



Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 3319-2015-MIDIS/PNAEQW

Lima, 5 de agosto de 2015.

VISTO:

El Informe N.° 714-2015-MIDIS-PNAEQW-UP-CCA, de la Coordinación del Componente Alimentario, de la Unidad de Prestaciones; el Informe N.° 450-2015-MIDIS/PNAEQW-UP de la Unidad de Prestaciones y el Informe N.° 3683-2015-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

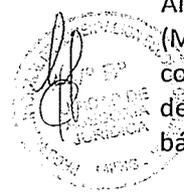
CONSIDERANDO:

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 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.º 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.º 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;

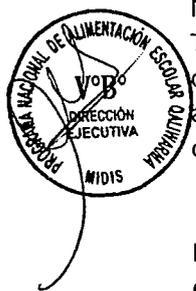
Que, con Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 788-2015-MIDIS/PNAEQW-DE de fecha 19 de febrero de 2015, se estableció que las Fichas Técnicas aprobadas mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 7345-2014-MIDIS/PNAEQW y Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 384-2015-MIDIS/PNAEQW, constituyen la opción N.º 01 de desayunos de la modalidad raciones; que las Fichas Técnicas aprobadas con la Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 788-2015-MIDIS/PNAEQW-DE, constituyen la opción N.º 02 de desayunos de la modalidad raciones; y que las Fichas Técnicas aprobadas con la Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 827-2015-MIDIS/PNAEQW-DE, constituyen la opción N.º 03 de desayunos de la modalidad raciones;

Que, según los lineamientos para la planificación del Menú Escolar, aprobado por la Unidad de Prestaciones en la modalidad de atención Raciones se establece la entrega de desayunos, los mismos que no requieren ser preparados en las Instituciones Educativas, se precisa 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;

La Jefa de la Unidad de Prestaciones, mediante Informe N.º 450-2015-MIDIS/PNAEQW-UP, del 31 de julio de 2015, pone en conocimiento de la Dirección Ejecutiva del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el Informe N.º 006-2015-AFER/DCML/CAT emitido por el Equipo Técnico del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones, que contiene la propuesta de atención temporal para la atención con componentes sólidos en modalidad raciones para zonas alto andinas expuestas a heladas.

Dicha propuesta, el Equipo Técnico del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones considera que en casos de emergencia asociados a heladas, el requerimiento del aporte nutricional varía, siendo necesario el aporte adicional de calorías que proporcionen energía de manera rápida, contribuyan a mantener el calor corporal y a activar la función cerebral. Para ello, de acuerdo a diversas literaturas se establece la necesidad de incrementar en 1% el requerimiento energético total del niño o niña por cada grado de temperatura por debajo de los 20°C. En ese sentido, el incremento del requerimiento energético para el desayuno escolar sería del 20% del VCT (388-440kcal); siendo que, los requerimientos señalados en la presente propuesta estarían cubriendo el 85% de este valor para el caso del nivel inicial y el 100% para el caso del nivel primario, conforme al Anexo 1, que forma parte de la presente resolución.

El Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario, evaluó los productos que podrían ser brindados como complemento de los panes considerados en el componente sólido de los desayunos. Dichos productos están conformados por barras de cereales y por frutos secos; siendo importante destacar que son productos que combinan alimentos con baja actividad de agua (Aw), no exceden las cantidades recomendadas de sodio por 100 gr. de alimento, son los frutos secos con mayor



cantidad de proteínas (pasas 2.4/gr.100gr. y maní 27gr. /100gr.), de calcio y hierro, conforme al Anexo 2, que forma parte de la presente resolución.

Asimismo, se elaboró la formulación para tres panes con acompañamientos horneados: pan de mantequilla, pan de queso y pan de aceitunas; cuyas dosificaciones se establecieron en 55 gr. para el nivel inicial y 80 gr. para el nivel primaria.

Luego de evaluar nutricionalmente diferentes combinaciones, se obtuvieron un total de cinco (05) alternativas de desayunos con un aporte nutricional acorde a lo establecido en los "Lineamientos para la planificación del menú escolar", dos (02) en combinación con pan de mantequilla con huevo sancochado, dos (02) en combinación con el pan de queso y una (01) en combinación con el pan de aceituna, conforme al anexo 3 que forma parte de la presente resolución.

