

REPÚBLICA DEL PERÚ



Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 4053-2015-MIDIS/PNAEQW

Lima, 25 de agosto de 2015.

VISTO:

Informe N° 504-2015-MIDIS/PNAEQW-UP de fecha 21 de agosto de 2015, de la Unidad de Prestaciones y el Informe N° 4458-2015-MIDIS/PNAEQW-UAJ de fecha 25 de agosto de 2015, 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, el numeral 27) del Manual de Compras, prescribe que: "...Es competencia del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, la planificación del proceso de compra para la provisión del servicio alimentario; así como el seguimiento, supervisión y monitoreo de la ejecución contractual de los proveedores, a través de las Unidades Técnicas de la Sede Central y/o las Unidades Territoriales;

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

Que, mediante Resolución Jefatural N° 001-2015-MIDIS/PNAEQW-UP de fecha 16 de febrero de 2015, se aprueba los "Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar 2015" y anexos;

Que, mediante Memorando Múltiple N° 0064-2015-MIDIS/PNAEQW-UP, la Unidad de Prestaciones remite a las Unidades Territoriales la autorización a efectuar la reprogramación de los tipos de combinaciones de la modalidad raciones reemplazándolo por el producto "leche con cereales", sin modificar el componente sólido;

Que, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, establece el aporte nutricional que deben brindar los desayunos en los "Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar", aprobado mediante Resolución Jefatural N° 001-2015-MIDIS/PNAEQW-UP, considerando los aportes de energía, proteínas, grasas, azúcar añadido y hierro; efectuado en coordinación con el Centro de Alimentación y Nutrición y el Programa Mundial de Alimentos;

Que, el literal h) del numeral VI.3 de las bases integradas de la modalidad Raciones se establece que "...La aprobación del intercambio está a cargo de la Unidad Territorial con sujeción a las disposiciones emitidas por el PNAEQW sobre la materia... La Unidad Territorial evaluará si procede el intercambio por un plazo mayor a un mes, en cuyos supuestos solicitará mediante informe técnico la aprobación de la Unidad de Prestaciones";

Que, en el presente caso, las Opciones N° 05, 06 y 07 de los desayunos de la modalidad raciones, están constituidos por bebibles industrializados (leche con cereales y leche enriquecida) y galletas, y que los proveedores deben distribuir *sólo dos (02) variedades de galletas, las cuales se alternan de manera inter diaria;*

Que, en el marco de la mejora continua del servicio alimentario del Programa Qali Warma, el equipo de Alimentos y Estándares de Calidad del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones, ha propuesto ampliar el rango de las presentaciones para el nivel primario, hasta un peso máximo de 72g por ración, de tal manera que, en caso no se dispongan de mejores alternativas, los proveedores puedan entregar hasta dos (02) empaques individuales los cuales no superen los 72g para el nivel primario;



Que, es de importancia precisar que esta propuesta no afectaría el aporte nutricional según los Lineamientos para la Planificación del Menú Escolar;

Que, dicha precisión se debe realizar al finalizar el párrafo del numeral 3.1 "Envase primario", "presentaciones referenciales para el nivel primario", de la Ficha Técnica de Alimentos Modalidad Raciones Opciones N° 05, 06 y 07 del producto Galleta, según el siguiente párrafo: "Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g;

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

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

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Precisar que al finalizar el párrafo del numeral 3.1 Envase primario, presentaciones referenciales para el nivel primario, de la Ficha Técnica de Alimentos Modalidad Raciones Opciones N° 05, 06 y 07 del producto Galleta, se deberá modificar las presentaciones referenciales para el Nivel Primaria con lo siguiente:

"Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g";

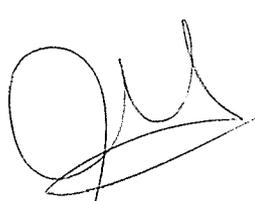
Asimismo, incorporar el párrafo siguiente:

"En caso no existan presentaciones individuales en el rango de 48g a 72g, se podrá aceptar la entrega de dos (02) o más paquetes individuales de galleta, siempre que se encuentren dentro de los límites, como mínimo 48g a máximo 72g".

