

Santiago De Surco, 04 de Agosto del 2020

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000216-2020-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001252-2020-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Memorando N° D001819-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; el Informe N° D000370-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

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

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

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

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000294-2019-MIDIS/PNAEQW, se aprueban los “Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento LIN-002-PNAEQW-UOP, Versión 5, el cual tiene vigencia a partir del Proceso de Compras 2020;

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.08.2020 13:01:52 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
TOLENTINO AVALOS Jacinto
Alberto FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.08.2020 11:21:15 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.08.2020 11:14:40 -05:00

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Organización de las Prestaciones mediante Memorando N° D001252-2020-MIDIS/PNAEQW-UOP, remite el proyecto de actualización de los “Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento LIN-002-PNAEQW-UOP, Versión 6, en el marco de los actos preparatorios para el Proceso de Compras 2021;

Que, mediante Memorando N° D001819-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, señala que la propuesta de actualización de los citados Lineamientos coadyuvará a agilizar la aprobación y actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos, permitiendo de esta manera garantizar alimentos inocuos y de calidad para la prestación del servicio alimentario que brinda el PNAEQW; además, es congruente tanto con el Manual de Operaciones vigente como con el Plan Operativo Institucional y no colisiona ni se superpone a otra norma técnica sobre la materia, por lo que opinan en forma favorable para su aprobación;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000370-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ, señala que el “Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000212-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, (en adelante Manual del Proceso de Compras), vigente para el Proceso de Compras 2021, establece disposiciones, lineamientos y procedimientos aplicables a los actos preparatorios, selección de proveedores y la correspondiente ejecución contractual. Con relación a la etapa de los actos preparatorios, el literal b) del sub-numeral 6.1, del numeral 6 del citado Manual del Proceso de Compras, establece que *“Las unidades orgánicas de la Sede Central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos (...) en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo al cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”*, por lo que el proyecto de documento normativo presentado por la Unidad de Organización de las Prestaciones se enmarca dentro de los actos preparatorios del Proceso de Compras 2021;

Que, en tal sentido, la Unidad de Asesoría Jurídica opina que el proyecto de “Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento LIN-002-PNAEQW-UOP, Versión 6, presentado por la Unidad de Organización de las Prestaciones y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, guarda coherencia con lo previsto en la “Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, así como con lo dispuesto en el Manual del Proceso de Compras, por lo que considera viable su aprobación;

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

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

SE RESUELVE:

Artículo 1. APROBAR los “Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento LIN-002-PNAEQW-UOP, Versión 6, que forma parte integrante de la presente resolución, los mismos que tendrán vigencia a partir del Proceso de Compras 2021.

Artículo 2. DISPONER que la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000294-2019-MIDIS-PNAEQW, que aprueba los “Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento LIN-002-PNAEQW-UOP, Versión 5, se mantendrá vigente hasta la finalización de la prestación del servicio alimentario 2020.

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

Artículo 4. DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y los “Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento LIN-002-PNAEQW-UOP, Versión 6, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.galiwarma.gob.pe) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

LINEAMIENTOS

Código de documento Normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de
				aprobación
LIN-002-PNAEQW-UOP	06	16	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000216-2020-MIDIS/PNAEQW-DE	04 /08 /2020

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

ELABORADO POR:

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04.08.2020 16:41:05 -05:00

REVISADO POR:

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por TOLENTINO AVALOS Jacinto Alberto FAU
20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04.08.2020 17:36:08 -05:00

REVISADO POR:

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04.08.2020 17:22:15 -05:00

ÍNDICE

I.	OBJETIVO.....	3
II.	ALCANCE	3
III.	BASE NORMATIVA	3
IV.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	4
V.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	4
VI.	ABREVIATURAS Y SIGLAS	6
VII.	ORIENTACIONES GENERALES	6
	7.1 AUTORIDADES COMPETENTES EN EL MARCO REGULATORIO DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA	6
VIII.	ACCIONES PRIORITARIAS	8
	8.1 ESTRUCTURA DE LAS GENERALIDADES DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS.	8
	8.1.1 CONSIDERACIONES ESPECIALES.	8
	8.1.2 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA.	8
	8.1.3 REQUISITOS FACULTATIVOS DEL PROGRAMA	8
	8.2 ESTRUCTURA DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS	8
	8.2.1 FORMATO DEL ENCABEZADO DE LAS ESP DE ALIMENTOS	8
	8.2.2 FORMATO DE LAS ESP DE ALIMENTOS	9
	8.3 ELABORACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS	11
	8.4 ACTUALIZACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS	12
	8.4.1 DURANTE LA INTEGRACIÓN DE BASES DEL PROCESO DE COMPRAS	12
	8.4.2 DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	13
IX.	ANEXOS	14
	9.1 CONTROL DE CAMBIOS.	14
	9.2 ESQUEMA DE LA ESP DE ALIMENTOS	15



