

REPÚBLICA DEL PERÚ



Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 1335-2015-MIDIS/PNAEQW

Lima, 27 de mayo de 2015.

VISTO:

El Informe N° 302-2015-MIDIS/PNAEQW-UP de la Unidad de Prestaciones y el Informe N° 1574-2015-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

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

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

Que, mediante Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS, modificada por Resolución Ministerial N° 264-2013-MIDIS, se aprobó la Directiva N° 001-2013-MIDIS, Procedimientos Generales para la operatividad del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, estableciéndose que el proceso de compra es llevado a cabo, de manera cogestionada, por Qali Warma y el Comité de Compra. Qali Warma elabora y



aprueba las Bases de los procesos de compra para la adquisición de productos y raciones, las cuales son de uso obligatorio para Comités de Compra;

Que, mediante 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 secundaria de las instituciones públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana;

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

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

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

Que, con Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-MIDIS/PNAEQW de fecha 19 de febrero de 2015, se aprueban las Fichas Técnicas de Alimentos y Fichas Técnicas de Producción de Raciones, como una nueva alternativa adicional que podrá elegir el proveedor al momento de la suscripción del contrato;

Que, en la referida disposición normativa también se estableció que las Fichas Técnicas aprobadas mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 7345-2014-MIDIS/PNAEQW y Resolución de Dirección Ejecutiva N° 384-2015-MIDIS/PNAEQW, constituyen la opción N° 01 de desayunos de la modalidad raciones y, que las Fichas Técnicas aprobadas con la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-MIDIS/PNAEQW, constituyen la opción N° 02 de desayunos de la modalidad raciones;

Que, con Resolución de Dirección Ejecutiva N° 827-2015-MIDIS/PNAEQW de fecha 25 de febrero de 2015, se aprueban las fichas técnicas de alimentos para la modalidad raciones, fichas que se denominan Opción N° 03 de desayunos de la modalidad raciones y podrán ser autorizadas en la ejecución contractual por periodo de atención correspondiente a 20 días y con Resolución de Dirección Ejecutiva N° 849-2015-MIDIS/PNAEQW, de fecha 05 de marzo 2015, se rectifica el error material incurrido en las Fichas Técnicas de Producción de raciones en el extremo del nombre de la ración, las mismas que forman parte del anexo N°2 de la "Opción N° 03" de los desayunos de la modalidad raciones;



Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 972-2015 MIDIS/PNAEQW, de fecha 24 de abril 2015, se aprueban las Fichas Técnicas de Alimentos para la modalidad raciones y Fichas Técnicas de producción de Raciones de pan de aceituna y pan con queso y leche, que formarán parte de las bases de las convocatorias sumarias que se convoque a partir de la fecha y constituye una alternativa adicional que podrá elegir el proveedor al momento de suscribir el contrato;

Que, según los “Lineamientos para la planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” aprobado por la Unidad de Prestaciones, se ha establecido que para la entrega de desayunos de la modalidad raciones éstos no requieren ser preparados en las Instituciones Educativas, precisándose además que se tratan de alimentos preparados para el consumo humano o envasados industrialmente, elaborados de acuerdo a los aportes nutricionales y a las Fichas Técnicas de Producción de Raciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, el numeral 27 del Manual de Compras aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 7344-2014-MIDIS/PNAEQW de fecha 19 de abril de 2014, establece: *“Es competencia del PNAEQW la planificación del proceso de compra para la provisión del servicio alimentario; así como el seguimiento, supervisión y monitoreo de la ejecución contractual de los proveedores, a través de las Unidades Técnicas de la Sede Central y/o las Unidades Territoriales. 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, mediante Informe N° 302-2015-MIDIS/PNAEQW-UP, la Jefa (e) de la Unidad de Prestaciones, informa que en el marco del proceso de mejora continua y en la búsqueda constante de nuevas alternativas que garanticen la atención del servicio alimentario a los usuarios del Programa, el Componente Alimentario de la Unidad a su cargo, ha desarrollado una nueva alternativa temporal para la atención del servicio alimentario de la modalidad raciones;

Que, al respecto, la Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones, mediante Informe N° 495-2015-MIDIS/PNAEQW-UP-CCA señala que la nueva alternativa “temporal” para los desayunos de la modalidad raciones, de igual forma que las alternativas anteriores, también considera el aporte nutricional diferenciado de acuerdo al nivel educativo, en tal sentido dicha alternativa propone brindar un bebible único para ambos niveles de atención considerando el aporte nutricional de los usuarios de nivel inicial; sin embargo, para compensar esa diferencia en energía y nutrientes, el componente sólido del nivel primario tendrá un mayor peso;

Que, del mismo modo, señala la Coordinación del Componente Alimentario que esta nueva propuesta temporal contempla seis (6) tipos de combinaciones por grupo de alimentos, las cuales se encuentran alrededor de los rangos nutricionales establecidos por el Programa en los Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar, razón por la cual se han desarrollado nuevas Fichas Técnicas



de producción de Raciones y Fichas Técnicas de alimentos, las cuales deberán ser incorporadas como Opción N° 04, al registro de Fichas aprobadas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con la finalidad de que puedan ser utilizadas temporalmente y bajo las condiciones debidamente sustentadas por los proveedores durante su ejecución contractual de la prestación del servicio alimentario, previo acuerdo entre las partes.

Que, de otro lado, dicha área técnica indica que mediante Informe N° 092-2015-MIDIS/PNAEQW-UP-CCA-WSAC, el Especialista en Programación de Compra, evalúa el costo de la propuesta presentada, concluyendo que el costo promedio de la ración de desayunos propuesto como Opción N° 04, debe mantenerse igual para los niveles de inicial y primaria según los valores referenciales estimados dentro de las Bases de los Procesos de Compra 2015;

Que, la Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones también indica que la presente propuesta no modifica los requisitos de calidad, inocuidad y/o certificaciones, por lo que no constituyen variables susceptibles que podrían afectar la prestación del servicio derivados de los procesos de compra realizados y por realizarse de los ítems desiertos y no adjudicados, no implicando la modificación del valor referencial y/o contractual, por lo que se recomienda que la propuesta sea autorizada en la ejecución contractual previo acuerdo entre las partes y por periodo de atención correspondiente a 20 días.

