

Santiago De Surco, 21 de Octubre del 2020

## RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000290-2020-MIDIS/PNAEQW-DE



# Resolución de Dirección Ejecutiva

### VISTOS:

El Memorando N° D002021-2020-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Memorando N° D002611-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000474-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

### CONSIDERANDO:

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

Que, mediante Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, se aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma que constituye el documento técnico normativo de gestión que determina la estructura, funciones generales del programa, funciones específicas de las unidades que lo integran, así como los principales procesos estratégicos, misionales y de apoyo de la entidad;

Que, el literal n) del artículo 29 del Manual de Operaciones antes mencionado, señala como una de las funciones de la Unidad de Organización de las Prestaciones: “Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo”;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000272-2018-MIDIS/PNAEQW, se aprobó el “Procedimiento para la Evaluación de Nuevos Alimentos en la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRO-028-PNAEQW-UOP – Versión N° 01;

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



Firmado digitalmente por MIRANDA  
LLONTOP Katherine FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 21.10.2020 16:41:23 -05:00



Firmado digitalmente por RAMIREZ  
GARRO Jose Aurelio FAU  
20550154065 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 21.10.2020 14:46:26 -05:00



Firmado digitalmente por  
TOLENTINO AVALOS Jacinto  
Alberto FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 21.10.2020 14:43:47 -05:00

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000212-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma - Versión N° 04 (en adelante Manual del Proceso de Compras), que servirá de base para el Proceso de Compras 2021;

Que, el literal b) del sub-numeral 6.1 del numeral 6 del citado Manual, establece que: *“Las unidades orgánicas de la Sede Central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos (...) en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo al cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”*;

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Organización de las Prestaciones mediante Memorando N° D002021-2020-MIDIS/PNAEQW-UOP, remite a la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización la propuesta de actualización del “Procedimiento para la Evaluación de Nuevos Alimentos en la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRO-028-PNAEQW-UOP – Versión N° 02, el mismo que tiene como objetivo establecer el procedimiento para la evaluación de propuestas de nuevos alimentos, a fin de ser incluidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del PNAEQW;

Que, mediante Memorando N° D002611-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, en el marco de sus competencias, opina favorablemente para la aprobación del documento propuesto, toda vez que el Procedimiento cumple con lo establecido en la “Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”; asimismo se enmarca y es congruente con las funciones señaladas en el Manual de Operaciones del PNAEQW;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000474-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ, señala que la actualización del “Procedimiento para la Evaluación de Nuevos Alimentos en la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRO-028-PNAEQW-UOP – Versión N° 02, presentado por la Unidad de Organización de las Prestaciones y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, se encuentra sustentada en la necesidad de incorporar mayor precisión a los procedimientos para la evaluación de nuevos alimentos, establecer mecanismos de control durante dicha evaluación a fin de evitar monopolios y fomentar la libre competencia entre las empresas solicitantes y permitir el ingreso de nuevas propuestas de alimentos, todo ello en cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, entre otras mejoras que ayudan a operativizar las actividades realizadas por el PNAEQW;

Que, asimismo, la citada Unidad de Asesoría Jurídica indica que el documento normativo propuesto cumple con lo dispuesto en el Manual del Proceso de Compras y no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del PNAEQW, por lo que considera viable su aprobación;

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

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

**SE RESUELVE:**

**Artículo 1.- APROBAR** el “Procedimiento para la Evaluación de Nuevos Alimentos en la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRO-028-PNAEQW-UOP – Versión N° 02, que forma parte integrante de la presente resolución.

**Artículo 2.- DEJAR SIN EFECTO** la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000272-2018-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Procedimiento para la Evaluación de Nuevos Alimentos en la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRO-028-PNAEQW-UOP – Versión N° 01.

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

**Artículo 4.- DISPONER** que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y “Procedimiento para la Evaluación de Nuevos Alimentos en la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRO-028-PNAEQW-UOP – Versión N° 02, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma ([www.qaliwarma.gob.pe](http://www.qaliwarma.gob.pe)) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

**PROCEDIMIENTO**

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRO-028-PNAEQW-UOP	02	15	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000290-2020-MIDIS/PNAEQW-DE	21 / 10 / 2020

**PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE NUEVOS ALIMENTOS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA**

ELABORADO POR:

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

Firma

**Firma Digital**  
PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 21.10.2020 23:30:56 -05:00

REVISADO POR:

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

Firma

**Firma Digital**  
PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por TOLENTINO AVALOS Jacinto Alberto FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 21.10.2020 22:25:21 -05:00

REVISADO POR:

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

Firma

**Firma Digital**  
PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU  
20550154065 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 21.10.2020 22:03:21 -05:00