El aporte nutricional de las cinco combinaciones resultantes se muestran en el Anexo 4 para el nivel inicial, y para el nivel primaria, el cual forma parte de la presente resolución.

Teniendo en consideración los aportes nutricionales establecidos, el Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad elaboró las Fichas Técnicas de Alimentos de los productos: "Barra de cereales", "Maní con pasas", "Pan de aceitunas", "Pan de mantequilla", "Pan de queso y leche" y se actualizaron las fichas para los acompañamientos de "Aceituna", "Huevo de gallina", "Mantequilla" y "Quesos madurados". Asimismo, el Equipo Técnico de Nutrición elaboró las Fichas Técnicas de Producción de Raciones de los cinco (05) desayunos propuestos.

Cabe precisar que, la presente propuesta podrá ser considerada únicamente por las Unidades Territoriales con ámbito priorizado por el "Plan Multisectorial ante Heladas y Friaje 2015", previo acuerdo entre las partes, sólo para la firma de adendas en la ejecución contractual de los ítems adjudicados de la modalidad raciones. Asimismo, las Unidades Territoriales que consideren la presente opción para la atención alimentaria, deberán respetar la programación cíclica de cinco (05) días.

La aceptabilidad de la propuesta ha sido considerada a través de la consulta al equipo especialista de la Unidad Territorial, quienes no han desestimado la introducción de dichos alimentos. Asimismo, de acuerdo a información recogida del INEI y el MINAGRI, el consumo de maní está presente en preparaciones típicas de Puno que incluyen segundos y ponches a base de frutos secos.

Mediante informe N.º 117-2015-MIDIS/PNAEQW-UP-CCA-WSAC, el especialista de programación para la compra, remite el análisis de precios, manifestando que "se ha determinado que el costo promedio de la ración de desayunos propuesto como alternativa varía en -2.5% en el nivel inicial y - 5% en el nivel primario del costo de la ración sobre lo estimado inicialmente, por lo que estaría dentro de la disponibilidad presupuestal"; siendo necesario precisar que se trata de la reducción de costos por niño por día.

Que, atendiendo a las razones expuestas, corresponde aprobar la propuesta para la atención temporal con componentes sólidos en la modalidad de raciones para zonas alto andinas expuestas a heladas.

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.º 174-2012-MIDIS y la Resolución Ministerial N.º 136-2015-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar la propuesta para la atención temporal con componentes sólidos en la modalidad de raciones para zonas alto andinas expuestas a heladas, considerándose que los anexos 1, 2, 3, 4 y 5 forman parte integral de la presente resolución.

Artículo 2°.- 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 MONICA MORENO SAAVEDRA
Directora Ejecutiva
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

ANEXO N.º 1

Estimación del requerimiento energético y aporte de la ración

NIVEL EDUCATIVO	EDAD (años)	ENERGÍA ^{a,b} (Kcal)	Kcal adicionales	KCAL TOTAL	ENERGÍA DEL DESAYUNO*	ENERGÍA ACTUAL**
Inicial	3 - 5	1296	259.2	1555.2	388.75	280-330
Primaria	6 - 11	1469 - 1841	293.0	1762.0	440.5	350-450
Secundaria	12 - 17	2270 ^d	454.0	2724	-	-

*aporte de kilocalorías estimado en base al incremento del 1% del requerimiento energético total.
 **Para el caso de nivel Inicial la propuesta considera cubrir el 85% del requerimiento energético del desayuno.



ANEXO N.º 2

Presentaciones y Características Nutricionales de los productos incorporados en la propuesta

CARACTERÍSTICAS	BARRA DE CEREALES*	MANI C/S PASAS*
Presentaciones individuales (g)	21 – 30	34 – 38
Energía mín. (Kcal)	90	160
Proteínas mín. (g)	1.0	6
Grasas totales máx. (g)	4.0	7.0
Azúcar total máx. (g)	6.1	7.0

*Se considera la evaluación con productos disponibles en el mercado.