Que, a su vez la Coordinación del Componente Alimentario, precisa que respecto a la programación por tipos de combinaciones de grupos de alimentos, se deberá cumplir la siguiente programación cíclica de cinco (05) días establecida, conforme al detalle siguiente:

“Programación por Tipos de Combinaciones de grupos de alimentos para propuesta alternativa temporal de desayunos de la Modalidad Raciones (Opción N°04)”

DIA	COMBINACIÓN
1	LECHE CON CEREALES / PAN COMÚN 1 + OVOPRODUCTO
2	LECHE ENRIQUECIDA / PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO
3	LECHE CON CEREALES / PAN COMÚN 2 + OVOPRODUCTO
4	LECHE ENRIQUECIDA / PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO
5	LECHE CON CEREALES / PAN COMÚN + FRUTA

Que, en ese orden de ideas, debe señalarse que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma cuenta con un conjunto de fichas técnicas aprobadas mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 384-2015-MIDIS/PNAEQW las mismas que fueron desarrolladas para el Proceso de Compra 2015; no obstante ello, el Programa se encuentra facultado para adoptar medidas que coadyuven al cumplimiento de nuestros objetivos institucionales, razón por la cual es viable la modificación, incorporación e inclusive la supresión de fichas técnicas;

Que, atendiendo a las razones expuestas y estando al proceso de mejora continua, corresponde aprobar las nuevas Fichas Técnicas de Alimentos y las Fichas Técnicas de Producción de Raciones con un bebible único y componente sólido diferenciado, la misma que constituye la Opción N° 04 de desayuno de la modalidad raciones;





PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de las personas con discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

ANEXO N° 1

Fichas Técnicas de Alimentos

Modalidad Raciones

(opción N° 04)

FICHAS TÉCNICAS

1. LECHE CON CEREALES
2. LECHE ENRIQUECIDA
3. PAN COMÚN O DE LABRANZA
4. PAN CON QUESO Y LECHE
5. PAN DE ACEITUNAS
6. ACEITUNA
7. HUEVO DE GALLINA
8. QUESOS MADURADOS

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

En uso de las atribuciones establecidas por el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS y la Resolución Ministerial N° 092-2015-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar las Fichas Técnicas de Alimentos para la modalidad raciones según el Anexo 1, el mismo que forma parte integrante de la presente resolución.

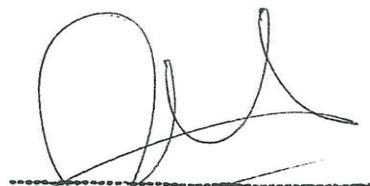
Artículo 2°.- Aprobar las Fichas Técnicas de Producción de Raciones según el Anexo 2, el mismo que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 3°.- Precisar que las Fichas Técnicas aprobadas en el artículo 1° y artículo 2° de la presente resolución, configura la opción N° 04 de desayunos de la modalidad raciones, las mismas que no constituyen variables susceptibles que podrían afectar la prestación del servicio derivados de los procesos de compra realizados y por realizarse de los ítems desiertos y no adjudicados, no implicando la modificación del valor referencial y/o contractual, por lo que podrán ser consideradas en los Procesos de Compra que se convoquen a partir de la fecha y también podrán ser autorizadas en la ejecución contractual previo acuerdo entre las partes y por periodo de atención correspondiente a 20 días.

Artículo 4°.- Incorporar las Fichas Técnicas aprobadas en los artículos 1° y 2° de la presente resolución al registro al que se refiere el artículo 6° de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-MIDIS/PNAEQW.

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).

Regístrese, comuníquese y notifíquese.


Ing. **MARIA MÓNICA MORENO SAAVEDRA**
Directora Ejecutiva (e)
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL



**FICHAS TÉCNICAS
DE ALIMENTOS
(TEMPORALES)**

**MODALIDAD
RACIONES
(OPCIÓN N° 04)**

DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL
PROGRAMA NACIONAL DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI
WARMA

2015

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL	Revision N° 03-2015 Fecha: 27/05/2015 Pag N° - 1 - de 37
---	--	--

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ESPECIFICACIONES GENERALES

Los proveedores deben entregar productos que cumplan las especificaciones técnicas detalladas en las **Fichas Técnicas de Alimentos** establecidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Los productos e insumos deben ser adquiridos directamente del fabricante o procesador o distribuidores autorizados y deberán contar con la documentación que acredite su procedencia (factura o boleta), en la que deberá figurar el nombre del producto, marca, cantidad y otros datos que permitan la descripción del producto.

La entrega de la ración debe realizarse en las Instituciones Educativas Públicas, de acuerdo a lo establecido en el contrato suscrito.

Los productos industrializados y los insumos, que se adquieran deben contar con el respectivo Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, y deben ser de fabricantes que cuenten con la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación de Principios Generales de Higiene, otorgados por DIGESA, según normativa sanitaria vigente.

De acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2014-SA, se podrá aceptar productos elaborados por MYPEs, siempre que hayan sido elaborados en establecimientos que cuenten con la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), otorgado por DIGESA a excepción de aquella que fabrique o elabore alimentos de alto riesgo que debe contar con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

Respecto a la presencia de metales pesados y residuos de plaguicidas en los alimentos, estos no deberán exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por norma nacional, o en ausencia de esta, por el Codex Alimentarius.

En la presente modalidad se contempla la entrega de desayunos listos para ser consumidos por los usuarios de las Instituciones Educativas Públicas del nivel inicial y primario.