Artículo 2°.- Considerar como parte integrante de la presente Resolución el Anexo I con las presiones realizadas en la Ficha Técnica de Alimentos Modalidad Raciones Opciones N° 05, 06 y 07 del producto Galletas.

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).

Regístrese, comuníquese y notifíquese.



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

ANEXO N° 1

Fichas Técnicas de Galletas

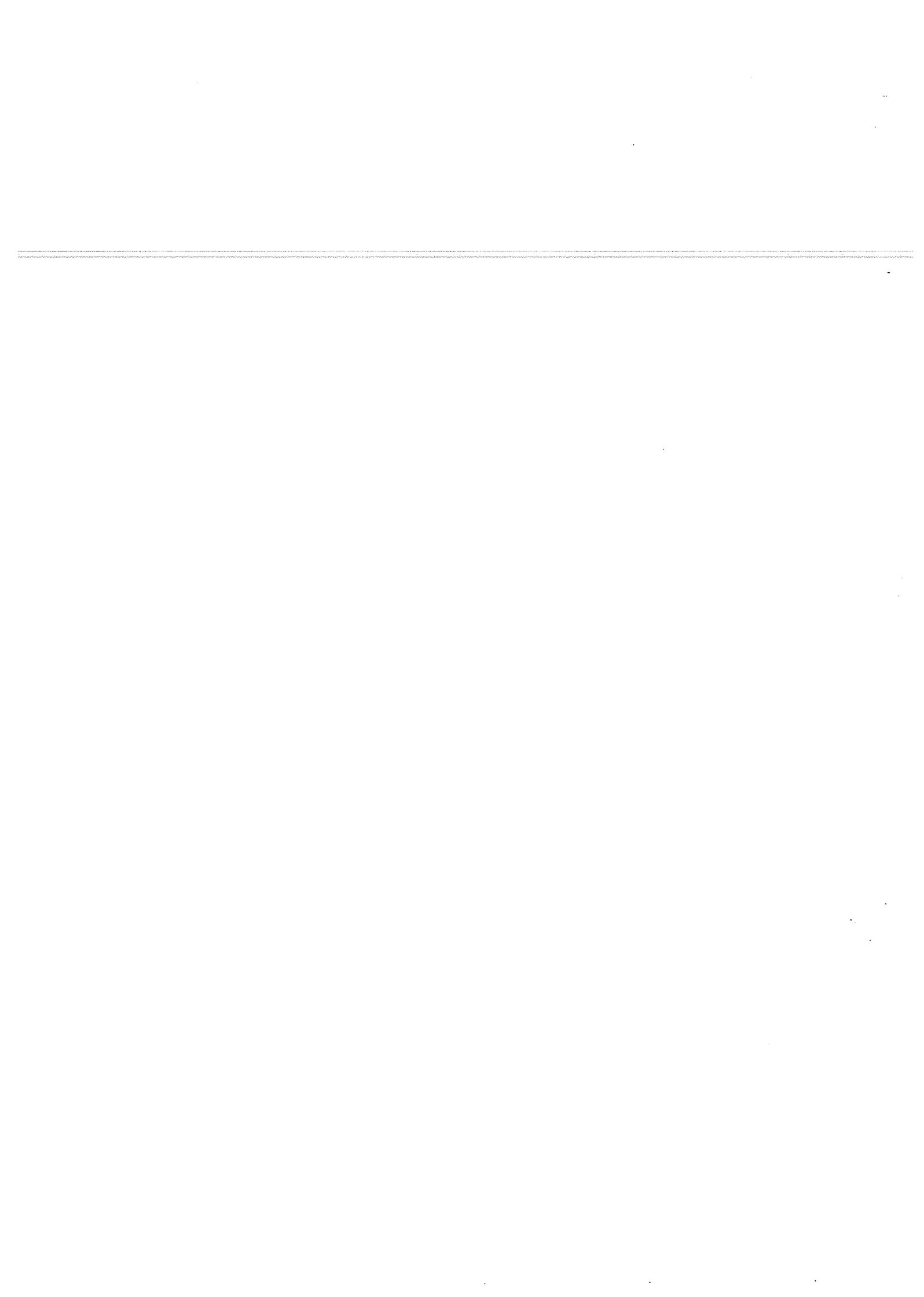
(Opción N°05, Opción N°06 y Opción N°07)

FICHAS TÉCNICAS

1. GALLETA DE KIWICHA
2. GALLETA DE QUINUA CON O SIN SEMILLAS
3. GALLETAS DE CEREALES CON O SIN SEMILLAS
4. GALLETAS INTEGRALES CON O SIN SEMILLAS
5. GALLETAS CON SALVADO DE TRIGO CON O SIN SEMILLAS



A handwritten signature in black ink, appearing to be a stylized letter 'A'.