## ÍNDICE

I. OBJETIVO.....	2
II. ALCANCE .....	2
III. BASE NORMATIVA .....	2
IV. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS .....	3
V. ABREVIATURAS Y SIGLAS .....	5
VI. RESPONSABILIDADES .....	5
VII. DISPOSICIONES GENERALES .....	5
VIII. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO .....	6
IX. ANEXOS.....	9
X. DIAGRAMA DE FLUJO .....	15

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA  
LLONTOP Katherine FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 21.10.2020 23:25:00 -05:00

## I. Objetivo

Establecer el procedimiento para la evaluación de propuestas de nuevos alimentos, a fin de ser incluidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

## II. Alcance

Es de obligatorio cumplimiento para todas las empresas solicitantes, la Unidad de Organización de las Prestaciones y las Unidades Territoriales del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

## III. Base Normativa

- 3.1 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 3.2 Ley N° 30884, Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
- 3.3 Decreto Legislativo N° 1059, que aprueba la Ley General de Sanidad Agraria.
- 3.4 Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.5 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 3.6 Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesquera y Acuícolas.
- 3.7 Decreto Supremo N° 018-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley General de Sanidad Agraria.
- 3.8 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.9 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- 3.10 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar.
- 3.11 Decreto Supremo N° 033-2016-SA, que aprueba el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.
- 3.12 Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- 3.13 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 3.14 Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
- 3.15 Decreto Supremo N° 006-2019-MINAM, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30884, Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
- 3.16 Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.
- 3.17 Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
- 3.18 Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano.



Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 21.10.2020 23:26:00 -05:00

- 3.19 Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.
- 3.20 Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
- 3.21 Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.22 Resolución Ministerial N° 745-2018/MINSA, que aprueba tres (3) Fichas de Homologación de: “Arroz fortificado grado extra”, “Arroz fortificado grado fortificado grado superior” y Arroz fortificado grado corriente”.
- 3.23 Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, que aprueba Manual “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación”.
- 3.24 Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, que aprueba las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- 3.25 Resolución Directoral N° 0043-2017/DIGESA/SA, que aprueba los “Criterios técnicos aplicables para fijar la denominación de los alimentos como leche, productos lácteos y otros productos que contiene leche o productos lácteos sujetos a Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano”.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones y/u otra norma que la sustituya o reemplace, de ser el caso.

#### IV. Definición de Términos

##### 4.1 Alimento<sup>1</sup>

Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluido el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de “alimentos”, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamentos.

##### 4.2 Alimentos Aptos para Consumo Humano<sup>2</sup>

Alimentos que cumplen con los criterios de calidad sanitaria e inocuidad establecidos por la norma sanitaria.

##### 4.3 Alimento Elaborado Industrialmente<sup>3</sup>

Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano.

##### 4.4 Banco de Proyectos de Especificaciones Técnicas de Alimentos

Conjunto de proyectos de Especificaciones Técnicas de Alimentos publicados en el portal web institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para conocimiento público, a fin de promover el desarrollo por la industria alimentaria.

<sup>1</sup> Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano” - Definiciones operativas

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

<sup>3</sup> Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACION ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA  
LLONTOP Katherine FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 21.10.2020 23:26:13 -05:00

#### 4.5 Calidad Sanitaria<sup>4</sup>

Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

#### 4.6 Empresa Solicitante

Es una unidad productiva agrupada y dedicada a desarrollar una actividad económica con ánimo de lucro, también puede ser una unidad formada por una o un grupo de personas con bienes materiales y financieros con el objetivo de producir algo que cubra una necesidad y que tiene interés en presentar una propuesta de nuevos alimentos.

Pueden considerarse a fabricantes, productoras/es, importadoras/es, asociaciones, gremios, comercializadoras/es y otros en el rubro alimentario.

#### 4.7 Fábrica de Alimentos y Bebidas<sup>5</sup>

Establecimiento en el cual se procesan industrialmente materias primas de origen vegetal, animal o mineral utilizando procedimientos físicos, químicos, o biológicos para obtener alimentos o bebidas para consumo humano, independientemente de cuál sea su volumen de producción o la tecnología empleada.

#### 4.8 Inocuidad<sup>6</sup>

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

#### 4.9 Nuevo Alimento

Es el alimento que no cuenta con Especificación Técnica de Alimentos o que no se encuentra contemplado como Anexo en las Especificaciones Técnicas de Alimentos vigentes. Dicho alimento es evaluado a nivel técnico, nutricional, disponibilidad, aceptabilidad, pertinencia cultural y precio para su inclusión en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.

#### 4.10 Procesamiento Primario<sup>7</sup>

Es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación. Esta fase incluye: dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelados o descongelado.