El desayuno está constituido por un Bebible industrializado más un Componente sólido, los cuales se describen a continuación:

- **Bebible industrializado:** es un producto a base de leche entera, pudiendo ser parcialmente descremado, teniendo dos tipos:
 - Leche Enriquecida
 - Leche con Cereales

Estos deberán ser sometidos a un proceso térmico que asegure larga vida útil y de presentación individual, cuyas especificaciones técnicas se encuentran detalladas en las Fichas Técnicas de Alimentos de la modalidad raciones.



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



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015

Fecha: 27/05/2015

Pag N° - 2 - de 37

- Componente sólido: está constituido por un producto panificado pudiendo ser:
 - Pan Común: pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros. Este deberá ser acompañado por: queso maduro o aceitunas o huevo o mantequilla.
 - Pan con Relleno: pan con queso y leche y pan de aceituna.



R.

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

CONTENIDO

FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

1. LECHE CON CEREALES	- 4 -
2. LECHE ENRIQUECIDA	- 8 -

FICHAS TÉCNICAS DE PANES COMUNES

3. PAN COMÚN O DE LABRANZA.....	- 12 -
---------------------------------	--------

FICHAS TÉCNICAS DE PANES RELLENOS

4. PAN CON QUESO Y LECHE.....	- 16 -
5. PAN DE ACEITUNAS.....	- 22 -

FICHAS TÉCNICAS DE ACOMPAÑAMIENTOS

6. ACEITUNA.....	- 27 -
7. HUEVO DE GALLINA.....	- 31 -
8. QUESOS MADURADOS.....	- 34 -



JG.



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015

Fecha: 27/05/2015

Pag N° - 4 - de 37

FICHAS TÉCNICAS DE BEBIBLES INDUSTRIALIZADOS

LECHE CON CEREALES

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Tipo de alimentos: No Perecibles

1.2 Grupo de alimentos: Leche y productos lácteos

1.3 Descripción General: Es un producto elaborado a partir de la mezcla de leche entera, pudiendo ser parcialmente descremada o no, con adición de harina de avena y/o harina de maíz y/o harina de quinua, y/o harina de arroz y/o harina de kiwicha, con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.

Pudiendo ser elaboradas con un solo tipo de cereal o mezclas.

Está permitido solo el uso de aditivos alimentarios que estén comprendidos en la Norma General del *Codex Alimentarius*.

Está prohibida la leche modificada.

El producto no necesita tratamiento especial para su consumo.

Importante: Los productos deben ser adquiridos directamente del fabricante o distribuidor autorizado por el fabricante, además de contar con la documentación que acredite su procedencia (factura y guía de remisión), en la que deberá figurar el lote, marca y otros datos necesarios para la rastreabilidad del producto.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

CARACTERÍSTICA	Especificación
Color	Blanco ligeramente crema.
Olor	Característico a leche con cereales, sin olores extraños
Sabor	Característico a leche con cereales, sin sabores extraños
Aspecto	Líquido homogéneo con pequeñas partículas de cereal.

2.2 Requisitos nutricionales

Característica	Especificaciones
	Niveles: Inicial o Pre escolar y Primaria o Escolar
Volúmen por presentación (mL)	200 mL +/- 10 %
Energía (Kcal)	150 - 172
Proteína (g) mín.	4.2
Grasa Total (g) máx.	7.2
Azúcar añadida (g) máx.	6

Nota: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

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



Handwritten signature.



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015
 Fecha: 27/05/2015
 Pag N° - 5 - de 37

2.3 Requisitos físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5 – 6.8

2.4 Requisitos microbiológicos

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	C		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones de credibilidad Internacional tal como la Asociación Oficial de Químico Analíticos (AOAC), ó Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el informe de ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA ó Asociación Americana de Salud Pública APHA.				

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación referencial:

- Niños(as) del nivel inicial y nivel primaria : Envase de 200 mL (que incluya sorbete de plástico).

Características del envase:

- Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik).
- Vaso plastificado con film aluminizado o material coextruido.
- Envases de hojalata con abre fácil.

Nota:

El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario. Para los niños(as) de nivel inicial y nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

Todas las presentaciones deberán de cumplir con los requisitos nutricionales establecidos en la presente ficha técnica.



[Handwritten signature]

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



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015

Fecha: 27/05/2015

Pag N° - 6 - de 37

3.2 Envase secundario

En cajas de cartón de primer uso o bandejas de cartón cubierta por material plástico termoencogible (para envases primarios de hojalata) de primer uso para permitir un manejo adecuado durante el transporte, distribución y almacenaje.

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo seis (06) meses contados a partir de la fecha de producción

3.4 Rotulado

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

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado.

Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

Asimismo, los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo.

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015
Fecha: 27/05/2015
Pag N° - 7 - de 37

Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

4.2 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

5) REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

- 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, objeto del proceso.
- 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, emitido por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitido por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015
Fecha: 27/05/2015
Pag N° - 8 - de 37

LECHE ENRIQUECIDA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Tipo de alimento : No Perecibles
1.2 Grupo de alimentos : Leche y productos lácteos
1.3 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de leche entera fresca, pudiendo ser parcialmente descremada o no, con adición o no de ácidos grasos esenciales (como fuente de DHA, ARA, EPA u otros), con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.
Está permitido solo el uso de aditivos alimentarios que estén comprendidos en la Norma General del *Codex Alimentarius*.
Está prohibida la leche modificada.
El producto no necesita tratamiento especial para su consumo.