ANEXO N.º 3

Composición de las combinaciones propuestas

PROGRAMACIÓN CICLICA PARA 5 DIAS	INICIAL	PRIMARIA
2 o 3 días	Pan de mantequilla (55g) + Huevo sancochado + Complemento: <ul style="list-style-type: none"> • Mani c/s pasas: 34 - 38g. • Barra de cereales: 21 - 30g. 	Pan de mantequilla (80g) + Huevo sancochado + Complemento: <ul style="list-style-type: none"> • Mani c/s pasas: 34 - 38g. • Barra de cereales: 21 - 30g.
1 o 2 días	Pan de queso y leche (55g) + Complemento: <ul style="list-style-type: none"> • Mani c/s pasas: 34 - 38g. • Barra de cereales: 21 - 30g. 	Pan de queso y leche (80g) + Complemento: <ul style="list-style-type: none"> • Mani c/s pasas: 34 - 38g. • Barra de cereales: 21 - 30g.
1 día	Pan de aceituna (55g) + Complemento: <ul style="list-style-type: none"> • Mani c/s pasas: 34 - 38g. 	Pan de aceituna (80g) + Complemento: <ul style="list-style-type: none"> • Mani c/s pasas: 34 - 38g.



ANEXO N.º 4

Aporte nutricional de los desayunos propuestos – NIVEL INICIAL

ORDEN	DESCRIPCIÓN	INICIAL									
		ENERGIA (kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AÑADIDO (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA %RD	PROT TOTAL %RD	GRASA TOTAL %VCT	AZÚCAR AÑADIDO %VCT	HIERRO TOTAL %RD
1	PAN DE ACEITUNA + MANI C/S PASAS	319	9	11	4	1.8	25%	23%	31%	6%	30%
2	PAN DE MANTEQUILLA + HUEVO SANCOCHADO + BARRA DE CEREALES	315	11	11	4	1.1	24%	28%	32%	5%	19%
3	PAN DE MANTEQUILLA + HUEVO SANCOCHADO + MANI C/S PASAS	305	13	9	1	1.1	24%	34%	27%	1%	19%
4	PAN DE QUESO Y LECHE + BARRA DE CEREALES	262	8	9	6	1.7	20%	20%	32%	10%	29%
5	PAN DE QUESO Y LECHE + MANI C/S PASAS	332	13	9	4	1.7	26%	33%	24%	5%	29%

Aporte nutricional de los desayunos propuestos – NIVEL PRIMARIA

ORDEN	DESCRIPCIÓN	PRIMARIA									
		ENERGIA (kcal)	PROT TOTAL (g)	GRASA TOTAL (g)	AZÚCAR AÑADIDO (g)	HIERRO TOTAL (mg)	ENERGIA %RD	PROT TOTAL %RD	GRASA TOTAL %VCT	AZÚCAR AÑADIDO %VCT	HIERRO TOTAL %RD
1	PAN DE ACEITUNA + MANI C/S PASAS	392	10	14	6	2.6	21%	18%	33%	6%	19%
2	PAN DE MANTEQUILLA + HUEVO SANCOCHADO + BARRA DE CEREALES	395	13	13	4	1.5	21%	24%	29%	4%	10%
3	PAN DE MANTEQUILLA + HUEVO SANCOCHADO + MANI C/S PASAS	465	18	13	2	1.5	25%	33%	24%	2%	10%
4	PAN DE QUESO Y LECHE + BARRA DE CEREALES	340	11	12	8	2.5	18%	19%	31%	9%	18%
5	PAN DE QUESO Y LECHE + MANI C/S PASAS	348	13	10	5	2.5	19%	24%	25%	5%	18%



ANEXO N° 05

FICHAS TECNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

OPCIÓN N° 08

1. BARRA CON CEREALES
2. MANI CON O SIN PASAS
3. PAN DE ACEITUNA
4. PAN DE MANTEQUILLA
5. PAN DE QUESO Y LECHE
6. ACEITUNA
7. HUEVO DE GALLINA
8. MANTEQUILLA
9. QUESOS MADURADOS

FICHAS TECNICAS DE PRODUCCION DE RACIONES

OPCIÓN N° 08

1. PAN DE ACEITUNA + MANI C/S PASAS
2. PAN DE MANTEQUILLA + HUEVO SANCOCHADO + BARRA DE CEREALES
3. PAN DE MANTEQUILLA + HUEVO SANCOCHADO + MANI C/S PASAS
4. PAN DE QUESO Y LECHE + BARRA DE CEREALES
5. PAN DE QUESO Y LECHE + MANI C/S PASAS

OPCIÓN 08

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION 1

TIPO DE COMBINACIÓN: PAN RELLENO + FRUTOS SECOS

NOMBRE DE LA RACIÓN:

PAN DE ACEITUNA + MANI C/S PASAS

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
PAN DE ACEITUNA	55	80

INGREDIENTES COMPLEMENTO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
MANI C/S PASAS	34 - 38	34 - 38

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan de aceitunas de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir a las instituciones educativas: el pan de aceitunas, acompañado del maní c/s pasas en empaques individuales por cada usuario.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACION*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	251 - 332	19 - 26	-	330 - 465	18 - 25	-
Proteínas (g)	8 - 13	20 - 34	11 - 17	10 - 18	18 - 33	10 - 16
Grasas (g)	7 - 11	-	24 - 32	10 - 14	-	24 - 33
Azúcar añadida (g)	1 - 6	-	1 - 10	2 - 8	-	2 - 9
Hierro (mg)**	1.1 - 1.8	19 - 30	-	1.5 - 2.6	10 - 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

Los panes deben ser presentados en envase individual.

Los complementos deben ser entregados en epaques individuales para cada usuario.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 8 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 8 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

OPCIÓN 08

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION 1

TIPO DE COMBINACIÓN: PAN RELLENO + OVOPRODUCTO + DERIVADO DE CEREALES

NOMBRE DE LA RACIÓN: PAN DE MANTEQUILLA + HUEVO SANCOCHADO + BARRA DE CEREALES

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Estimado (g/ml)	Peso Estimado (g/ml)
PAN DE MANTEQUILLA	55	80
HUEVO SANCOCHADO	56	56

INGREDIENTES COMPLEMENTO	INICIAL	PRIMARIA
	Peso Bruto mínimo (g)	Peso Bruto mínimo (g)
BARRA DE CEREALES	21 - 30	21 - 30

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.- Preparar el pan de mantequilla de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos.
- 8.- Embolsar el pan de mantequilla en un empaque de polietileno debidamente rotulado. Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 9.- Distribuir el pan de mantequilla, con huevo sancochado, acompañado de la barra de cereales en empaques individuales por cada usuario.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACION*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	251 - 332	19 - 26	-	330 - 465	18 - 25	-
Proteínas (g)	8 - 13	20 - 34	11 - 17	10 - 18	18 - 33	10 - 16
Grasas (g)	7 - 11	-	24 - 32	10 - 14	-	24 - 33
Azúcar añadida (g)	1 - 6	-	1 - 10	2 - 8	-	2 - 9
Hierro (mg)**	1.1 - 1.8	19 - 30	-	1.5 - 2.6	10 - 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	Los panes y el huevo sancochado deben ser presentados en envase individual.
	Los complementos deben ser entregados en epaques individuales para cada usuario.
ROTULADO	De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 8 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 8 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

OPCIÓN 08

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION 1

TIPO DE COMBINACIÓN: PAN RELLENO + OVOPRODUCTO + FRUTOS SECOS

NOMBRE DE LA RACIÓN:

PAN DE MANTEQUILLA + HUEVO SANCOCHADO + MANI C/S PASAS

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
PAN DE MANTEQUILLA	55	80
HUEVO SANCOCHADO	56	56

INGREDIENTES COMPLEMENTO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
MANI C/S PASAS	34 - 38	34 - 38

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.- Preparar el pan de mantequilla de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos.
- 8.- Embolsar el pan de mantequilla en un empaque de polietileno debidamente rotulado. Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 9.- Distribuir el pan de mantequilla, con huevo sancochado, acompañado de el maní con o sin pasas en empaques individuales por cada usuario.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACION*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	251 - 332	19 - 26	-	330 - 465	18 - 25	-
Proteínas (g)	8 - 13	20 - 34	11 - 17	10 - 18	18 - 33	10 - 16
Grasas (g)	7 - 11	-	24 - 32	10 - 14	-	24 - 33
Azúcar añadida (g)	1 - 6	-	1 - 10	2 - 8	-	2 - 9
Hierro (mg)**	1.1 - 1.8	19 - 30	-	1.5 - 2.6	10 - 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

Los panes y el huevo sancochado deben ser presentados en envase individual.