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.08.2020 17:50:07 -05:00

I. OBJETIVO

Establecer las consideraciones generales y específicas para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de Alimentos, a efectos de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos a ser entregados en las Instituciones Educativas Públicas durante la prestación del servicio alimentario.

II. ALCANCE

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

III. BASE NORMATIVA

- 3.1 Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- 3.2 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 3.3 Ley N° 30884, Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables
- 3.4 Decreto Legislativo N°1059, que aprueba la Ley General de Sanidad Agraria.
- 3.5 Decreto Legislativo N°1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.6 Decreto Supremo N°007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- 3.7 Decreto Supremo N°040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesquera y Acuícolas y sus modificatorias
- 3.8 Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.9 Decreto Supremo N°004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- 3.10 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar.
- 3.11 Decreto Supremo N°033-2016-SA, que aprueba el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.
- 3.12 Decreto Supremo N°007-2017-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- 3.13 Decreto Supremo N°017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 3.14 Decreto Supremo N°012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
- 3.15 Decreto Supremo N°006-2019-MINAM, que aprueba el Reglamento de la ley N° 30884, ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
- 3.16 Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.
- 3.17 Resolución Ministerial N°451-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación y sus modificatorias.
- 3.18 Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas
- 3.19 Resolución Ministerial N°495-2008/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.08.2020 17:44:12 -05:00

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

IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

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

V. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

- 5.1 **Alimento apto¹**.- Alimento que cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la autoridad competente.
- 5.2 **Alimentos para regímenes especiales²**.- Alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares. La composición de esos alimentos es fundamentalmente diferente de la composición de los alimentos ordinarios de naturaleza análoga. Están incluidos de uso infantil, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
- 5.3 **Alimentos de alto riesgo³**.- Alimentos de Alto Riesgo o potencialmente peligrosos, en referencia a peligros asociados a Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, se basa en la consideración de cuatro (4) criterios generales o básicos:
 - a) Composición y naturaleza del alimento en relación a la contaminación de origen.
 - b) Factores de riesgo asociados a la conservación y a la forma de procesamiento de los alimentos.



Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU
20550154065.fhaid
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.08.2020 17:44:39 -05:00

¹ Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos-Anexo.

² Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano” - Definiciones operativas.

³ Definición extraída de la Resolución Ministerial N° 624-2015/MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 118-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo”, Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR).

- c) Consumidores vulnerables.
- d) Frecuencia de alertas sanitarias y brote de ETA.

Lista de referencia (no limitante):

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

5.4 Calidad sanitaria⁴.- Es el conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado apto para el consumo humano.

5.5 Codex Alimentarius⁵ o Código Alimentario.- Es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión, conocida también como CAC, constituye el elemento central del programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias; fue establecida por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario.

5.6 Embalaje⁶.- Cualquier cubierta o estructura destinada a contener una o más unidades de productos envasados.

5.7 Envase⁷.- Cualquier recipiente o envoltura que contiene y está en contacto con alimentos y bebidas de consumo humano o sus materias primas.

5.8 Inocuidad⁸.- Garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se fabriquen, preparen y consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

5.9 Materia prima⁹.- Todo insumo empleado en la fabricación de alimentos y bebidas, excluyendo aditivos alimentarios

5.10 Peligro¹⁰.- Agente biológico, químico, físico, presente en un alimento, o condición de dicho alimento, que pueden ocasionar un efecto nocivo para la salud.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 04.08.2020 17:44:57 -05:00

⁴ Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.

⁵ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/es/>

⁶ Decreto Supremo 007-98-SA, que aprueba el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, Anexo: De las definiciones.

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

⁸ Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.