Importante: Los productos deben ser adquiridos directamente del fabricante o distribuidor autorizado por el fabricante, además de contar con la documentación que acredite su procedencia (factura y guía de remisión), en la que deberá figurar el lote, marca y otros datos necesarios para la rastreabilidad del producto.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Descripción	Referencia
Color	Blanco a blanco crema.	NTP 202.100:2007 (revisada el 2014) Leche y Productos Lácteos. Leche UHT. Requisitos.
Olor	Característico a leche.	
Sabor	Característico a leche.	
Aspecto	Fluido Homogéneo	

2.2 Requisitos nutricionales

Característica	Especificaciones Niveles: Inicial o Pre escolar y Primaria o Escolar
Volúmen por presentación (mL)	200 mL +/- 10 %
Energía (Kcal)	120-135
Proteína (g) mín.	5.6
Grasa Total (g) máx.	7.2
Azúcar añadida (g) máx.	6

Nota: Los carbohidratos resultan de la diferencia de las calorías aportadas por las proteínas y las grasas, para cumplir con el aporte de energía requerido.

2.3 Requisitos Físico químicos

Característica	Especificación
pH	6.5 - 6.8

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



Handwritten signature or initials.



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015
 Fecha: 27/05/2015
 Pag N° - 9 - de 37

2.4 Características Microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	N	C		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones de credibilidad Internacional tal como la Asociación Oficial de Químico Analíticos (AOAC), ó Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el informe de ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA ó Asociación Americana de Salud Pública APHA.				

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1)

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentación referencial:

Niños(as) del nivel inicial y nivel primaria : Envase de 200 mL (que incluya sorbete de plástico).

Características del envase:

- Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik).
- Vaso plastificado con film aluminizado o material coextruido.
- Envases de hojalata con abre fácil.

Nota:

El proveedor podrá adquirir otras presentaciones que se encuentren disponibles en el mercado, que cuenten con Registro Sanitario. Para los niños(as) de nivel inicial y nivel primaria se aceptará presentaciones hasta con +/- 10% del volumen referencial (200 mL).

Todas las presentaciones deberán de cumplir con los requisitos nutricionales establecidos en la presente ficha técnica.

3.2 Envase secundario

En cajas de cartón de primer uso o bandejas de cartón cubierta por material plástico termoencogible (para envases primarios de hojalata) de primer uso para permitir un manejo adecuado durante el transporte, distribución y almacenaje.



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



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015
Fecha: 27/05/2015
Pag N° - 10 - de 37

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo seis (06) meses contados a partir de la fecha de producción

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos.
- Peso del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Nombre del país donde se elaboró el producto.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.
- Contenido de grasa (g/100 g).
- Contenido de proteína (g/100 g).

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

4) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

4.1 Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado.

Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

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

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



[Handwritten signature]

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL	Revision N° 03-2015 Fecha: 27/05/2015 Pag N° - 11 - de 37
---	--	---

4.2 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Producto Nacional

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

b) Producto Importado

- Copia simple del Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario de Producto vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia simple de Certificación de Calidad de la planta productora emitido por un Organismo Internacional acreditado o Autoridad Sanitaria competente del país de origen, vigente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



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



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015
Fecha: 27/05/2015
Pag N° - 12 - de 37

FICHAS TÉCNICAS DE PANES COMUNES

PAN COMÚN O DE LABRANZA

(pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso y entre otros)

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan común o de labranza
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Panificación y galletería
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción por horneado de masa fermentada, elaborada con harina de trigo, agua potable, sal, levadura y otros ingredientes y aditivos permitidos por el *Codex Alimentarius*.

El producto debe cumplir con las siguientes características:

- Debe estar libre de presencia de plagas.
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad.
- Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- El producto debe cumplir con la reglamentación vigente.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	Característico a masa horneada, exento de sabores extraños.
Color	Dorado uniforme, exento áreas quemadas.
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Impurezas	Exento de materias extrañas, que indique una manipulación inadecuada del producto.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Mínimo 23% – Máximo 35%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido sulfúrico)	Máximo 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua.	

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



[Handwritten signature]

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL	Revision N° 03-2015 Fecha: 27/05/2015 Pag N° - 13 - de 37
---	--	---

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

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan.

Presentaciones:

Niños del nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 35 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños del nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 65 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

3.2 Envase secundario:

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3.3 Tiempo de vida útil

24 horas desde la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del pan común o de labranza más el acompañamiento.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción.
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."

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



[Handwritten signature]

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL	Revision N° 03-2015 Fecha: 27/05/2015 Pag N° - 14 - de 37
---	--	---

- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:
Niños del nivel inicial o pre escolar.
Niños del nivel primaria o escolar.

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

4 CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76 y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

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

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido

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



[Handwritten signature]

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL	Revision N° 03-2015 Fecha: 27/05/2015 Pag N° - 15 - de 37
---	--	---

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante, Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA.
- En caso de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con ficha técnica del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Certificación del PGH deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



[Handwritten signature]

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



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015
Fecha: 27/05/2015
Pag N° - 16 - de 37

FICHAS TÉCNICAS DE PANES RELLENOS

PAN CON QUESO Y LECHE

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan con queso y leche
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, agua potable, queso maduro, leche entera en polvo, azúcar, manteca vegetal, levadura, sal y otros ingredientes, para luego ser cocida uniformemente a través de un horno.

1.5 Fórmula referencial:

Es importante anotar que la receta se ha calculado con el llamado porcentaje panadero. El mismo que toma como 100% a la harina de trigo y no a la suma total de insumos.

Ejemplo:

En una fórmula que lleva 1 kg de harina de trigo fortificada y señala 2% de levadura seca, este porcentaje será tomado del 100% de harina de trigo, es decir si tenemos 1 kg de harina de trigo, el 2% serán 20 g de levadura y así sucesivamente para el resto de los insumos.

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Insumos	Porcentaje panadero
Harina de trigo fortificada	100.0
Agua	50.0
Queso maduro	33.6
Leche entera en polvo	11.9
Azúcar	9.0
Manteca vegetal	6.5
Levadura	2.5
Sal	1.5

Nota: Para el caso del queso maduro y la leche entera en polvo, los porcentajes panaderos deberán ser obligatoriamente de 33.6 y 11.9 respectivamente.