Los complementos deben ser entregados en epaques individuales para cada usuario.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 8 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 8 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

OPCIÓN 08

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION 1

TIPO DE COMBINACIÓN: PAN RELLENO + DERIVADO DE CEREALES

NOMBRE DE LA RACIÓN:

PAN DE QUESO Y LECHE + BARRA DE CEREALES

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
PAN DE QUESO Y LECHE	55	80

INGREDIENTES COMPLEMENTO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
BARRA DE CEREALES	21 - 30	21 - 30

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan de queso y leche de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir a las instituciones educativas: el pan de queso y leche, acompañado de la barra de cereales en empaques individuales por cada usuario.

	APORTE NUTRICIONAL POR RACION*					
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	251 - 332	19 - 26	-	330 - 465	18 - 25	-
Proteínas (g)	8 - 13	20 - 34	11 - 17	10 - 18	18 - 33	10 - 16
Grasas (g)	7 - 11	-	24 - 32	10 - 14	-	24 - 33
Azúcar añadida (g)	1 - 6	-	1 - 10	2 - 8	-	2 - 9
Hierro (mg)**	1.1 - 1.8	19 - 30	-	1.5 - 2.6	10 - 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	Los panes deben ser presentados en envase individual.
	Los complementos deben ser entregados en epaques individuales para cada usuario.
ROTULADO	De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 8 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 8 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

OPCIÓN 08

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION 1

TIPO DE COMBINACIÓN: PAN RELLENO + FRUTOS SECOS

NOMBRE DE LA RACIÓN:

PAN DE QUESO Y LECHE + MANI C/S PASAS

INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO	INICIAL Peso Estimado (g/ml)	PRIMARIA Peso Estimado (g/ml)
PAN DE QUESO Y LECHE	55	80

INGREDIENTES COMPLEMENTO	INICIAL Peso Bruto mínimo (g)	PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g)
MANI C/S PASAS	34 - 38	34 - 38

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Preparar el pan de queso y leche de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos.
- 2.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 3.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 4.- Distribuir a las instituciones educativas: el pan de queso y leche, acompañado de el maní con o sin pasas en empaques individuales por cada usuario.

APORTE NUTRICIONAL POR RACION*						
	INICIAL	% RD	%VCT	PRIMARIA	% RD	%VCT
Energía (kcal)	251 - 332	19 - 26	-	330 - 465	18 - 25	-
Proteínas (g)	8 - 13	20 - 34	11 - 17	10 - 18	18 - 33	10 - 16
Grasas (g)	7 - 11	-	24 - 32	10 - 14	-	24 - 33
Azúcar añadida (g)	1 - 6	-	1 - 10	2 - 8	-	2 - 9
Hierro (mg)**	1.1 - 1.8	19 - 30	-	1.5 - 2.6	10 - 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	Los panes deben ser presentados en envase individual.
	Los complementos deben ser entregados en epaques individuales para cada usuario.
ROTULADO	De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 8 del PNAE Qali Warma.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones Opción N° 8 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

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 08)

**DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL
PROGRAMA NACIONAL DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI
WARMA**

2015



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 1 - de 42

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 Cali 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 Cereal o derivado más un Componente sólido, los cuales se describen a continuación:

- **Cereal o Derivado:** es un producto a base de cereales y derivados que pueden contener granos andinos y/o semillas, frutas deshidratadas, entre otros ingredientes, a los que se añade panela o miel de abeja y/o jarabes de azúcares, se detallan a continuación: Barra de cereales y Maní con o sin pasas
- **Componente sólido:** está constituido por un producto panificado pudiendo ser: Pan de aceituna, Pan de mantequilla o Pan de queso y leche

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 2 - de 42

CONTENIDO

FICHAS TÉCNICAS DE CEREALES Y DERIVADOS

01. BARRA DE CEREALES.....	- 03 -
02 MANI CON O SIN PASAS.....	- 07 -

FICHAS TÉCNICAS DE PANES RELLENOS

03. PAN DE ACEITUNA.....	- 11 -
04. PAN DE MANTEQUILLA	- 17 -
05. PAN DE QUESO Y LECHE	- 22 -

FICHAS TÉCNICAS DE ACOMPAÑAMIENTOS

06. ACEITUNA.....	- 28 -
07. HUEVO DE GALLINA.....	- 32 -
08. MANTEQUILLA.....	- 35 -
09. QUESOS MADURADOS.....	- 39 -

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° 08)