#### 4.11 Validación Oficial<sup>8</sup>

Constatación realizada por la Autoridad de Salud de que los elementos del Plan HACCP son efectivos, eficaces y se aplican de acuerdo a las condiciones y situaciones específicas del establecimiento.



Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 21.10.2020 23:26:24 -05:00

<sup>4</sup> Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, Anexo 1: Definiciones.

<sup>5</sup> Decreto Supremo 007-98-SA, que aprueba el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Anexo: De las definiciones.

<sup>6</sup> Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, Anexo 1: Definiciones.

<sup>7</sup> Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

<sup>8</sup> Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, Anexo 1: Definiciones.

## V. Abreviaturas y Siglas

CCA	: Coordinación del Componente Alimentario
DIGESA	: Dirección General de Salud Ambiental
EA	: Especialista Alimentaria/o
ESP	: Especificaciones Técnicas de Alimentos
HACCP	: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
INACAL	: Instituto Nacional de Calidad
JUT	: Jefa/e de la Unidad Territorial
MGL	: Monitor/a de Gestión Local
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SANIPES	: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera
SENASA	: Servicio Nacional de Sanidad Agraria
SPA	: Supervisor/a de Plantas y Almacenes
Tm	: Tonelada Métrica
UOP	: Unidad de Organización de las Prestaciones
UT	: Unidad Territorial

## VI. Responsabilidades

Las empresas solicitantes, las/los jefas/es, así como el personal bajo cualquier modalidad de contratación por el PNAEQW, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente procedimiento.

## VII. Disposiciones Generales

7.1 La propuesta de nuevo alimento debe considerar lo siguiente:

- a) Ser presentada por la industria alimentaria (empresas solicitantes).
- b) Toda empresa de la industria alimentaria que presente una o más propuestas de nuevos alimentos al PNAEQW debe adjuntar la información requerida en el Anexo N°01, a fin que el equipo técnico de las unidades territoriales y de la UOP pueda realizar la evaluación correspondiente.
- c) Estar disponible en el mercado nacional, cumplir con las exigencias de la normativa sanitaria vigente y los criterios de evaluación, para su inclusión en las ESP que forman parte de la prestación del servicio alimentario del PNAEQW.
- d) Estar sustentada en base científica, nuevas tecnologías, optimización de procesos, entre otros, en cumplimiento de la normativa vigente, a fin de garantizar la calidad e inocuidad del alimento propuesto.
- e) Estar orientada a cubrir una o más de las siguientes líneas de desarrollo propuestas por el PNAEQW:
  - Alimentos nutritivos de larga vida útil.
  - Alimentos producidos y/o procesados a partir de materia prima regional y/o autóctona del Perú.
  - Alimentos ricos en proteína.
  - Alimentos con alto contenido de ácidos grasos esenciales.
  - Alimentos con alto contenido de antioxidantes naturales.



Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 21.10.2020 23:26:37 -05:00

- Alimentos lácteos y derivados obtenidos sin uso de leche en polvo.
- Conservas de productos de origen animal sin aditivos (a excepción de la sal).
- Bebibles de consumo directo.
- Alimentos con alto contenido de fibra.
- Nuevas alternativas de galletas nutritivas.
- Hortalizas en conserva.
- Frutas deshidratadas.
- Derivados de tubérculos y frutas.
- Barras energéticas.
- Otros que sean aprobados por el PNAEQW.

7.2 No se aceptan propuestas de nuevos alimentos que se encuentren dentro de la siguiente lista:

**Cuadro N° 01: Lista de alimentos no permitidos para su inclusión en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW**

NO PERMITIDOS
Alimentos que superen los parámetros técnicos vigentes, establecidos en la Ley N° 30021; Ley de Alimentación Saludable, como: mermeladas, manjar blanco, gelatinas, galletas rellenas, margarinas, mantecas, mayonesas, entre otros.
Alimentos cárnicos embutidos, ahumados y curados: jamonada, chorizo, mortadela, entre otros que contengan nitritos.
Golosinas, por ejemplo; caramelos, chicles, toffees, entre otros similares.
Alimentos picantes, por ejemplo; cremas picantes, ají picante, entre otros similares.

**Elaborado por:** Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones – PNAEQW

### VIII. Descripción del procedimiento

La presentación de la propuesta de nuevo alimento se puede realizar a través de la UT o de la Sede Central de acuerdo a lo siguiente:

#### 8.1 Presentación de Propuesta en la UT

- 8.1.1 La empresa solicitante presenta su propuesta de nuevo alimento en mesa de partes de la UT.
- 8.1.2 La/el JUT asigna la evaluación de la propuesta a la/el EA, para su atención.
- 8.1.3 La/el EA revisa la propuesta de nuevo alimento con el apoyo de un/a SPA y en el plazo máximo de tres (3) días hábiles emite un informe dirigido a la/al JUT, sobre el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Anexo N° 01 y las disposiciones generales del presente documento.
- 8.1.4 La/el JUT, en caso exista omisión de algún requisito o se requiera información complementaria, cursa una carta a la empresa solicitante para que subsane las observaciones identificadas o presente la información complementaria, otorgándole el plazo de treinta (30) días hábiles, contados a partir de la fecha de la recepción de la carta.



Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 21.10.2020 23:26:50 -05:00

8.1.5 La/el JUT, en caso la propuesta no cumpla con las disposiciones generales del presente documento y/o la empresa solicitante no cumpla con la subsanación de observaciones dentro del plazo otorgado, cursa una carta a la empresa solicitante en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles de vencido el plazo para la subsanación de las observaciones o presentación de la información complementaria, comunicando la desestimación de la propuesta del nuevo alimento,

8.1.6 La/el JUT emite un memorando dirigido a la UOP, en el plazo máximo de tres (3) días hábiles, en caso se haya cumplido con la subsanación de observaciones y/o tener la información requerida, adjuntando el informe de la/del EA y documentación de la propuesta del nuevo alimento, de acuerdo a lo establecido en Anexo N°01.

## 8.2 Presentación de la Propuesta en la Sede Central

8.2.1 La empresa solicitante presenta la propuesta de nuevo alimento directamente, a través de mesa de partes de la Sede Central, conforme a lo establecido en el Anexo N° 01 y las disposiciones generales del presente documento.

8.2.2 La/el jefa/e de la UOP deriva la propuesta de nuevo alimento a la CCA para su evaluación.

## 8.3 Evaluación de la Propuesta

8.3.1 La CCA evalúa el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Anexo N° 01 y las disposiciones generales, en un plazo de diez (10) días hábiles, de acuerdo a lo siguiente:

- **Evaluación de características técnicas**

Verifica la información de los certificados emitidos para las características organolépticas, fisicoquímicas, nutricionales y microbiológicas en cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes.

Para el caso de las características nutricionales, verifica la información nutricional respecto a los parámetros técnicos establecidos en la normativa vigente sobre la alimentación saludable para niñas/os y adolescentes, la cual debe ser contrastada con la información nutricional del rotulado y los resultados de los análisis fisicoquímicos del certificado o informe de inspección del lote, emitido por un organismo de inspección acreditado ante el INACAL o una entidad internacional equivalente, según corresponda al tipo de alimento.

Para el caso de las características microbiológicas, verifica el cumplimiento según la normativa sanitaria que aplica al alimento propuesto.

- **Evaluación de la certificación y documentación obligatoria**

Verifica el cumplimiento de las certificaciones obligatorias, según corresponda al tipo de alimento.

- **Pertinencia cultural**

Evalúa, en coordinación con las unidades territoriales, si el nuevo alimento propuesto guarda relación con los hábitos alimentarios de la zona, asimismo, busca evidencia de preparaciones de alimentos o que la inclusión del nuevo alimento permita preservar prácticas culturales de las/los usuarias/os del ámbito donde se desea realizar su inclusión.



Firmado digitalmente por MIRANDA LONOTOP Katherine FAU  
20650154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 21.10.2020 23:27:03 -05:00

Para el caso de alimentos industrializados, considera la materia prima utilizada.

- **Evaluación de la disponibilidad, estacionalidad, capacidad de producción**  
Evalúa si la empresa solicitante sustenta con información proveniente de fuente confiable, datos de disponibilidad de la materia prima, capacidad de producción, u otros.
- **Evaluación del precio**  
Evalúa el precio del alimento presentado por la empresa solicitante, el cual es comparado con alimentos similares entregados por el PNAEQW.

8.3.2 La CCA evalúa la pertinencia de incorporar la propuesta del nuevo alimento tomando en consideración las necesidades del PNAEQW, modelo de compra, público objetivo, facilidades para el transporte, condiciones especiales de almacenamiento, tipo de alimento, fuente de materia prima, entre otros, que puedan generar impacto en el servicio alimentario.

8.3.3 La/el jefa/e de la UOP, en caso exista omisión de algún requisito o se requiera información complementaria, comunica a la empresa solicitante, a través de una carta proyectada por la CCA, que tiene un plazo de treinta (30) días hábiles, contados a partir de la fecha de la recepción de la carta, para la subsanación de las observaciones identificadas o presentación de la información complementaria.

8.3.4 La/el jefa/e de la UOP, en caso dicha propuesta no cumpla con las disposiciones generales del presente documento y/o la empresa solicitante no cumpla con la subsanación de observaciones dentro del plazo otorgado, comunica a la empresa solicitante, a través de una carta proyectada por la CCA, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles de vencido el plazo para la subsanación de las observaciones o presentación de la información complementaria, la desestimación de la propuesta del nuevo alimento.

