

REPÚBLICA DEL PERÚ



Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 3684-2016-MIDIS/PNAEQW

Lima, 24 de junio de 2016

VISTO:

El Informe N° 061-2016-MIDIS/PNAEQW-UOP, emitida por la Unidad de Organización de las Prestaciones, y el Informe N° 4102-2016-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, mediante Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS se modificó el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, y se dispuso que el Programa, de forma progresiva atienda a los escolares de nivel secundario de las instituciones públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana;

Que, por Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS, publicado el 22 de setiembre de 2015, se modifica el artículo 1°, del Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, establece que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma tendrá una vigencia de 06 (seis) años;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS se establecieron disposiciones generales para la transferencia de recursos financieros a los comités u organizaciones que, de acuerdo con el modelo de cogestión, se constituyan para la provisión de bienes y servicios para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, disponiéndose que dichos comités u organizaciones deberán suscribir, según corresponda, convenios de cooperación con el Programa, en los que se detallen los compromisos, responsabilidades, obligaciones y los principales aspectos operativos que aseguren la adecuada cogestión para la ejecución de prestaciones;

Que, con Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS, modificada mediante Resolución Ministerial N° 264-2013-MIDIS, se aprobó la Directiva N° 001-2013-MIDIS, que establece los procedimientos generales para la operatividad del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;



Que, conforme al Manual de Compras del modelo de gestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 7344-2014-MIDIS/PNAEQW, y modificada por Resolución de Dirección Ejecutiva N° 889-2015-MIDIS/PNAEQW, por Resolución de Dirección Ejecutiva N° 2015-2015-MIDIS/PNAEQW, y por Resolución de Dirección Ejecutiva N° 8869-2015-MIDIS/PNAEQW, de fecha 30 de noviembre de 2015, en su Capítulo I "Disposiciones Generales", en el cronograma del proceso de compra el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, absolverá de manera consolidada todas las consultas formuladas en el proceso de compra, de acuerdo al cronograma establecido en las Bases;

Que, con Resolución de Dirección Ejecutiva N° 9019-2015-MIDIS/PNAEQW, se aprobaron las Bases de Raciones y Productos, Anexos y Formatos del Proceso de Compra para la Provisión del Servicio Alimentario 2016, del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución N° 9534-2015-MIDIS/PNAEQW, aprueba las Bases Integradas de Raciones y Productos, Anexos y Formatos del Proceso de Compra para la Provisión del Servicio Alimentario 2016, del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución N° 9826-2015-MIDIS/PNAEQW, se precisó el contenido del Formato N° 07 de las Bases Integradas de la Modalidad Productos y Raciones, aprobada Resolución N° 9534-2015-MIDIS/PNAEQW;

Que, mediante Resolución N° 087-2016-MIDIS/PNAEQW, se aprueba la Integración de las Bases de Raciones y Productos de los Formatos de las Fichas Técnicas del Anexo 3A de la Modalidad Raciones y Modalidad Productos para la prestación del servicio alimentario 2016, conforme la Etapa del Proceso de Compra Formulación y Absolución de Consultas de la Cuarta convocatoria;

Que, mediante Resolución N° 093-2016-MIDIS/PNAEQW, se precisó el contenido de las fichas técnicas Anexo 3A – Fichas Técnicas de Alimentos Modalidad Productos para el Proceso de Compra 2016 y otros;

Que, mediante Resolución N° 107-2016-MIDIS/PNAEQW, se aprueba la Integración de las Bases de las Fichas Técnicas del Anexo 3A de la Modalidad Productos para la prestación del servicio alimentario 2016, conforme la Etapa del Proceso de Compra Formulación y Absolución de Consultas de la Quinta convocatoria;

Que, mediante Resolución N° 144-2016-MIDIS/PNAEQW, se aprueba la Integración de las Bases en las precisiones de las Fichas Técnicas del Anexo 3A de la Modalidad Productos y Modalidad Raciones para la prestación del servicio alimentario 2016, conforme las consultas realizadas por el Comité de Compra Lambayeque 1 (Sexta Convocatoria), para la modalidad raciones, y por el Comité de Compra Lambayeque 3 (Sexta Convocatoria), para la modalidad productos;

