asimismo galletas tipo tabletas que en su empaque presenten 1 ó 2 unidades como máximo.

Nota 2:
Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor **deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.**

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

La vida útil debe corresponder a lo establecido en el Registro Sanitario del producto o de acuerdo a la Reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria Competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.

- Condiciones de conservación
- Información nutricional.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para el rotulado deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) 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 o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 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 un Organismo de evaluación de la conformidad acreditado ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava disposición transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la RM N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deben estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la Ficha Técnica.

GALLETA DE QUINUA CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Galletas de Quinua con/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 de quinua, manteca vegetal y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal, azúcar, sal, bicarbonato de sodio y agua, entre otros ingredientes, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante. La galleta de quinua dentro de su formulación puede contener o no semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza.

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.
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius* y/o por la FDA.
- Su proceso y características 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".
- La cantidad de azúcar agregada no debe exceder al 15.0% de la formulación. El azúcar agregada es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios. (Ley N° 30021; D.S N° 007-2015).
- El valor de grasa saturada no deberá exceder al 7.5%.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico
Olor	Característico
Sabor	Característico
Textura	Crocante

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 7%	
Grasa total	Máximo 15%	

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

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Presentaciones: Se encuentran establecidas en las Fichas Técnicas de Producción de Raciones.

Nota 1:
No se aceptarán galletas tipo municiones, letritas, animalitos y similares, asimismo galletas tipo tabletas que en su empaque presenten 1 ó 2 unidades como máximo.

Nota 2:
Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor **deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.**

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

La vida útil debe corresponder a lo establecido en el Registro Sanitario del producto o de acuerdo a la Reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria Competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación
- Información nutricional.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para el rotulado deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) 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 o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

- 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 un Organismo de evaluación de la conformidad acreditado ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava disposición transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la RM N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deben estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la Ficha Técnica.

GALLETAS DE CEREALES CON O SIN SEMILLAS

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 y/o grasa vegetal y/o aceite vegetal, azúcar, y/o salvado de trigo y/o germen de trigo, sal, bicarbonato de sodio y agua, entre otros ingredientes, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chía 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* y/o por la FDA.
- 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 características 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".
- La cantidad de azúcar agregada no debe exceder al 15.0% de la formulación. El azúcar agregada es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios. Ley N° 30021; D.S N° 007-2015).
- El valor de grasa saturada no deberá exceder al 7.5%.

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico
Sabor y Olor	Característico
Textura	Crocante, suave

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 7%	
Grasa total	Máximo 15%	

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

3.1Envase primario

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Presentaciones: Se encuentran establecidas en las Fichas Técnicas de Producción de Raciones.

Nota 1:
No se aceptarán galletas tipo municiones, letritas, animalitos y similares, asimismo galletas tipo tabletas que en su empaque presenten 1 ó 2 unidades como máximo.

Nota 2:
Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor **deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.**

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

La vida útil debe corresponder a lo establecido en el Registro Sanitario del producto o de acuerdo a la Reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria Competente (D.L. N°1222-2015).

3.4Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación
- Información nutricional.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para el rotulado deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) 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 o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 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 un Organismo de evaluación de la conformidad acreditado ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del

producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava disposición transitoria del DS 007-98 SA.

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la RM N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deben estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la Ficha Técnica.

GALLETAS INTEGRALES CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Galletas Integrales con/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 y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal, salvado de trigo, azúcar, y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, entre otros ingredientes y agua, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chia 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 y/o por la FDA.
- Su proceso y características 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".
- La cantidad de azúcar agregada no debe exceder al 15.0% de la formulación. El azúcar agregada es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios. Ley N° 30021; D.S N° 007-2015).
- El valor de grasa saturada no deberá exceder al 7.5%.

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico
Sabor y Olor	Característico
Textura	Crocante

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 7%	
Grasa total	Máximo 15%	

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

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Presentaciones: Se encuentran establecidas en las Fichas Técnicas de Producción de Raciones.

Nota 1:
No se aceptarán galletas tipo municiones, letritas, animalitos y similares, asimismo galletas tipo tabletas que en su empaque presenten 1 ó 2 unidades como máximo.

Nota 2:
Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor **deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.**

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

La vida útil debe corresponder a lo establecido en el Registro Sanitario del producto o de acuerdo a la Reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria Competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación
- Información nutricional.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para el rotulado deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) 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 o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

- 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 un Organismo de evaluación de la conformidad acreditado ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava disposición transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la RM N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deben estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la Ficha Técnica.

GALLETAS CON SALVADO DE TRIGO CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Galletas con salvado de trigo 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 y/o harina de trigo integral, grasa vegetal y/o aceite vegetal y/o manteca vegetal, salvado de trigo, azúcar, y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, agua, entre otros ingredientes de cuya mezcla luego proceso del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas y/o cereales como: ajonjolí y/o chia y/o linaza y/o avena, entre otros.

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 por el Codex Alimentarius y/o la FDA.
- Su proceso y características 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".
- La cantidad de azúcar agregada no debe exceder al 15.0% de la formulación. El azúcar agregada es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios. Ley N° 30021; D.S N° 007-2015).
- El valor de grasa saturada no deberá exceder al 7.5%.

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Sabor y Olor	Característico
Textura	Crocante.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 7%	
Grasa total	Máximo 15%	

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

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Presentaciones: Se encuentran establecidas en las Fichas Técnicas de Producción de Raciones.

Nota 1:
No se aceptarán galletas tipo municiones, letritas, animalitos y similares, asimismo galletas tipo tabletas que en su empaque presenten 1 ó 2 unidades como máximo.

Nota 2:
Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor **deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.**

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

La vida útil debe corresponder a lo establecido en el Registro Sanitario del producto o de acuerdo a la Reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria Competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación
- Información nutricional.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para el rotulado deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) 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 o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 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 un Organismo de evaluación de la conformidad acreditado ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava disposición transitoria del DS 007-98 SA.

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la RM N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deben estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la Ficha Técnica.

GALLETA DE MACA CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica : Galleta de maca
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 de maca, grasa vegetal y/o aceite vegetal y/o manteca vegetal, azúcar y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, agua y/o huevo, entre otros ingredientes de cuya mezcla luego del proceso del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, 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 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 normativa sanitaria vigente o por el Codex Alimentarius y/o la FDA.
- Su proceso y características 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".
- La cantidad de azúcar agregada no debe exceder al 15.0% de la formulación. El azúcar agregada es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios. Ley N° 30021; D.S N° 007-2015).
- El valor de grasa saturada no deberá exceder al 7.5%.

V°B° MIDIS

V°B° MIDIS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Sabor y Olor	Característico
Textura	Crocante.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.
Proteína	Mínimo 7%	
Grasa total	Máximo 15%	

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

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado).

Presentaciones: Se encuentran establecidas en las Fichas Técnicas de Producción de Raciones.

Nota 1:
No se aceptarán galletas tipo municiones, letritas, animalitos y similares, asimismo galletas tipo tabletas que en su empaque presenten 1 ó 2 unidades como máximo.

Nota 2:
Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor **deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.**

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

La vida útil debe corresponder a lo establecido en el Registro Sanitario del producto o de acuerdo a la Reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria Competente (D.L. N°1222-2015).

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación
- Información nutricional.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para el rotulado deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) 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 o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 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 un Organismo de evaluación de la conformidad acreditado ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

  Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava disposición transitoria del DS 007-98 SA.

  Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la RM N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galleteria y Pasteleria".

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deben estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la Ficha Técnica.