8.3.5 La CCA, en caso tenga que efectuar consultas sobre la propuesta del nuevo alimento ante cualquier institución competente o requiera información adicional de la empresa solicitante, solicita la prórroga del plazo de la evaluación por única vez, hasta en treinta (30) días calendario para emitir pronunciamiento.

8.3.6 La CCA emite opinión técnica, en base a los ítems citados en los párrafos precedentes, mediante informe técnico elevado a la/al jefa/e de la UOP, en los siguientes términos:

- **Favorable:** Cuando la propuesta del nuevo alimento cumple con los requisitos detallados en el Anexo N° 01, las disposiciones del presente documento y la evaluación de pertinencia para su incorporación.
- **Desfavorable:** Cuando la propuesta de nuevo alimento no cumple con los requisitos detallados en el Anexo N° 01 y/o las disposiciones del presente documento y/o la evaluación de pertinencia para su incorporación, lo cual es comunicado a la empresa solicitante.

8.3.7 La/el jefa/e de la UOP requiere a la empresa solicitante, en caso de contar con opinión técnica favorable, el desarrollo de la prueba de aceptabilidad, en coordinación con una UT, seleccionada por dicha empresa, de acuerdo a los siguientes criterios:

- Debe ser realizada por un laboratorio acreditado ante el INACAL a una población de usuarias/os del PNAEQW. Para tal fin la empresa debe solicitar el apoyo de la UT



Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 21.10.2020 23:27:16 -05:00

elegida para la identificación de la institución educativa de la población objetivo y la participación de un/una MGL que acompañe en calidad de veedor/a de dicha evaluación.

- Debe realizarse con una población mínima de 200 usuarias/os del PNAEQW y obtener un mínimo de 70% de aceptabilidad.
- Debe adjuntar el acta de la/del MGL donde dejó constancia de la verificación efectuada a la aplicación de la prueba de aceptabilidad.

8.3.8 La empresa solicitante presenta una carta con el informe de los resultados de la prueba de aceptabilidad realizada, adjuntando la documentación probatoria solicitada en el numeral 8.3.7, a través de mesa de partes de la Sede Central o de la UT, en caso presente la carta a través de la UT, esta debe derivarse a la Sede Central para las acciones correspondientes.

8.3.9 La CCA evalúa el cumplimiento de los requisitos establecidos en el numeral 8.3.7, en un plazo de diez (10) días hábiles desde el ingreso de la carta de la empresa solicitante, a fin de verificar su conformidad, caso contrario la/el jefa/e de la UOP comunica, mediante carta, a la empresa solicitante la desestimación de la propuesta del nuevo alimento.

8.3.10 La CCA elabora un proyecto de Especificación Técnica del nuevo alimento, en caso la prueba de aceptabilidad se encuentre conforme, el cual se incluye en el Banco de Proyectos de ESP que se encuentra publicado en el portal web institucional del PNAEQW, así como, la razón social de la empresa solicitante, para conocimiento de la industria y público en general.

8.3.11 La/el jefa/e de la UOP comunica a la empresa solicitante, a través de una carta proyectada por la CCA, que la propuesta del nuevo alimento formará parte del Banco de Proyectos de ESP que se encuentra publicado en el portal web institucional del PNAEQW, hasta presentarse al menos una propuesta de dicho alimento por otra empresa fabricante, a fin de garantizar la disponibilidad en el mercado y la libre competencia.

8.3.12 La UOP incluye la nueva ESP o nueva alternativa de alimento en los anexos de las ESP vigentes, en caso se cuente con la aprobación de un mínimo de dos (2) propuestas de empresas que desarrollen el mismo producto en establecimientos diferentes, cumpliendo con lo establecido en el Anexo N° 01.

## IX. Anexos

Anexo N°01: Requisitos para la Presentación de Propuesta de Nuevos Alimentos para el PNAEQW

Anexo N°02: Cuadro de Control de Cambios

**Firma Digital**

PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA  
LLONTOP Katherine FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 21.10.2020 23:27:30 -05:00

ANEXO N° 01

REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTA DE NUEVOS ALIMENTOS PARA EL PNAEQW