Que, mediante Resolución N° 825-2016-MIDIS/PNAEQW, se aprueba la Integración de las Bases en las precisiones de las Fichas Técnicas del Anexo 3A de la Modalidad Productos para la prestación del servicio alimentario 2016, conforme las consultas realizadas por el Comité de Compra Lambayeque 3 (Séptima Convocatoria), para la modalidad productos, en cumplimiento con el Cronograma del Proceso de Compra;



Que, en ese orden de ideas, de acuerdo con el Manual de Compras 2016, en su Capítulo I “Disposiciones Generales”, numeral 6, literal b) establece el Cronograma del Proceso de Compra Sumario de nueve días del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en el que se señala que, dentro de la Etapa de Formulación y Absolución de Consultas, se encuentra la Sub Etapa de Absolución de Consultas;

Que, mediante Informe N° 061-2016-MIDIS/PNAEQW-UOP, la Unidad de Organización de las Prestaciones considera se realice la Integración de Bases de Proceso de Compra 2016 del Anexo 3A Fichas Técnicas de Alimentos Modalidad Productos, las cuales forman parte de los Anexos de las Bases Integradas para el Proceso de Compra 2016, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 0534-2015-MIDIS/PNAEQW y modificatoria, acogiendo a las consultas realizadas en la etapa de absolución de consultas del proceso de compra del Comité de Compra Cajamarca 4 de la Unidad Territorial Cajamarca 2 (octava convocatoria), de la modalidad productos;

Que, como parte de la Integración de Bases de Proceso de Compra 2016, modalidad Productos, en el Anexo 3A Fichas Técnicas de Alimentos Modalidad Productos, se efectuara la siguiente precisión: En el numeral 3) presentación, “envase primario “de la Ficha Técnica de Albóndigas de Pescado en salsas, de las páginas 181-185;

Que, conforme a lo informado por la Unidad de Organización de las Prestaciones, el sustento de la precisión propuesta antes detallada radica en que, se ha evidenciado que existen en el mercado conservas de albóndigas de pescado en salsas, en envase hojalata de peso neto 425 g y peso escurrido 280 g, en cuya etiqueta señala al aditivo, E-451;

Que, sin embargo, mediante absolución de consulta en la Octava Convocatoria del Comité de Compra Cajamarca 4 modalidad productos de la Unidad Territorial Cajamarca 2, el postor señala que ha evidenciado en el mercado productos “Conservas de Albóndigas de pescado en salsas”, en envase hojalata de peso neto 425 g y peso escurrido 250 g. y que la información consignada en la etiqueta del producto no indica como parte de sus ingredientes al aditivo E-451;

Que, por lo indicado anteriormente, el no uso de aglutinantes (E-451) en la formulación afectaría al peso escurrido del producto al no contribuir con la retención del agua durante la cocción;

Que, en ese sentido, al haberse evidenciado que existe en el mercado productos “Conservas de Albóndigas de pescado en salsas” en envase de hojalata de peso neto 425 g y peso escurrido 250 g, sin el uso del aditivo en mención, este Componente recomienda realizar el ajuste al contenido del peso escurrido del citado producto a 250g;

Que, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, tiene como finalidad brindar un servicio de calidad cumpliendo los siguientes objetivos: Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven; Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia; Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa, a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimenticios, promoviendo la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local;

Que, el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, establece que la Dirección Ejecutiva, constituye la unidad de mayor autoridad ejecutiva y administrativa del Programa, pudiendo emitir la Resolución respectiva en el marco de sus atribuciones;



Con la visado de la Unidad de Organización de las Prestaciones, y la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, modificado por Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS y Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS; la Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 136-2015-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar la Integración de las Bases en la precisión de la Ficha Técnica del Anexo 3A de la Modalidad Productos para la prestación del servicio alimentario 2016, conforme la consulta realizada por el Comité de Compra Cajamarca 4 (octava Convocatoria), para la modalidad productos, de la Unidad Territorial Cajamarca 2, en cumplimiento con el Cronograma del Proceso de Compra.