1.6 Descripción de la composición del pan

- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- La manteca debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.

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



H.



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015
Fecha: 27/05/2015
Pag N° - 17 - de 37

- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 - 2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio inepto para el consumo humano"
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y de horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Prohibición específica: el producto y sus componentes no deben haber sido tratados con radiaciones ionizantes.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar: fecha de vencimiento, número de lote, registro sanitario, nombre del fabricante para su trazabilidad.

1.7 Proceso de producción referencial

El procedimiento para la elaboración del pan con queso y leche es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se agrega la harina de trigo, el azúcar, leche entera en polvo, la levadura seca, y la sal y el agua y se mezcla.
- Luego se agrega la manteca vegetal y el queso maduro disgregado y se mezcla.
- Se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se corta considerando un peso del producto final (horneado), según corresponda al grupo etario al cual va ser dirigido.
- Se bolea y se coloca en latas.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 160°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobreempaqués de 25 unidades.



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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL	Revision N° 03-2015 Fecha: 27/05/2015 Pag N° - 18 - de 37
---	--	---

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor	Característico con ligero olor a queso.
Sabor	Característico a masa horneada de pan con ligero sabor a queso.
Color	Dorado uniforme
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Textura	Blanda con miga esponjosa
Impurezas	Exento de materias extrañas

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	

2.3 Características nutricionales

Requisito	Aporte por cada 100 g.
Energía (Kcal) mín.	313
Proteína (g) mín.	12.1
Grasa Total (g) máx.	9.5
Azúcar Añadida (g) máx.	4.6
Hierro (mg) mín.	3.2

2.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	C	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015
Fecha: 27/05/2015
Pag N° - 19 - de 37

Presentaciones:

Niños de nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 45 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños de nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 80 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabs de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del pan.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:
 - Niños del nivel inicial o pre escolar.
 - Niños del nivel primaria o escolar.

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



[Handwritten signature]

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

 <p>QaliWarma</p>	<p>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</p> <p>MODALIDAD RACIONES</p> <p>(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL</p>	<p>Revision N° 03-2015 Fecha: 27/05/2015 Pag N° - 20 - de 37</p>
---	---	--

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76 y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

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

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) o la 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

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan

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



Handwritten signature



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015
Fecha: 27/05/2015
Pag N° - 21 - de 37

HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.

- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Certificación del PGH deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



H.

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



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015
Fecha: 27/05/2015
Pag N° - 22 - de 37

PAN DE ACEITUNAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan de aceitunas
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería
1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, aceitunas deshuesadas, agua potable, azúcar, manteca vegetal, levadura, sal y otros ingredientes, para luego ser cocida uniformemente a través de un horno.

1.5 Fórmula referencial:

Es importante anotar que la receta se ha calculado con el llamado porcentaje panadero. El mismo que toma como 100% a la harina de trigo y no a la suma total de insumos.

Ejemplo:

En una fórmula que lleva 1 kg de harina de trigo fortificada y señala 2% de levadura seca, este porcentaje será tomado del 100% de harina de trigo, es decir si tenemos 1 kg de harina de trigo, el 2% serán 20 g de levadura y así sucesivamente para el resto de los insumos.

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

Insumos	Porcentaje panadero
Harina de trigo fortificada	100.0
Aceitunas deshuesadas	67.6
Agua	35.8
Azúcar	7.7
Manteca vegetal	6.5
Levadura	1.3
Sal	0.5

Nota: Para el caso de la aceituna deshuesada el porcentaje panadero deberá ser obligatoriamente de 67.6.

1.6 Descripción de la composición del pan

- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- La manteca debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.
- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 - 2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio inepto para el consumo humano"

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015

Fecha: 27/05/2015

Pag N° - 23 - de 37

- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y de horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Prohibición específica: el producto y sus componentes no deben haber sido tratados con radiaciones ionizantes.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar: fecha de vencimiento, número de lote, registro sanitario, nombre del fabricante para su trazabilidad.

1.7 Proceso de producción referencial

El procedimiento para la elaboración del pan de aceitunas es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se agrega la harina de trigo, el azúcar, la levadura seca, y la sal y el agua y se mezcla.
- Luego se agrega la manteca vegetal y se mezcla.
- Se añaden las aceitunas deshuesadas y picadas, se mezcla hasta que se integre en toda la masa.
- Se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se corta considerando un peso del producto final (horneado), según corresponda al grupo etario al cual va ser dirigido.
- Se bolea y se coloca en latas.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 160°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobreempaques de 25 unidades.



2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1) Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor	Característico con ligero olor a aceituna
Sabor	Característico a masa horneada de pan con sabor a aceituna
Color	Dorado uniforme
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Textura	Blanda con miga esponjosa con trozos de aceituna
Impurezas	Exento de materias extrañas

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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL	Revision N° 03-2015 Fecha: 27/05/2015 Pag N° - 24 - de 37
---	--	---

2.2) Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 40%	R.M. N° 1020-2010/MINSA
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.70%	
Cenizas	Máximo 3%	
Bromatos	Ausencia	

2.3) Características nutricionales

Requisito	Aporte por cada 100 g.
Energía (Kcal) mín.	290
Proteína (g) mín.	4.9
Grasa Total (g) máx.	13.3
Azúcar Añadida (g) máx.	4.8
Hierro (mg) mín.	3.3

2.4) Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	C	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Niños de nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 45 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños de nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 80 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015

Fecha: 27/05/2015

Pag N° - 25 - de 37

podrá ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del pan.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:
Niños del nivel inicial o pre escolar.
Niños del nivel primaria o escolar.