⁹ Decreto Supremo 007-98-SA, que aprueba el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, Anexo: De las definiciones.

¹⁰ Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.

5.11 Riesgo¹¹.- Función de probabilidad de que se produzca un efecto adverso para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de la presencia de un peligro o peligros en los alimentos.

VI. ABREVIATURAS Y SIGLAS

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

VII. ORIENTACIONES GENERALES

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

7.1 AUTORIDADES COMPETENTES EN EL MARCO REGULATORIO DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

7.1.1 ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE

El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA (o la que haga sus veces), es la autoridad de nivel nacional que tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas¹².

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

7.1.2 ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PRODUCCIÓN Y PROCESAMIENTO PRIMARIO

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA (o la que haga sus veces), es la autoridad nacional en sanidad agraria y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.08.2020 17:45:13 -05:00

¹¹ Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.

¹² Artículo 14° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario, destinados al consumo humano, de producción nacional o extranjera¹³.

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

7.1.3 ALIMENTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES (o la que haga sus veces), es la autoridad de sanidad pesquera de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano¹⁴.

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

7.1.4 CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

El Ministerio de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación Nutricional – CENAN del Instituto Nacional de Salud (o la que haga sus veces), es el responsable de conducir el sistema de vigilancia nutricional de los alimentos y las investigaciones que se requieren en el campo nutricional; así como la validación de tecnologías orientadas al cambio de comportamientos alimentarios nutricionales relacionados a la salud¹⁵.

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

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

7.1.5 ACREDITACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

El Instituto Nacional de Calidad – INACAL, otorga acreditación al Organismo de Evaluación de la Conformidad (Organismo de Inspección, laboratorio de ensayo, entre otros), luego de someterse a una auditoría para demostrar que cumple con las normas y directrices internacionalmente reconocidas¹⁶. Por ello contar con la acreditación permite disponer de productos con certificados de garantía de calidad e inocuidad.

El PNAEQW establece requisitos de certificación obligatoria relativa a los informes o certificados emitidos por los Organismos de Inspección y



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.08.2020 17:45:30 -05:00

¹³ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos - Artículo 16°.

¹⁴ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos - Artículo 18.

¹⁵ Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por R.M. 451-20006/MINSA.

¹⁶ <https://www.inacal.gob.pe/acreditacion/categoria/presentacion>

Laboratorios de Ensayo, relacionados a las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas.

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

VIII. ACCIONES PRIORITARIAS

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

8.1 ESTRUCTURA DE LAS GENERALIDADES DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS.

8.1.1 CONSIDERACIONES ESPECIALES.

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

8.1.2 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA.

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

8.1.3 REQUISITOS FACULTATIVOS DEL PROGRAMA

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

8.2 ESTRUCTURA DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS

8.2.1 FORMATO DEL ENCABEZADO DE LAS ESP DE ALIMENTOS

El formato de las ESP de alimentos cuenta con:

8.2.1.1 VERSIÓN

La versión indica el número de veces que se actualiza una ESP de alimentos. Su abreviatura es V0N; siendo N el número de la actualización.

8.2.1.2 CÓDIGO

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

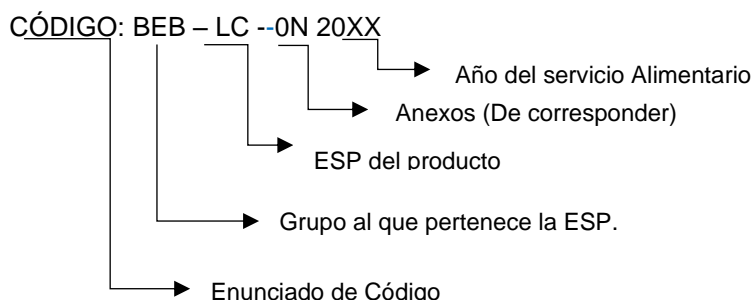
Esta codificación utilizada está fundamentada en un arreglo jerárquico clasificado por Grupo al que pertenece la ESP:

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

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



Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.08.2020 17:46:02 -05:00



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

8.2.1.3 RESOLUCIÓN DE DIRECCIÓN EJECUTIVA.

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

8.2.2 FORMATO DE LAS ESP DE ALIMENTOS

El formato de las ESP de alimentos cuenta con:

8.2.2.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cada Especificación Técnica define las características propias del producto o grupo de productos siguientes:

- **Denominación Técnica:** es el nombre que refleja la verdadera naturaleza del producto o grupo de productos.
- **Tipo de Alimento:** “perecible” o “no perecible”.
- **Grupo de Alimentos:** alimentos que comparten similares características nutricionales y otras características propias de la planificación del servicio alimentario.
- **Descripción General:** composición y estructura físico-química como materias primas, ingredientes, aditivos, tipo de tratamiento de conservación u otros.