Artículo 2°.- Disponer que la Unidad de Organización de las Prestaciones adecue las Fichas Técnicas de la Modalidad Productos, del Anexo 3A.

Artículo 3°.- Publíquese la presente Resolución de Dirección Ejecutiva, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qw.gob.pe), para conocimiento de los interesados y público en general.

Regístrese, comuníquese y publíquese.


Ing. MARIA MONICA MORENO SAAVEDRA
Directora Ejecutiva
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 07-2016
Fecha: 23/06/2016
Pag N° 181 de 241

CONSERVA DE ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Conserva de albóndigas de pescado en salsas
1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Productos de Origen Animal
1.4 Descripción General : Es un producto enlatado, elaborado a partir de pulpa de pescado fresco, sin cabeza, sin cola, ni vísceras de pescado, que luego de un mezclado con insumos naturales es preformada en porciones y cocida convencionalmente y envasada en salsas pudiendo ser de tomate, BBQ, boloñesa, entre otras salsas, en envase de hojalata y/o flexibles sellado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización comercial en autoclave a presión que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

El producto deberá ser de las siguientes especies:

Atún y Bonito

Atún en las siguientes especies: *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, *Thunnus tonggol*, *Euthynnus affinis*, *Euthynnus alletteratus*, *Euthynnus lineatus*, *Katsuwonus pelamis*, *Sarda chiliensis* o *Sarda orientalis*.

Caballa (*Scomber japonicus*).

Jurel (*Trachurus murphyi*).

Anchoveta (*Engraulis rigens*).

Barrilete especie (*Katsuwonus pelamis*).

Lorna especie (*Sciaena deliciosa*).

Falso volador especie (*Prionotus stephanoprys*).

Machete de hebra especie (*Opisthonema libertate*).

Merluza especie (*Merluccius gayi*).

Pejerrey especie (*Odontesthes regia regia*).

Perico o dorado especie (*Coryphaena hippurus*).

Trucha especie (*Oncorhynchus mykiss*).

Los productos deberán contar con un mínimo de cuarenta y cinco (45) días de producidos antes de ser liberados.

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el Valor de esterilización del proceso térmico (F_0 , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos para envases de hojalata y para envases tipo pouch mínimo 10 minutos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Características	Especificación
Color	Uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.
Olor	Característico a pescado cocido, libre de olores extraños.
Sabor	Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 07-2016
Fecha: 23/06/2016
Pag N° 182 de 241

Textura	Suave a medianamente firme.
Apariencia del líquido de cobertura	Viscoso brillante característico al tipo de salsa.

2.2 Características físico químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Concentración de la salsa	Mínimo 9 °Brix	---
Peso unitario de albóndiga	15 - 25 gramos	
Presión de vacío para envase cilíndricos con capacidad de 200 g a 500 g de peso neto.	Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 5 c = 2 Mínimo 150 mm (6 pulgadas) de mercurio*. *Se exceptúa para envases con capacidad inferior a 200 g de peso neto, envases ovalados, y los de capacidad superior a 500g de peso neto.	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola" (numeral 5.6.9.1.4).
Histamina	Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 9 c = 2 m = 100 ppm M = 200 ppm	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola". (numeral 5.6.9.1.5).