1	Presentación del Expediente	<p>El expediente presentado debe estar en orden y foliado en la parte superior derecha, asimismo debe contar con un rótulo en la primera página con la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El nombre de la empresa solicitante.</li> <li>2. Nombre de los alimentos propuestos, debidamente enumerados.</li> </ol> <p>El rótulo, debe estar ubicado en el centro de la primera página. Ejemplo:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>EMPRESA: ABCD SAC          PROPUESTA DE ALIMENTOS          1. NÉCTAR DE MANZANA (ejemplo)          2. NÉCTAR DE MANGO (ejemplo)          3. NÉCTAR DE GUANABANA (ejemplo)</p> </div> <p>El Índice: Debe contener en forma ordenada y secuencial de acuerdo los pasos solicitados líneas abajo</p>
2	Datos de la Empresa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Datos generales de la empresa:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre de la empresa y RUC de la empresa solicitante</li> <li>- Nombre y dirección de la empresa fabricante y/o procesadora que elabora o procesa el producto. (*).</li> <li>- Dirección del establecimiento de la empresa fabricante y/o procesadora donde se elabora o procesa el producto.</li> <li>- Nombre y marca del alimento.</li> </ul> <p>*Aplica cuando la empresa solicitante no sea la empresa fabricante o procesadora</p> </li> </ol>
3	Datos del producto	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Características generales</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominación técnica y descripción general del alimento</li> <li>- Ingredientes e insumos utilizados para elaborar el alimento</li> </ul> </li> <li>2. <u>Características técnicas</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características organolépticas (Color, olor, sabor, textura o aspecto)</li> <li>- Características fisicoquímicas (*)</li> <li>- Características nutricionales en 100g del producto (**)</li> <li>- Características microbiológicas (***)</li> </ul> <p>(*) Adjuntar el sustento técnico y normativo que permitieron establecer tales requisitos.                  (**) No superar los parámetros técnicos vigentes establecidos en la Ley N°30021; Ley de promoción de la alimentación saludable para niños y niñas y adolescentes y su reglamento el Decreto Supremo N°017-2017-SA.                  (***) Cumplir con los criterios microbiológicos establecido en la normativa sanitaria que aplica al alimento propuesto.</p> </li> <li>3. <u>Presentación</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Envase primario y envase secundario (i)</li> <li>- Presentación y peso neto (kg o L)</li> <li>- Tiempo de vida útil</li> <li>- Rotulado (según lo que indica su etiqueta) (ii)</li> </ul> <p>(i) Adjuntar fichas técnicas del envase primario cumpliendo con el Decreto Supremo N°007-98-SA que aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario, o norma que modifique o actualice.                  (ii) Se ajusta a las características del alimento y a la normativa vigente que corresponda, adicionalmente debe evidenciarse la información nutricional del alimento.</p> </li> </ol>

**Firma Digital**  
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU  
 20550154065 hard  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 21.10.2020 23:27:43 -05:00

4	Requisitos de Certificación Obligatoria	<p>La empresa solicitante debe presentar la siguiente documentación:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para alimentos de procesamiento primario <ul style="list-style-type: none"> <li>- Autorización Sanitaria expedida por el SENASA otorgado al establecimiento dedicado al procesamiento primario del alimento propuesto.</li> </ul> </li> <li>2. Para alimentos elaborados industrialmente <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro sanitario emitidos por DIGESA</li> <li>- Validación técnica oficial del plan HACCP otorgada para la línea de proceso productivo del alimento propuesto.</li> </ul> </li> <li>3. Para productos hidrobiológicos <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro sanitario emitido por SANIPES</li> <li>- Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas destinados al mercado nacional, otorgado por el SANIPES declarando que el producto es Apto para consumo humano.</li> <li>- Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria o registro de Planta de Procesamiento Industrial o Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal, otorgado por el SANIPES.</li> </ul> </li> <li>4. Para todos los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia legalizada notarialmente de certificados de inspección de lote adjuntando copia simple de Informe de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del alimento, realizados por un organismo de inspección acreditado ante el INACAL-DA (*) o ante un organismo de acreditación internacional equivalente.</li> </ul> </li> </ol>
5	Flujo de Proceso	Adjuntar el flujograma del proceso del producto indicando lo parámetros de control de los PCC y descripción del proceso productivo.
6	Muestras del alimento	<p>Las muestras (*) entregadas deben ser de la presentación final del producto el cual se encuentra disponible en el mercado (no se admiten prototipos).</p> <p>*06 muestras.</p>
7	Datos de Plaza (Abastecimiento)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Sobre la distribución:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condiciones de Almacenamiento</li> <li>- Condiciones de transporte</li> <li>- Condiciones de apilado</li> </ul> </li> <li>2. <u>Sobre la producción:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Volumen de producción mensual en Tm y en unidades</li> <li>- Volumen de producción anual en Tm y en unidades</li> <li>- La capacidad de producción instalada y la operativa de planta por día.</li> <li>- La capacidad de almacenamiento de producto terminado en Tm.</li> </ul> </li> <li>3. <u>Sobre sus distribuidores:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indicar: Nombre, RUC y dirección de los distribuidores autorizados para el expendio de sus productos.</li> </ul> </li> </ol>
8	Datos de Precio	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Sobre los precios:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Precio unitario del producto puesto en planta de producción (indicar ubicación de la planta)</li> <li>- Precio por mayor (indicar la cantidad).</li> <li>- Los precios deben indicar si incluye o no el IGV.</li> </ul> </li> </ol>