8.2.2.2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

Cada ESP de alimentos debe definir las características de identidad propia del producto o grupo de productos. Para el caso de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas debe cumplirse en estricto la definición de calidad sanitaria¹⁷:

- **Requisitos organolépticos:** Referido a las propiedades sensoriales: color, olor, sabor, aspecto, textura, contenido, forma, contenido del líquido de gobierno, u otros, de acuerdo a la naturaleza del alimento; los que estarán basados en lo establecido por la normativa sanitaria nacional vigente, Codex Alimentarius, Normas FDA, Normas Técnicas Peruanas, y/o requerimientos específicos del PNAEQW, aplicables al alimento.



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20650154065 hard
Motivo: Day Vº Bº
Fecha: 04.08.2020 17:46:23 -05:00

¹⁷ Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano” - Definiciones operativas.

- **Requisitos físico-químicos:** Análisis proximal del alimento u otras propiedades físico-químicas que sean medibles e importantes respecto a los parámetros de calidad sanitaria del alimento, de acuerdo a la normatividad vigente. Incluye la información nutricional dependiendo de la naturaleza del alimento.
- **Requisitos Microbiológicos:** Se debe tener en cuenta que el Criterio Microbiológico exige que: “*Los alimentos y bebidas deben cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos correspondientes a su grupo o sub grupo para ser considerados aptos para el consumo humano*”¹⁸, establecidos en la Norma Sanitaria vigente dispuesta por la autoridad sanitaria competente; así como otros criterios microbiológicos que el PNAEQW establezca, en función del riesgo que necesite ser evaluado.

8.2.2.3 PRESENTACIÓN

- **Capacidad:** Se declara el contenido neto en unidades del sistema métrico (“Systeme International”), en volumen para los alimentos líquidos; en peso para los alimentos sólidos; en peso o volumen para los alimentos semisólidos o viscosos. Se debe considerar los tipos de presentaciones en gramos, kilogramos, mililitros o litros.
- **Envase primario:** Se describe el material utilizado, que va a estar en contacto directo con el alimento.
- **Envase secundario:** Se considera el tipo de material utilizado como envase secundario, que protejan al producto y permita la correcta manipulación, estiba y transporte del mismo.
- **Embalaje:** Material de primer uso que facilita la agrupación, estiba y transporte de los productos, de ser el caso.
- **Tiempo de vida útil:** Establecida por el fabricante y/o procesador de corresponder ante la autoridad sanitaria competente.
- **Rotulado:** El rotulado, de acuerdo al tipo de alimento, debe ajustarse a lo establecido en la normatividad vigente:

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

8.2.2.4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS.

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



Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.08.2020 17:46:49 -05:00

¹⁸ Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano” - Numeral 6.2 - Criterios microbiológicos.

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

8.2.2.5 ANEXOS.

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

8.3 ELABORACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS

Las ESP de alimentos son elaboradas por la UOP en la etapa de los Actos Preparatorios del Proceso de Compras, para lo cual se realizan las siguientes actividades:

- Revisión de las normativas nacionales e internacionales vigentes, los parámetros técnicos de alimentos, entre otras, con el fin de elaborar la propuesta de ESP de alimentos.
- Evaluación del retiro o inclusión de alimentos de las ESP, para tal actividad se debe considerar:
 - Retiro: Para retirar un alimento, la UOP debe sustentar tal acción con un informe técnico de la CCA que establezca la justificación del retiro.
 - Inclusión: Para incluir un alimento se debe cumplir con lo establecido en el “Procedimiento para la Evaluación de Nuevos Alimentos en la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” vigente.
- Elaboración de un informe a la DE, para la autorización de pre publicación de ESP de alimentos.
- Pre publicación de la propuesta de las ESP de alimentos en el portal web institucional del PNAEQW, durante un periodo no menor a quince (15) días hábiles; este plazo puede ser ampliado a fin de recoger los aportes del público en general, fabricantes, proveedoras/es, instituciones u otros los cuales deben estar debidamente sustentados.
- Remitir la propuesta de las ESP de los alimentos a las autoridades sanitarias (DIGESA, SENASA Y SANIPES), CENAN e INACAL y otras instituciones a fin de hacer de conocimiento la prepublicación y el enlace web para recepción de aportes y sugerencias.
- Evaluar los aportes del público en general, fabricantes, proveedoras/es, instituciones u otros al culminar el periodo de pre publicación y acoger las que se consideren pertinentes.



Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.08.2020 17:47:31 -05:00

La UOP puede realizar modificaciones y/o incorporaciones sin realizar pre publicación, de presentarse las siguientes situaciones:

- a) Cuando exista modificación de la normativa sanitaria.
 - b) Ante el ajuste de un parámetro técnico de un producto.
 - c) Ante una propuesta de carácter intersectorial o de cooperación internacional con el debido sustento técnico, cuyo fin se encuentre enmarcado en los objetivos del PNAEQW.
 - d) Otros casos que se den en la prestación del servicio alimentario, con evidencia científica o sustento técnico validada por el PNAEQW.
- La CCA elabora la propuesta de ESP de alimentos y la remite mediante un informe a la/el jefa/e de la UOP.
 - La/el jefa/e de la UOP remite la propuesta de las ESP de alimento a la UAJ para que emita opinión favorable a la DE adjuntando al informe el proyecto de Resolución de Dirección Ejecutiva y la propuesta de las ESP. En caso encuentre observaciones devuelve la propuesta a la UOP para la subsanación.
 - Las ESP de alimentos forman parte del requerimiento para la contratación de los bienes y/o servicios necesarios para la prestación del servicio alimentario, son elaboradas por la UOP en coordinación con las UT y aprobadas con Resolución de Dirección Ejecutiva, de acuerdo a lo establecido en el Manual del Proceso de Compras del modelo de cogestión para la prestación del servicio alimentario del PNAEQW.
 - Las ESP de alimentos aprobadas deben ser publicadas en un catálogo electrónico en el portal web institucional del PNAEQW, por Proceso de Compras, alimento y N° de versión.

8.4 ACTUALIZACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS

Las ESP se actualizan en las siguientes etapas:

8.4.1 DURANTE LA INTEGRACIÓN DE BASES DEL PROCESO DE COMPRAS

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

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

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.08.2020 17:47:57 -05:00

La CCA elabora el informe de la absolución de consultas estableciendo las observaciones acogidas para integrar las bases del Proceso de Compras, al cual se adjunta la propuesta de actualización de la/las ESP de alimento/s observado/s y lo remite a la/el jefa/e de la UOP.

La/el jefa/e de la UOP remite las propuestas de actualización de las ESP de alimentos a la UAJ para que emita opinión favorable a la DE adjuntando al informe el proyecto de Resolución de Dirección Ejecutiva y la/las propuesta/s de la/las ESP. En caso encuentre observaciones devuelve la propuesta a la UOP para la subsanación.

La/las ESP de alimento/s actualizada/s se aprueba mediante la emisión de una Resolución de Dirección Ejecutiva y las mismas forman parte de las bases integradas del Proceso de Compra.

La/las ESP de alimento/s actualizada/s deben ser incorporadas como una nueva versión de ESP del alimento al catálogo electrónico publicado en el portal web institucional del PNAEQW.

8.4.2 DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

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

La actualización de las ESP de Alimentos se produce por cuatro (4) situaciones:

- a) Cuando exista modificación de la normativa sanitaria.
- b) Ante el ajuste de un parámetro técnico de un producto.
- c) Ante una propuesta de carácter intersectorial o de cooperación internacional con el debido sustento técnico, cuyo fin se encuentre enmarcado en los objetivos del PNAEQW.
- d) Otros casos que se den en la prestación del servicio alimentario, con evidencia científica o sustento técnico validada por el PNAEQW.

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

La CCA elabora el informe técnico que sustenta la propuesta de actualización de las ESP de alimentos y lo remite a la/el jefa/e de la UOP.