Revision N° 01-2015
Fecha: 31/07/2015
Pag N° - 3 - de 42

FICHAS TÉCNICAS DE CEREALES Y DERIVADOS

BARRA DE CEREALES

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1. Denominación técnica del bien:** Barra de cereales
1.2. Tipo de alimentos: No perecible
1.3. Descripción General: La barra de cereales, es una barra a base de cereales, granos andinos y/o leguminosas y/o semillas, con frutos deshidratados y/o castañas o maní, a los que se le añade panela o miel de abeja y/o jarabes de azúcares, puede llevar aceite o grasa vegetal, con vitaminas y minerales, entre otros ingredientes, asimismo, puede contener productos lácteos, y es consumido de forma directa.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los cereales a utilizar deben haber sido sometidos a una serie de operaciones de procesamiento previo que lo hagan comestible y digerible para ser utilizado como ingrediente para la elaboración de la Barra.

Las frutas deben ser deshidratadas para ser utilizadas.

Las demás ingredientes deben cumplir con las Normas de Codex Alimentarius.

Asimismo, pueden contener colorantes y aditivos permitidos por el Codex Alimentarius.

2.1. Características Organolépticas

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN
Olor	Característico
Color	Característico a la variedad
Sabor	Característico
Textura	Característico.

2.2. Características Físico-químicas

Humedad: Máximo 10%

Peso Neto: 21 a 30 gramos

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° 08)

Revision N° 01-2015
Fecha: 31/07/2015
Pag N° - 4 - de 42

2.3. Características Nutricionales

Parametro nutricional	Requisito
Energía (Kcal/100 gramos)	Mín. 360
Proteína (g/100 gramos)	Mín. 4.5

2.4. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	3 x10 ³
Staphylococcus aureus (*)	8	3	5	1	10	10 ²
Bacillus cereus(**)	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Salmonella sp	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	-----
(*) Sólo para productos que contienen leche						
(**) Sólo para productos que contienen cereales						

Fuente: R.M. N° 591-20018-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

3) PRESENTACIÓN

3.1. Envase

Envase primario: En presentación individual de 21 a 30 gramos de peso neto, cada una unidad envasada en bolsas BOPP, BOPP metalizado, polipropileno/polietileno de primer uso.

Envase secundario: En bolsas de polipropileno, polietileno o cajas de cartón

3.2. Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, según corresponda:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 5 - de 42

- Peso neto del producto envasado
- Nombre o razón social del fabricante.
- Sistema de identificación del lote de producción.
- Fecha de vencimiento
- Nombre del país donde se elaboró el producto
- Número del Registro Sanitario
- Condiciones de conservación

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

3.3. Vida útil: La vida útil debe corresponder a lo establecido en el Registro Sanitario del producto.

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.

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 6 - de 42

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Para 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.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, y físico-químicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un Organismo de Evaluación de la Conformidad, acreditado ante INDECOPI y/o INACAL, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.
- Certificado de calidad de requisitos microbiológicos emitido por un Organismo de Evaluación de la conformidad acreditado por INDECOPI y/o INACAL, por cada lote de Producto y considerando 05 vías para su análisis.

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

b) Para producto importado:

- Copia simple del Registro Sanitario del producto importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, y físico-químicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un Organismo de Evaluación de la Conformidad, acreditado ante INDECOPI y/o INACAL, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.
- Certificado de calidad de requisitos microbiológicos emitido por un Organismo de Evaluación de la conformidad acreditado por INDECOPI y/o INACAL, por cada lote de Producto y considerando 05 vías para su análisis.

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° 08)

Revision N° 01-2015
Fecha: 31/07/2015
Pag N° - 7 - de 42

MANI CON O SIN PASAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1. **Denominación técnica del bien** : Maní con o sin pasas
1.2. **Tipo de alimentos** : No perecible
1.3. **Descripción General** : Snacks a base de maní o una mezcla de maní con pasas.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes: maní y/o pasas, aceite vegetal y sal. Se permite el uso de antioxidantes autorizados por el Codex Alimentarius.

2.1. Características Organolépticas

Atributo	Especificación
Olor	Característico, exentos de olores rancios.
Color	Característico.
Sabor	Característico, exento de sabores rancios.
Textura	Característico.