**Firma Digital**  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 21.10.2020 23:27:58 -05:00

ANEXO N° 02

CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS			
VERSIÓN N°	NUMERAL DE TEXTO VIGENTE	CAMBIO REALIZADO	JUSTIFICACIÓN DEL CAMBIO
2	S/N	Se modifica título del documento Normativo: Dice: Procedimiento para la Evaluación de Nuevos Alimentos en la Atención Alimentaria del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma Debe decir: Procedimiento para la Evaluación de Nuevos Alimentos en la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma	Mejorar la redacción
2	Aplica a todo el documento	Se modifica la redacción usando el lenguaje inclusivo	Cumplimiento de lo establecido en el LIN-006-PNAEQW-UCI
2	INDICE	Se adecua según Anexo N° 02: Estructura de documentos normativos	Cumplimiento de lo establecido en la DIR-034-PNAEQW-UPPM
2	I	Se modifica la redacción a fin de precisar el objetivo del documento normativo	Mejorar la redacción
2	II	Se incorpora el alcance a las empresas solicitantes	Precisar el alcance del documento normativo
2	III	Se modifica la denominación base legal por base normativa	Cumplimiento de lo establecido en la DIR-034-PNAEQW-UPPM
2	III	Se incluye: Ley N°30884 Decreto Supremo N°040-2001-PE. Decreto Supremo N°018-2008-AG. Decreto Supremo N°004-2014-SA. Decreto Supremo N°038-2014-SA. Decreto Supremo N°033-2016-SA. Decreto Supremo N°007-2017- MINAGRI. Decreto Supremo N°017-2017-SA. Decreto Supremo N°012-2018-SA. Decreto Supremo N°015-2019-SA. Decreto Supremo N°006-2019- MINAM. Resolución Ministerial N°451-2006/MINSA. Resolución Ministerial N°495-2008/MINSA. Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA. Resolución Ministerial N°745- 2018/MINSA. Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE. Resolución Directoral N° 0043-2017/DIGESA/SA.	Incorporación de la normativa competente en materia alimentaria de acuerdo a la competencia del documento normativo.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 21.10.2020 23:28:18 -05:00

CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS			
VERSIÓN N°	NUMERAL DE TEXTO VIGENTE	CAMBIO REALIZADO	JUSTIFICACIÓN DEL CAMBIO
2	IV	Se elimina los documentos de referencia	Elaboración de este documento normativo no contempla documentos de referencia.
2	V	Se incluye la definición de los siguientes términos: Alimento Alimento apto para su consumo humano Alimento elaborado industrialmente Banco de proyectos de especificaciones técnicas de alimentos Calidad sanitaria Fábrica de alimentos y bebidas Inocuidad Nuevo alimento Procesamiento primario Validación Oficial	Inclusión de definiciones de términos utilizados dentro del documento normativo
2	VI	Se incluye las siguientes siglas: CCA EA ESP JUT UOP UT	Inclusión de siglas utilizadas dentro del documento normativo.
2	VII	Se modifica la denominación Dice: Responsables Debe decir: Responsabilidades	Cumplimiento de lo establecido en la DIR-034-PNAEQW-UPPM
2	VII	Se modifica la redacción de las responsabilidades para mayor entendimiento	Cumplimiento de lo establecido en la DIR-034-PNAEQW-UPPM
2	VIII	Se elimina las disposiciones generales establecidas en la versión N° 01 del presente documento	Modificación del procedimiento de inclusión de nuevos alimentos.
2	VII	Se incluye nuevas disposiciones generales establecidos en los siguientes numerales: 7.1 7.2	Incorporación de nuevas disposiciones generales que deben cumplir todas las propuestas de nuevos alimentos
2	IX	Se modifica la denominación dice: disposiciones específicas, debe decir: Procedimiento	Cumplimiento de lo establecido en la DIR-034-PNAEQW-UPPM