2.3 Control de Cierre: Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata

Características	Requerimientos mínimos	Referencia
Ganchos de cuerpo y tapas	Uniformes en su perímetro.	Acápite 5.6.9.1.3 "Evaluación del doble cierre SGC – MAI/SANIPES Revisión 02, Abril 2010.
Borde inferior del cierre	No presenta señales de laminación o cortes.	
Doble cierre	No presenta señales de fractura.	
Cierre	Uniforme a lo largo del perímetro.	
Compuesto sellante o goma	Cubre todos los huecos, arrugas o espacios libres.	
Porcentaje de compacidad	Superior al 75% en envases cilíndricos y sobre el 60% en envases de formas irregulares.	
Planchado del gancho	Planchado mínimo 75% (arruga máxima 25%) en envases cilíndricos y superior a 60% (arruga máxima 40%) en envases irregulares.	
Porcentaje de traslape	Superior al 45% en envases cilíndricos y sobre 40% en envases de formas irregulares.	
Largo de traslape	Mínimo 1 mm en envases cilíndricos y 0,8 mm en envases de formas irregulares.	
Gancho del cuerpo	Penetración mínima 70%	





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 07-2016
Fecha: 23/06/2016
Pag N° 183 de 241

2.4 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Envase de Hojalata y envase flexible (Pouch).

Presentaciones del envase:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1lb Tall (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 250 g

Envase	Peso neto (g)
Envase Flexible (Pouch)	Minimo 500 g Minimo 1,000 g

3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado:

- En el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.

3.4 Tiempo de vida útil

Vida útil estimada: Dos (02) años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa al sol.





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 07-2016
Fecha: 23/06/2016
Pag N° 184 de 241

3.5 Rotulado

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

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Peso neto en gramos.
- Peso drenado (escurrido).
- Número de Protocolo Técnico de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.
- Nombre y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Código o clave de lote.
- País de origen.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para el rotulado deberá utilizarse tinta termoestable para el código del lote, fecha de producción y fecha de vencimiento, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información de rotulado (excepto para envases pouch), ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprendan fácilmente.

4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

a) Productos nacionales

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente, otorgado por el SANIPES o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N°1222-2015).
- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Oficial Sanitario y de Calidad del Producto, que incluya (prueba de esterilidad comercial), indicando que el producto es Apto para consumo humano.
- Copia original o legalizada notarialmente de la Certificación de Implementación de un Sistema de gestión Calidad y/o Inocuidad vigente, tales como: HACCP Certificado o ISO-9001 o ISO-22000 o IFS o BRC, emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente, cuyo alcance considere el proceso productivo de Conservas de pescado.





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRODUCTOS

Revision N° 07-2016
Fecha: 23/06/2016
Pag N° 185 de 241

b) Productos importados:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de Producto Importado, vigente, expedido por el SANIPES.
- Original o copia emitida por el SANIPES (no fotocopia) del Certificado Oficial Sanitario y de Calidad de Importación del Producto, que incluya (prueba de esterilidad comercial), indicando que el producto es Apto para consumo humano. En caso los análisis sean emitidos por una entidad certificada del país de origen, ésta deberá ser homologada por el SANIPES.
- Copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de gestión de Calidad y/o Inocuidad, vigente tales como: HACCP Certificado o ISO-9001 o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF, emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente o por una Institución pública del país de origen que garantice la aplicación correcta del HACCP, cuyo alcance considere el proceso productivo de Conserva de pescado.

NOTA 1: El documento emitido por la Institución pública no deberá tener una antigüedad mayor a noventa (90) días calendarios desde la fecha de su emisión.

NOTA 2: El Protocolo Técnico de Registro Sanitario debe estar vigente desde su comercialización hasta su consumo y el Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial debe estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica. El Certificado del Sistema de Gestión de Calidad y/o Inocuidad debe estar vigente hasta la liberación del producto.

NOTA 3: En caso la empresa productora no cuente con el Certificado de Sistema de Gestión de Calidad y/o Inocuidad, se podrá aceptar un documento emitido por la Autoridad Sanitaria SANIPES, que garantice la aplicación correcta de Plan HACCP, cuyo alcance considere el proceso productivo de Conserva de Pescado.

Es preciso indicar que de acuerdo al Art. 2° de la Ley N° 30063, el SANIPES, es encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico.