2.2. Características Físico-químicas

Índice de Peróxido: 5 meq/Kg
Peso Neto: 34 a 38 gramos

2.3. Características Nutricionales

Característica	Especificación
Energía Min (Kcal)/100 gramos	444
Protéina Min (g/100 gramos)	17
Grasas Totales Máximo (g/100 gramos)	10

2.4. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10 ²	10 ³
Levaduras	3	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 ²

Fuente: R.M. N° 591-20018-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 8 - de 42

3) PRESENTACIÓN

3.1. Envase

Envase primario: En presentación individual de 34 a 38 gramos de peso neto por usuario, cada una unidad envasada en bolsas BOPP, BOPP metalizado, polipropileno/polietileno de primer uso.

En el caso de maní con pasas, el porcentaje mínimo de pasas debe ser del 30% del peso neto.

Envase secundario: En bolsas de polipropileno, polietileno o cajas de cartón

3.2. Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, según corresponda:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado
- Nombre o razón social del fabricante.
- Sistema de identificación del lote de producción.
- Fecha de vencimiento
- Nombre del país donde se elaboró el producto
- Número del Registro Sanitario
- Condiciones de conservación

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

3.3. Vida útil : La vida útil debe corresponder a lo establecido en el Registro Sanitario del producto.

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).

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 9 - de 42

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

a) Para 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.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, y físico-químicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un Organismo de Evaluación de la Conformidad, acreditado ante INDECOPI y/o INACAL, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.
- Certificado de calidad de requisitos microbiológicos emitido por un Organismo de Evaluación de la conformidad acreditado por INDECOPI y/o INACAL, por cada lote de Producto y considerando 05 vías para su análisis.

El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo. 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 Cali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 10 - de 42

b) Para producto importado:

- Copia simple del Registro Sanitario del producto importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, y físico-químicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un Organismo de Evaluación de la Conformidad, acreditado ante INDECOPI y/o INACAL, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.
- Certificado de calidad de requisitos microbiológicos emitido por un Organismo de Evaluación de la conformidad acreditado por INDECOPI y/o INACAL, por cada lote de Producto y considerando 05 vías para su análisis.

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 TECNICAS DE PANES RELLENOS

PAN DE ACEITUNA

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	70.4
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 70.4

- 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°



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 12 - de 42

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 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 sobre empaques 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° 08)

Revision N° 01-2015
Fecha: 31/07/2015
Pag N° - 13 - de 42

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

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.

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 14 - de 42

Presentaciones:

Niños de nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 55 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 jabsas 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.

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 15 - de 42

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 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 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.

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 16 - de 42

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 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 Cali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 17 - de 42

PAN DE MANTEQUILLA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan de mantequilla
- 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, azúcar, manteca vegetal, mantequilla, 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
Azúcar	7.7
Sal	0.5
Manteca vegetal	6.5
Agua	35.8
Levadura	1.3
Mantequilla	12.8

Nota: Para el caso de la mantequilla el porcentaje panadero deberá ser obligatoriamente de 12.8

- 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 inapto para el consumo humano"
 - Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 18 - de 42

- 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 mantequilla 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 añade la mantequilla, 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 sobre empaques de 25 unidades.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Olor	Característico
Sabor	Característico a masa horneada de pan
Color	Dorado uniforme
Apariencia	Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
Textura	Blanda con miga esponjosa
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 Cali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 08)

Revision N° 01-2015
Fecha: 31/07/2015
Pag N° - 19 - de 42

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 55 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

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 20 - de 42

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.

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

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 21 - de 42

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 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 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 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 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 Cali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 22 - de 42

PAN DE QUESO Y LECHE

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan con queso
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	35.9
Leche entera en polvo	12.3
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 35.9 y 12.3 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.
- 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°

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 23 - de 42

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 de queso 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° 08)

Revision N° 01-2015
Fecha: 31/07/2015
Pag N° - 24 - de 42

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 Cali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 25 - de 42

Presentaciones:

Niños de nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 55 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.

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 26 - de 42

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 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 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.

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 27 - de 42

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 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 Cali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 08)

Revision N° 01-2015
Fecha: 31/07/2015
Pag N° - 28 - de 42

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.

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

- Agua
- Sal (cloruro de sodio).

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.	