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



4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76 y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

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



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015

Fecha: 27/05/2015

Pag N° - 26 - de 37

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

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) o la 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

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Certificación del PGH deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL	Revision N° 03-2015 Fecha: 27/05/2015 Pag N° - 27 - de 37
---	--	---

FICHAS TÉCNICAS DE ACOMPAÑAMIENTOS

ACEITUNA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : *Olea europea*
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Aceites y grasas
1.4 Descripción General : Se denomina aceituna al fruto de variedades de olivo cultivado, sano, cosechado en el estado de madurez, a las que se le ha quitado el pedúnculo, conservan su forma original, enteras o deshuesadas y de calidad tal que, sometido al tipo de preparación provea un producto de buena calidad y conservación para el consumo.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Color	Característico al producto final, uniforme y sin manchas, sanas limpias exentas de materias extrañas, de una sola variedad en el mismo envase.	NTP 209.098.2006. Aceituna de mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.
Olor	Característico al producto final, estar sanas exentas de olores anormales, con la madurez adecuada y de reciente producción.	
Sabor	Característico al producto final, exentas de sabores anormales, y defectos que puedan afectar su agradabilidad o adecuada conservación.	
Textura	Característico al producto final, no arrugadas	
Salmuera	Limpia y exenta de materias extrañas sabor y olor anormales.	



2.2 Características físico-químicas

Tabla de evaluación de la tolerancia de defectos en aceituna

Enumeración de Defecto	Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial)
Materia extraña inocua	1 unidad por kg
Defectos:	
De epidermis sin afectar a la pulpa	4
De epidermis, afectando a la pulpa	4
Frutos arrugados	2
Fruto blando o fibroso	6
Coloración anormal	3
Daños por insectos	4
Pedúnculos	2
La suma de tolerancias de defectos no debe pasar de 25%	

Fuente: NTP 209.098.2006. Aceituna de mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.

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



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015
Fecha: 27/05/2015
Pag N° - 28 - de 37

Para la conservación del producto está permitido el uso de ingredientes facultativos:

- Agua
- Sal (cloruro de sodio)

La salmuera para aceitunas (solución salina mínima de 7%).

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Levaduras	3	3	5	1	10 ³	10 ⁴

(*) R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIV.4)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales: 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg.

Nota: El líquido de salmuera no será considerado como peso del producto.

Características del envase:

- Deberá ser empacado en envases de polietileno que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños,
- Deberá ser impermeable al aceite y al agua. Su uso deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria correspondiente.
- El envase debe estar lleno mínimo al 90% de su volumen.
- El envase debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

3.2 Envase secundario:

Cajas de cartón corrugado de primer uso que proteja al envase primario de la suciedad polvo y otros.

3.3 Vida útil

Mínimo seis (06) meses desde la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto
- Forma en que se presenta el producto.

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL	Revision N° 03-2015 Fecha: 27/05/2015 Pag N° - 29 - de 37
---	--	---

- Declaración de los ingredientes y aditivos.
- El contenido neto, en kilogramos.
- Nombre, razón social, y dirección del fabricante.
- Código o clave de lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario del Producto.
- Condiciones de conservación.

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76 y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

4.2 Almacenamiento

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

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado.

Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

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



5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL	Revision N° 03-2015 Fecha: 27/05/2015 Pag N° - 30 - de 37
---	--	---

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

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Certificación del PGH deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



Handwritten signature

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

 QaliWarma	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL	Revision N° 03-2015 Fecha: 27/05/2015 Pag N° - 31 - de 37
---	--	---

HUEVO DE GALLINA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Huevo de gallina
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Carnes y derivados - huevos.
1.4 Descripción General : Se entiende por huevo de gallina (*Gallus gallus*), al óvulo completamente evolucionado, constituido por por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

Las características de un huevo apto contemplan:

- Cáscara libre de roturas y quiñaduras.
- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no deberá estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros).
- Limpio y seco
- No deben estar incubados o presentar embrión visible.
- No deben estar podridos, con larvas de insectos o con parásitos
- No debe poseer olor, sabor y/o coloraciones anormales, el que se presenta alterado por la acción de bacterias u hongos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Atributo	Especificación	Referencia
Olor	Característico y libre de olores extraños.	NTP 011.219 2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación.
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	
Sabor	Característico	

2.2 Características físicas químicas:

Los huevos de gallina deben cumplir con los siguientes pesos:

Atributo	Especificación	Referencia
Peso	Grande: 62.5 g. – 68.88 g. Mediano: 55.55 g – 62.5 g.	NTP 011.219 2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación.

2.3 Grados de Calidad

Los huevos de gallina aptos para consumo humano deberán cumplir con las características de la clasificación de primera calidad:

Característica	Primera	Segunda	Método
Cáscara	Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica.	Integra, seca, puede tener ligeras manchas (materia orgánica) y/o aspecto poroso en la superficie.	Visual y tacto.
Cámara de aire	Su altura no excederá los 5mm.	Su altura no excederá los 10 mm	Destructivo: Vernier o Micrómetro. No destructivo: Ovoscopio.

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



Handwritten signature

 QaliWarma	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL	Revision N° 03-2015 Fecha: 27/05/2015 Pag N° - 32 - de 37
---	--	---

Yema	Céntrica y fija	Ligeramente movable	Ovoscopio
Clara	Transparente, densa y firme.	Transparente y con poca firmeza.	Destructivo: Visual

Se permitirá una tolerancia de hasta un 5% de huevos de calidad de segunda en primera.

Adicionalmente a este 5% se permitirá un máximo de 2% de huevos quiñados o rotos en destino.

Fuente: NTP 011.219.2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación

El producto debe ser de primera calidad.

2.4 Características microbiológicas

Agentes microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g o mL	
					m	M
Aerobios mesófilos (*)	2	3	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella sp.</i> (*)	10	2	5	0	Ausencia /25 g ó mL	-

(*) Determinación en el contenido del huevo.