La/el jefa/e de la UOP remite las propuestas de actualización de las ESP de alimentos a la UAJ para que emita opinión favorable a la DE adjuntando al informe el proyecto de Resolución de Dirección Ejecutiva y la/las propuesta/s de la/las ESP. En caso encuentre observaciones devuelve la propuesta a la UOP para la subsanación.

La/las ESP de alimento/s actualizada/s se aprueba mediante la emisión de una Resolución de Dirección Ejecutiva.

La/las ESP de alimento/s actualizada/s deben ser incorporadas como una nueva versión de ESP de alimento al catálogo electrónico publicado en el portal web institucional del PNAEQW.



Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU
20650154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 04.08.2020 17:48:25 -05:00

IX. ANEXOS

9.1 CONTROL DE CAMBIOS.

Versión N°	Numeral del texto vigente	Cambio realizado	Justificación del cambio
06	TITULO	Se mejora la redacción	Alinear la redacción
06	INDICE	Se ajusta a los cambios realizados	Alinear al cumplimiento de la Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del PNAEQW- Versión -N°1 (DIR-034-PNAEQW-UPPM
06	1. OBJETIVO	Se incorpora texto. especificando donde son entregados los alimentos	Alinear la redacción de acuerdo a la actualización del documento.
06	3. BASE NORMATIVA	Se retiran e incorporan normas competentes	Actualizar la base legal.
06	6. ABREVIATURAS Y SIGLAS	Se actualiza las siglas.	Alinear la redacción.
06	7. ORIENTACIONES GENERALES 7.1 Acreditación de la certificación	Se mejora la redacción	Alinear la redacción
06	8. ACCIONES PRIORITARIAS 8.1 ESTRUCTURA DE LAS GENERALIDADES DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS. 8.2 ESTRUCTURA DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS.	Se incorpora la estructura de las generalidades y se actualiza y mejora la redacción	Alinear a lo requerido para un mayor entendimiento y transparencia en el proceso de elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos.
06	8.2.1.1 CODIGO	Se agrega campos al código, a fin que se identifique el anexo (de corresponder) y el año de la ESP.	Mejorar la trazabilidad de la ESP.
06	8. ACCIONES PRIORITARIAS 8.3 ELABORACION DE LAS ESP DE ALIMENTOS. 8.4 ACTUALIZACIÓN DE LAS ESP DE ALIMENTOS. 8.3.1 Durante la integración de bases de compra. 8.3.2 Durante la prestación del Servicio Alimentario.	Se modificó texto (cuerpo), describiendo detalladamente el proceso de elaboración y actualización de ESP de alimentos en cada etapa del Proceso de compras	Alinear la correcta redacción de las etapas de actualización de las ESP de alimentos.
06	8.3 ELABORACION DE LAS ESP DE ALIMENTOS. 8.4 ACTUALIZACIÓN DE LAS ESP DE ALIMENTOS.	Se incorpora indicación que establece la publicación de un catálogo Electrónico de las ESP de alimentos en el portal Web institucional del PNAEQW	Alinear al proceso de modernización del estado y brindar mayor facilidad para el acceso al documento técnico por parte del público en general
06	8. TODO EL DOCUMENTO	Se incorpora lenguaje inclusivo	Alinear a lo establecido en el documento RDE N° D000193-2020-MIDIS-PNAEQW-DE

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.08.2020 17:48:58 -05:00

9.2 ESQUEMA DE LA ESP DE ALIMENTOS

 		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Version: N°	NOMBRE DEL PRODUCTO		Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000 - 2020-MIDIS-PNAEQW-DE	
	CÓDIGO:		Pág. 1 de 2	

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica:

1.2 Tipo de alimentos:

1.3 Grupo de alimentos:

1.4 Descripción General:

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
		Requisito del PNAEQW

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
		-
		-
		-
		-

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M

Fuente:

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 04.08.2020 17:49:27 -05:00

 		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Version: N°	NOMBRE DEL PRODUCTO		Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000 -2020-MIDIS-PNAEQW-DE	
	CÓDIGO:		Pág. 2 de 2	

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

El material utilizado debe ser de primer uso

Requisitos del envase

(...)

3.2 Vida útil

(...)

3.3 Rotulado

(...)

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

(...)

5. ANEXOS

(...)

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.08.2020 17:49:54 -05:00