

Santiago De Surco, 10 de Mayo del 2020

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000165-2020-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D000675-2020-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Memorando N° D001161-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización y el Informe N° D000276-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

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

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

Que, en el artículo 28 del citado Manual se señala que *“La unidad de Organización de las Prestaciones es la unidad técnica responsable de planificar, organizar, conducir, coordinar y supervisar los procesos de planificación y organización del servicio alimentario, fortalecimiento de las capacidades y asistencia técnica a los actores involucrados en la prestación del servicio alimentario, así como de las acciones relativas a la articulación interinstitucional e intergubernamental. La Unidad de Organización de las Prestaciones está a cargo de un/a jefe/a y depende jerárquicamente de la Dirección Ejecutiva.”*

Que, asimismo, el literal a) del artículo 30 del Manual, establece que la Unidad de Organización de las Prestaciones, a través de la Coordinación del Componente Alimentario, tiene por función, entre otras: *a) Elaborar y proponer los estándares de calidad e inocuidad del servicio alimentario provisto por el Programa, conforme a la normativa vigente; así como, b) Establecer las características alimentarias y nutricionales de las raciones que provee el Programa, conforme a la normativa vigente y la opinión técnica de entidades rectoras en alimentación y nutrición;*

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por MORI
ISUISA Wilians FAU 20550154065
hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.05.2020 21:35:54 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.05.2020 21:34:44 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MIRANDA
LLONTOP Katherine FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.05.2020 21:29:40 -05:00

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000294-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueban los “Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” - Versión 5, documento que constituye una herramienta fundamental para establecer las condiciones mínimas para la elaboración de las Especificaciones Técnicas de los alimentos, las disposiciones generales y específicas, así como los requisitos técnicos obligatorios, que aseguren el cumplimiento de cada una de las características estipuladas para los productos;

Que el segundo párrafo del numeral 8.2.3 de los referidos Lineamientos establece que la actualización de las especificaciones técnicas se produce por cuatro (4) situaciones: i) Cuando exista modificación de la normativa sanitaria, ii) ante el ajuste de un parámetro técnico de un producto; iii) ante una propuesta de carácter intersectorial o de cooperación internacional con el debido sustento técnico, cuyo fin se encuentra enmarcado en los objetivos del PNAEQW; y iv) otros casos que se den en la prestación del servicio alimentario, con evidencia científica o sustento técnico validada por el Programa;

Que, mediante Decreto Legislativo N° 1472 se faculta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad, en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el COVID-19. En dicha norma se faculta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a realizar, excepcionalmente, acciones orientadas a la atención alimentaria complementaria de las personas en situación de vulnerabilidad (personas en situación de pobreza, mujeres e integrantes del grupo familiar, personas adultas mayores, personas con discapacidad, pueblos indígenas u originarios, personas en establecimientos penitenciarios y centros juveniles), descritas en el numeral 7 del artículo 2 de la Ley N° 31011, Ley que delega en el Poder Ejecutivo las facultades de legislar en diversas materias para la atención de la Emergencia Sanitaria producida por el COVID-19;

Que, con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000157-2020-MIDIS/PNAEQW-DE se aprueba el Procedimiento para la implementación del Decreto Legislativo que faculta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad, en el marco de la Emergencia Sanitaria declarada por el COVID-19, Versión 1;

Que, a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000158-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueban las Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario 2020 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Versión 3;

Que, con Memorando N° D000675-2020-MIDIS/PNAEQW-UOP y el informe N° D000521-2020-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA de la Unidad de Organización de las Prestaciones, se propone la inclusión de la “Sal de consumo humano” como nuevo alimento a las Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario 2020 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Versión 3, lo cual responde a la incorporación de dicho alimento en la canasta a ser entregada en el marco del Decreto Legislativo N° 1472;

Que, mediante Memorando N° D001161-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM y el Informe Técnico N° D000094-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, opinan en forma favorable a la propuesta de incluir la Especificación Técnica de “Sal de consumo humano” en las “Especificaciones técnicas de los alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario 2020 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” Versión 3;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica, a través Informe N° D000276-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ, señala que, teniendo en consideración lo previsto en el numeral 8.2.3 de los Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del PNAEQW – Versión 5, así como en lo previsto en el numeral 9.5 del Procedimiento para la implementación del decreto legislativo que faculta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad, en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el COVID-19 y considerando que la Unidad de Organización de las Prestaciones ha sustentado que la propuesta de inclusión de la “Sal de consumo humano” como nuevo alimento a las Especificaciones Técnicas responde a la incorporación de dicho alimento en la canasta a ser entregada en el marco del Decreto Legislativo N° 1472, opina favorablemente respecto a la inclusión de la “Sal de consumo humano” en las “Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario 2020 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, Versión 3;

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

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

SE RESUELVE:

Artículo 1.- APROBAR la inclusión de la “Sal de consumo humano” como nuevo alimento de las “Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario 2020 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” - Versión 3, que como Anexo forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2.- Encargar a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano hacer de conocimiento la presente Resolución a las Unidades Territoriales, las Unidades de Asesoramiento, Apoyo y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a través de medios electrónicos.