**Firma Digital**  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 21.10.2020 23:28:32 -05:00

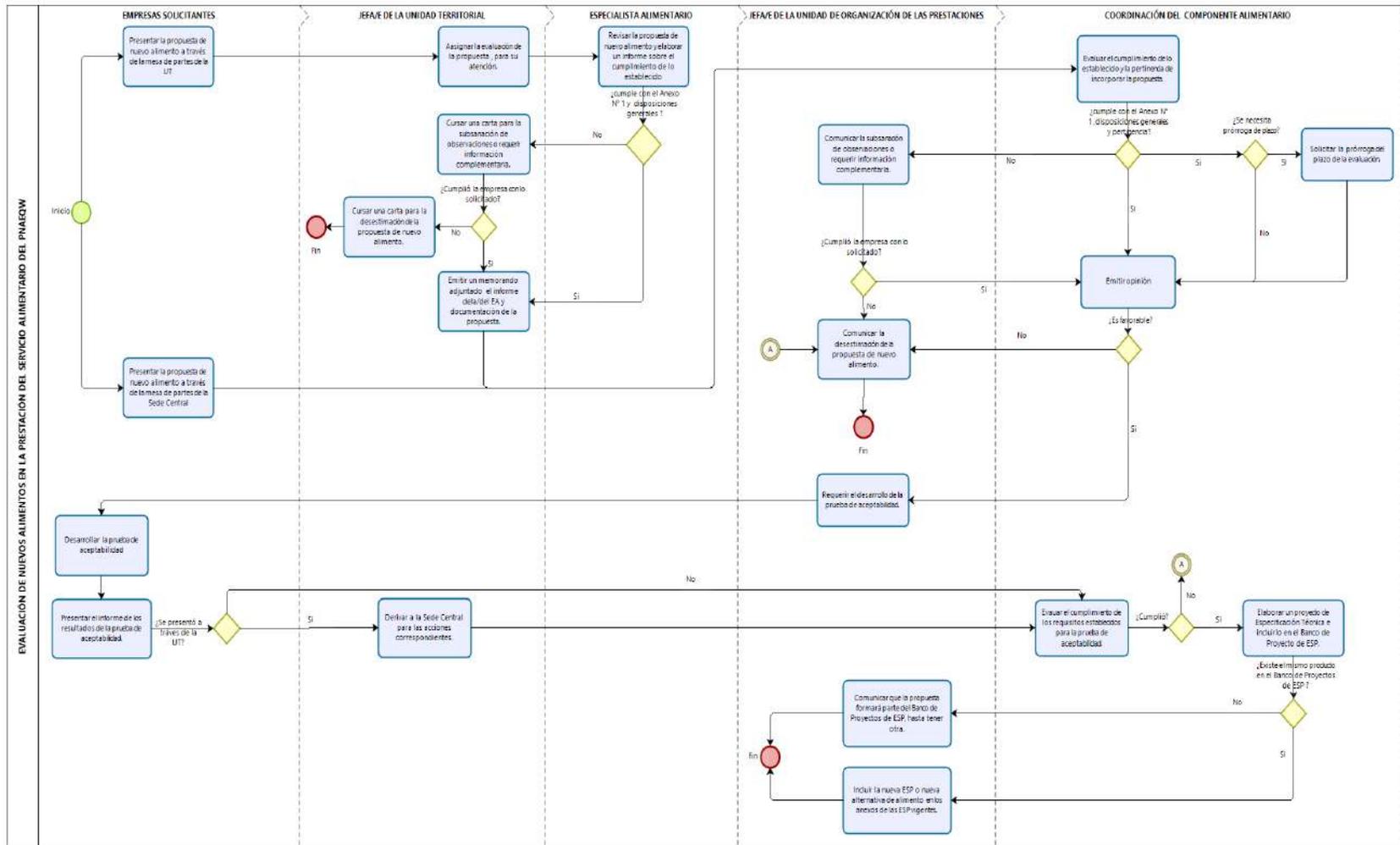
CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS			
VERSIÓN N°	NUMERAL DE TEXTO VIGENTE	CAMBIO REALIZADO	JUSTIFICACIÓN DEL CAMBIO
2	IX	Se incluye: Presentación de propuesta en la UT Presentación de propuesta en la sede central Evaluación Evaluación de la pertinencia de la incorporación	Inclusión del detalle de las actividades a realizar para evaluar propuesta de inclusión de nuevos de alimentos
2	X	Se actualiza. ANEXO N° 1: Requisitos para la presentación de propuesta de nuevos alimentos para su inclusión en las Especificaciones técnicas de Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario	Incorporación de nuevos requisitos complementarios para la evaluación de propuestas de nuevos alimentos
2	S/N	Se incluye diagrama de flujo del procedimiento del presente documento normativo	En cumplimiento con lo establecido en la DIR-034-PNAEQW-UPPM



Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 21.10.2020 23:28:47 -05:00

X. Diagrama de Flujo

Procedimiento para la Evaluación de Nuevos Alimentos en la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma



Firma Digital  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA LLONTOP Katherine FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 21.10.2020 23:29:04 -05:00