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XII.1)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario y embalaje

Estuches o cartón, bandejas de cartón u otros de primer uso, del mismo tamaño.

Deberán estar limpios, secos, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente.

3.2 Rotulado

La información mínima que debe contener la etiqueta del paquete del producto es:

- Marca registrada o razón social
- Clasificación por peso o presentación
- Fecha de producción y/o caducidad
- Contenido neto o número de unidades.

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

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



H.



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015
Fecha: 27/05/2015
Pag N° - 33 - de 37

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- Durante la estiva y descarga se deberá evitar la excesiva manipulación para reducir los daños en el producto.
- Se debe evitar fluctuaciones bruscas de temperatura que tengan como resultado la condensación del agua en la superficie de la cáscara.

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

Los huevos deberán almacenarse en ambientes limpios, frescos, secos, apartados de olores externos y focos de contaminación, convenientemente protegidos contra golpes, apartados de la luz solar directa y de las diferencias excesivas de temperatura.

Las bandejas que contienen los huevos deberán colocarse de tal manera que permitan la circulación de aire y no deberán estar en contacto con el piso ni las paredes del almacén.

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia fedateada por SENASA o copia legalizada notarialmente de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.
- Original o copia expedida (con firma, sello y nombre del responsable de la empresa de Procesamiento Primario) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

La Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el procesamiento del producto. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado, su verificación se realizará a través de la página web:

http://200.60.104.77/SIGIAWeb/ino_establecimientosproceso.html



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



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015
Fecha: 27/05/2015
Pag N° - 34 - de 37

QUESOS MADURADOS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Quesos madurados
1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Leches y derivados
1.4 Descripción General : Producto de leche pasteurizada que después de su fabricación debe mantenerse mínimo 21 días en condiciones ambientales apropiadas (temperatura y humedad), para que se produzca los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. La maduración de los quesos se produce por la adición de cultivos lácticos específicos (bacterias lácticas), que le confieren características organolépticas agradables.

Los quesos madurados deben cumplir con las siguientes características:

- Los quesos madurados deberán elaborarse bajo estrictas condiciones higiénico sanitarias.
- La grasa y las proteínas lácteas de los quesos madurados no podrán ser sustituidas por elementos de origen no lácteo.
- Los quesos madurados deberán conservarse bajo condiciones de refrigeración a temperaturas entre 2°C y 8°C, hasta su consumo.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico al tipo de queso madurado, exento de sabores y olores extraños.	NTP 202.194:2010
Color	Característico al tipo de queso madurado.	
Textura	Característico al tipo de queso madurado, exento de partículas extrañas.	



2.2 Características físico-químicas

Tipos de quesos	% grasas en extracto seco (mínimo)) ^{-1/}	% Humedad (máximo)) ^{-2/}	Extracto seco (mínimo)) ^{-3/}
Quesos madurados sin mohos			
Paria	45	48	52
Cuartirolo y queso cremoso	45	55	45
Andino	45	57	43
Edam	40	46	54
Dambo	45	47	53
Tilsit	45	47	53
Gouda	48	43	57
Port salut/saint paulin	40	56	44
Provolone	45	47	53

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



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015
Fecha: 27/05/2015
Pag N° - 35 - de 37

Provolone ahumado	45	45	55
Cheddar	48	39	61
Gruyere	45	38	62
Emmenthal	45	40	60
Extraduro para rallar/ parmesano	32	36	64
Quesos maduros por mohos			
Brie	45	56	44
Camember	45	56	44
Queso azul	45	55	45

Fuente: NTP 202.194:2010 "Leche y Productos Lácteos. Quesos madurados. Requisitos.

Método de ensayo:

_1/ ISO 1735/IDF 005:2004

_2/ Se obtiene por diferencia a 100% del extracto seco determinado por el método ISO 5534/IDF 004:2004

_3/ ISO 5534/IDF 004:2004

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	2×10^2	10^3
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10^2
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio I.9).

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales: 0.5 kg, 0.8 kg, 0.9 kg, 1.0 kg, 2.0 kg.

Bolsas de polipropileno envasado al vacío de primer uso.

3.2 Tiempo de vida útil

Mínimo tres (03) meses, contado desde la fecha de producción.

Temperatura de conservación de almacenamiento

El producto debe mantenerse bajo refrigeración, a temperatura de 2°C a 8°C.

3.3 Rotulado

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

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

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



Handwritten signature or initials.



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL

Revision N° 03-2015
Fecha: 27/05/2015
Pag N° - 36 - de 37

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76 y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados.

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

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-

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



[Handwritten signature]

 CaliWarma	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 04) - TEMPORAL	Revision N° 03-2015 Fecha: 27/05/2015 Pag N° - 37 - de 37
---	--	---

MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.

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

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo, y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



[Handwritten signature]

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



PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de las personas con discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

ANEXO N° 2

Fichas Técnicas de Producción de Raciones

TIPOS DE COMBINACIONES

1. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + OVOPRODUCTO
2. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO
3. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + FRUTA
4. LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMUN + OVOPRODUCTO
5. LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO
6. LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + FRUTA



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 04

MODALIDAD RACIONES

**N°
RACION**

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + OVOPRODUCTO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

**LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN CON HUEVO
SANCOCHADO**

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales	200 +/- 10%	200 +/- 10%

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan común	35	65
Huevo fresco	56	56

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Lavar los huevos.
- 2.- Cocer los huevos.
- 3.- Escurrir el agua caliente.
- 4.- Enfriar con agua desinfectada.
- 5.- Embolsar el huevo sancochado con cáscara en un empaque de polietileno.
- 6.- Sellar herméticamente (sellado al calor).
- 7.- Embolsar el pan común en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 8.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 9.- Distribuir el pan común con huevo sancochado acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

VARIEDADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	258 - 341	20 - 26	-	360 - 439	20 - 24	-
Proteínas (g)	6 - 15	16 - 39	9 - 20	8 - 18	15 - 33	8 - 18
Grasas (g)	11 - 13	-	30 - 46	11 - 18	-	23 - 45
Azúcar añadida (g)	6 - 8	-	7 - 13	6 - 10	-	5 - 11
Hierro (mg)**	1.1 - 1.5	18 - 24	-	1.5 - 2.6	11 - 19	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible, pan y acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.
- Se deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 04

Fecha: 27/05/2015

Código N° ENCAUPO01-4

Página 1



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 04

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES - PAN CON QUESO Y LECHE

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales	200 +/- 10%	200 +/- 10%

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan con queso y leche	45	80

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan con queso y leche según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan con queso y leche acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACION*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	258 - 341	20 - 26	-	360 - 439	20 - 24	-
Proteínas (g)	6 - 15	16 - 39	9 - 20	8 - 18	15 - 33	8 - 18
Grasas (g)	11 - 13	-	30 - 46	11 - 18	-	23 - 45
Azúcar añadida (g)	6 - 8	-	7 - 13	6 - 10	-	5 - 11
Hierro (mg)**	1.1 - 1.5	18 - 24	-	1.5 - 2.6	11 - 19	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- Se deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 04

Fecha: 27/05/2015

Código N° ENCAUP001-4

Página 2



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 04

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + FRUTA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES - PAN DE ACEITUNA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche con cereales	200 +/- 10%	200 +/- 10%

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan de aceituna	45	80

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan de aceituna según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan de aceituna acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACION*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	258 - 341	20 - 26	-	360 - 439	20 - 24	-
Proteínas (g)	6 - 15	16 - 39	9 - 20	8 - 18	15 - 33	8 - 18
Grasas (g)	11 - 13	-	30 - 46	11 - 18	-	23 - 45
Azúcar añadida (g)	6 - 8	-	7 - 13	6 - 10	-	5 - 11
Hierro (mg)**	1.1 - 1.5	18 - 24	-	1.5 - 2.6	11 - 19	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

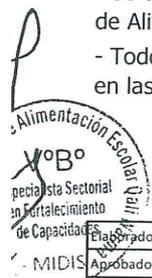
ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- Se deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.



Elaborado por:
Aprobado por:

Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 04

Fecha: 27/05/2015

Código N° ENCAUP001-4

Página 3

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 04

MODALIDAD RACIONES

**N°
RACION**

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + OVOPRODUCTO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

**LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN CON HUEVO
SANCOCHADO**

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida	200 +/- 10%	200 +/- 10%

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
Pan común	35	65
Huevo fresco	56	56

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Lavar los huevos.
- 2.- Cocer los huevos.
- 3.- Escurrir el agua caliente.
- 4.- Enfriar con agua desinfectada.
- 5.- Embolsar el huevo sancochado con cáscara en un empaque de polietileno.
- 6.- Sellar herméticamente (sellado al calor).
- 7.- Embolsar el pan común en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 8.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 9.- Distribuir el pan común con huevo sancochado acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

VARIEDADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACION*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	258 - 341	20 - 26	-	360 - 439	20 - 24	-
Proteínas (g)	6 - 15	16 - 39	9 - 20	8 - 18	15 - 33	8 - 18
Grasas (g)	11 - 13	-	30 - 46	11 - 18	-	23 - 45
Azúcar añadida (g)	6 - 8	-	7 - 13	6 - 10	-	5 - 11
Hierro (mg)**	1.1 - 1.5	18 - 24	-	1.5 - 2.6	11 - 19	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible, pan y acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 04

Fecha: 27/05/2015

Código N° ENCAUPO01-4

Página 4



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 04

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA - PAN CON QUESO Y LECHE

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida	200 +/- 10%	200 +/- 10%

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan con queso y leche	45	80

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan con queso y leche según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan con queso y leche acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones educativas.

APORTE NUTRICIONAL POR RACION*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	258 - 341	20 - 26	-	360 - 439	20 - 24	-
Proteínas (g)	6 - 15	16 - 39	9 - 20	8 - 18	15 - 33	8 - 18
Grasas (g)	11 - 13	-	30 - 46	11 - 18	-	23 - 45
Azúcar añadida (g)	6 - 8	-	7 - 13	6 - 10	-	5 - 11
Hierro (mg)**	1.1 - 1.5	18 - 24	-	1.5 - 2.6	11 - 19	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

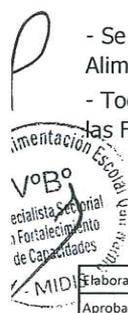
ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- Se deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.



Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 04

Fecha: 27/05/2015

Código N° ENCAUP001-4

Página 5

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 04

MODALIDAD RACIONES

**N°
RACION**

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + FRUTA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE ENRIQUECIDA - PAN DE ACEITUNA

INGREDIENTES BEBIBLE	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
Leche enriquecida	200 +/- 10%	200 +/- 10%

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan de aceituna según la Ficha Técnica de Alimento de la Modalidad Raciones respectiva.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir el pan de aceituna acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
Pan de aceituna	45	80

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	258 - 341	20 - 26	-	360 - 439	20 - 24	-
Proteínas (g)	6 - 15	16 - 39	9 - 20	8 - 18	15 - 33	8 - 18
Grasas (g)	11 - 13	-	30 - 46	11 - 18	-	23 - 45
Azúcar añadida (g)	6 - 8	-	7 - 13	6 - 10	-	5 - 11
Hierro (mg)**	1.1 - 1.5	18 - 24	-	1.5 - 2.6	11 - 19	-

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- Se deberán entregar Leche enriquecida y Leche con cereales de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.



Elaborado por:	Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

Versión N° 001- OPC N° 04

Fecha: 27/05/2015

Código N° ENCAUP001-4

Página 6