Artículo 3.- Disponer que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y su Anexo, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.galiwarma.gob.pe) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	SAL DE CONSUMO HUMANO			Pág. 1 de 4
CÓDIGO: SAL-SA				

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Sal de consumo humano (de mesa o de cocina)
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible.
- 1.3 Grupo de alimentos** Sal
- 1.4 Descripción General** Es el producto cristalino que contiene predominantemente cloruro de sodio (NaCl), la cual se emplea en la elaboración y aderezo de los alimentos para consumo humano, incluyendo la utilizada en la industria alimentaria como agente conservador, saborizante y en general como aditivo en el procesamiento de la materia alimentaria
- Sal de mesa. - Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, refinada, de gránulo fino y uniforme, con o sin adición de antihumectantes.
- Sal de cocina. - Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de gránulo grueso, con o sin adición de antihumectantes.
- La sal para el consumo humano debe estar libre de nitritos y de cualquier otra sustancia tóxica peligrosa que determine la norma sanitaria y debe contener agregados de yodo y flúor en la proporción que fije el Ministerio de Salud (artículo 28° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas").
- La sal debe ser fortificada para dar cumplimiento al Decreto Ley N° 17387 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 0223-71-SA; así como, el Decreto Supremo N° 015-84-SA, RM N° 0131-85-SA-DVM.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

Requisitos	Sal de mesa	Sal de cocina	Referencia
Aspecto	Granuloso, firme, uniforme, libre de sustancias extrañas visibles.	Granuloso, grueso, libre de sustancias extrañas visibles	NTP 2009.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO
Color	Blanco	Blanco	
Olor	Inodoro	Inodoro	
Sabor	Salado característico	Salado característico	

2.2. Características Físico Químicas

Requisitos	Sal de mesa	Sal de cocina	Referencia
Humedad %, máx.	0.5 %	0.5 %	NTP 2009.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO
Pureza %, mínimo.	99.1 %	99.1 %	
Granulometría: deberá pasar:			
Tamiz ITINTEC 2.00 mm (N° 10) Mín.		75 %	



	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	SAL DE CONSUMO HUMANO			Pág. 2 de 4
CÓDIGO: SAL-SA				

Tamiz ITINTEC 595 µm (N° 30) Mín.	80 %	
Tamiz ITINTEC 177µm (N° 80) Máx.	20 %	30 %
Sustancias Impermeabilizantes tot. agregadas %, Máx.	1,0 %	1,0 %
Impurezas:		
Impurezas insolubles en agua, Máx.	0, 10 %	0, 15 %
Sulfato (SO ₄), Máx.	0,3 %	0,4 %
Calcio (Ca ⁺⁺), Máx	0,15 %	0,2 %
Magnesio (Mg ⁺⁺), Máx.	0,15 %	0,2 %
Plomo (Pb), Máx.	2, 0 mg/kg	2, 0 mg/kg
Cadmio (Cd), Máx.	0, 5 mg/kg	0, 5 mg/kg
Cobre (Cu), Máx.	2, 0 mg/kg	2, 0 mg/kg
Arsénico (As), Máx.	0, 5 mg/kg	0, 5 mg/kg
Mercurio (Hg), Máx	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg
Hierro (Fe), Máx.	10 mg/kg	10 mg/kg
Bario (Ba ⁺⁺)	Exenta	Exenta
Materias nitrogenadas	Exenta	Exenta
Boratos	Exenta	Exenta

Nota: Todos los requisitos, menos la humedad estarán referidos y estarán dados a base seca

Fortificación con micronutrientes

Yodo	Yodato de Potasio (KIO ₃)	30 a 40 ppm (ó mg/kg de sal)*	Vía Húmeda
Fluor	Fluoruro de Potasio (KF)	200 a 250 ppm (ó mg/kg de sal)**	Vía Húmeda

(*) Decreto Ley N° 17387 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 0223-71-SA.

(**) Decreto Supremo N° 015-84-S.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Bolsa de polietileno y/o de polipropileno	Hasta 1.00 kg



	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	SAL DE CONSUMO HUMANO			Pág. 3 de 4
CÓDIGO: SAL-SA				

Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Según lo establecido por el fabricante
	Saco	Polipropileno	
Embalaje (opcional) (*)	Saco	Polipropileno	

* El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida Útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y normas complementarias, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre o marca del producto.
- Clasificación (Sal de mesa, Sal de cocina)
- El contenido de yodo y flúor expresado en ppm por kg de sal o mg/kg de sal.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- En el caso de producto importado: nombre o razón social y dirección del importador.
- Contenido neto.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Versión N° 01	SAL DE CONSUMO HUMANO		Pág. 4 de 4
CÓDIGO: SAL-SA			

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación obligatoria

- Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

- Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Notas:

- En el marco del Decreto Supremo N° 044-2020-PCM y sus modificatorias, se admite la presentación de copia simple de todos los requisitos de certificación obligatoria, adjuntando declaración jurada del proveedor del PNAEQW que indique que las copias simples son idénticos a los originales. Sin perjuicio de la verificación posterior que el Programa puede realizar en cualquier momento.
- Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:
- Análisis Organoléptico y Físico químico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