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° 08)

Revisión N° 01-2015
Fecha: 31/07/2015
Pag N° - 29 - de 42

2.2 Características físico-químicas

Tabla de evaluación de la tolerancia de defectos en aceituna

Enumeración de Defecto	Aceituna negra	Aceituna verde
	Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial)	Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial)
Materia extraña inocua	1 unidad por kg	1 unidad por kg
Defectos:		
De epidermis sin afectar a la pulpa	4	5
De epidermis, afectando a la pulpa	4	3
Frutos arrugados	2	2
Fruto blando o fibroso	6	4
Coloración anormal	3	4
Daños por insectos	4	5
Pedúnculos	2	3
Huesos:		
Para deshuesadas	Exento	Exento
Esquirias:		
Para deshuesadas	Exento	Exento
Huesos rotos:		
Partidas	Exento	Exento
La suma de tolerancias de defectos no debe ser superior a:	25%	26%

Fuente: NTP 209.098 Aceituna de mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.

La salmuera para las aceitunas negras y verdes en solución salina es mínimo de 5%.

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.

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 30 - de 42

- 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
- 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.

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 31 - de 42

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.
- 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.

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

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 cascarrn, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

Las características de un huevo apto contemplan:

- Cáscara libre de roturas y quañaduras.
- 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.
Yema	Céntrica y fija	Ligeramente movable	Ovoscopio



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 08)

Revision N° 01-2015
Fecha: 31/07/2015
Pag N° - 33 - de 42

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 Cali Warma



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 34 - de 42

- 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° 08)

Revision N° 01-2015
Fecha: 31/07/2015
Pag N° - 35 - de 42

MANTEQUILLA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Tipo de alimentos: Perecibles

1.2 Grupo de alimentos: Leche y Productos lácteos

1.3 Descripción General: La mantequilla es el extracto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite.

Está autorizado el uso del cloruro de sodio y sal de calidad alimentaria, cultivos de fermentos de bacterias lácticas y/o modificadoras del sabor y aroma y agua potable.

Se podrán usar los aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius* en su versión vigente para este grupo de productos, así como aquellos permitidos por la autoridad sanitaria nacional competente.

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

Características	Especificación	Referencia
Sabor	Característico al producto, sin indicios de rancidez. o cualquier sabor extraño a su naturaleza.	NTP 202.024-2005 (revisado el 2013) Leche y productos lácteos. Mantequilla. Requisitos.
Olor	Característico al producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor extraño a su naturaleza.	
Color	Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro.	
Consistencia	Sólida y homogénea a una temperatura de 10°C a 12°C.	

2.2 Características físicoquímicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad (g/100g).	Máximo 16%	NTP 202.024-2005 (revisado el 2013) Leche y productos lácteos. Mantequilla. Requisitos.
Materia grasa de leche (g/100g).	Mínimo 80%	
Sólidos no grasos de la leche (g/100g).	Máximo 2%	
Acidez expresada como ácido oleico (g/100g).	Máximo 0.3%	
Índice de peróxido (meq de peróxido/kg de materia grasa)	Máximo 1.0	

2.3 Características microbiológicas

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° 08)

Revision N° 01-2015
Fecha: 31/07/2015
Pag N° - 36 - de 42

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10	10 ²
Coliformes (NMP/g)	4	3	5	3	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10 ²

(*) 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 III.1)

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación referencial: 0,1 kg, 0.2 kg, 0.25 kg, 0.3 kg, 0.4 kg, 0.5 kg, 1.0 kg.

Características del envase:

Envoltura de papel parafinado u otro material apropiado, que no altere su calidad ni características sensoriales y que faciliten su almacenamiento conservación y manipulación del producto (no deberán transmitirle sabores ni olores extraños).

3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado de primer uso a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo 06 meses de vida útil 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.
- Declaración de los ingredientes y aditivos
- Peso del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- 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, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 37 - de 42

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Almacenamiento

La mantequilla debe mantenerse bajo refrigeración, a temperatura de 2°C a 8°C. En caso de ser utilizadas en zonas de climas fríos, es posible conservarla a temperatura ambiente.

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 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 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, 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.

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 38 - de 42

- 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.

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 39 - de 42

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 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Quesos madurados. Requisitos.
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
Cuartirollo 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° 08)

Revision N° 01-2015
Fecha: 31/07/2015
Pag N° - 40 - de 42

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	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	2 x10 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 1.9).

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.
- 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



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 41 - de 42

- 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.

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° 08)

Revision N° 01-2015

Fecha: 31/07/2015

Pag N° - 42 - de 42

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-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.

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