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 05)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

FICHAS TÉCNICAS DE GALLETAS

GALLETA DE KIWICHA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galleta de Kiwicha
1.2 Tipo de alimento : No perecible
1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina de kiwicha, manteca vegetal y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal, azúcar, sal, bicarbonato de sodio y agua, entre otros ingredientes, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante.
Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Crema tostado
Olor	Característico a cereales
Sabor	Característico, ligeramente dulce
Textura	Crocante, suave

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 05)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40 g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g.

En caso no existan presentaciones individuales en el rango de 48 g a 72 g, se podrá aceptar la entrega de dos o más paquetes individuales de galleta, siempre que se encuentren dentro de los límites, como mínimo 48 g a máximo 72 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos 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° 05)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

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

4.2 Almacenamiento

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

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

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
	(OPCIÓN N° 05)	

- 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. En caso de MYPE se podrá aceptar copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, referido al rubro de galletería.
- 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 deben 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° 05)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

GALLETA DE QUINUA CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galletas de Quinua con/sin Semillas
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina de quinua, manteca vegetal y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal, azúcar, sal, bicarbonato de sodio y agua, entre otros ingredientes, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante. La galleta de quinua dentro de su formulación puede contener o no semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza.
Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Las semillas a adicionar en la galleta deben ser sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Crema tostado
Olor	Característico a cereales
Sabor	Característico, ligeramente dulce
Textura	Crocante, suave

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	
Saponina	Ausencia	

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 05)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40 g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g.

En caso no existan presentaciones individuales en el rango de 48 g a 72 g, se podrá aceptar la entrega de dos o más paquetes individuales de galleta, siempre que se encuentren dentro de los límites, como mínimo 48 g a máximo 72 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto.

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contado desde la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

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

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 05)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto
- Condiciones de conservación.

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

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

4.2 Almacenamiento

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

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

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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



 <p>Qali Warma</p>	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
(OPCIÓN N° 05)		

Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, referido al rubo de galletería.

- 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 deben estar vigente desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 05)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

GALLETAS DE CEREALES CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galletas de cereales con o sin semillas
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, quinua y/o kiwicha y/o cañihua y/o maíz y/o avena, manteca vegetal y/o grasa vegetal y/o aceite vegetal, azúcar, y/o salvado de trigo y/o germen de trigo, sal, bicarbonato de sodio y agua, entre otros ingredientes, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla, y de sabor ligeramente dulce. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza.
Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Las semillas a adicionar en la galleta deben estar sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos en cualquiera de sus estadios.
- Las galletas no deberá proceder de granos de cereales y/o quenopodiáceas descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas de cereales deben estar libres de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Para aquellas galletas que contengan harina de quinua en su formulación, los granos de quinua deberán ser procesados (limpieza, despedrado, selección, escarificado, lavado y secado) y estar libres de saponina, cumpliendo con los requisitos en la NTP 205.062:2009.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Crema, tostado
Sabor y Olor	Característico al cereal y/o semilla que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave

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



 QaliWarma	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 05)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	
Saponina (formulación con quinua)	Ausencia	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40 g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g.

En caso no existan presentaciones individuales en el rango de 48 g a 72 g, se podrá aceptar la entrega de dos o más paquetes individuales de galleta, siempre que se encuentren dentro de los límites, como mínimo 48 g a máximo 72 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.



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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 05)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

3.4 Rotulado

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

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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 05)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

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. En caso de MYPE se podrá aceptar copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, referido al rubro de galletería.
- 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 deben estar vigente desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 05)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

GALLETAS INTEGRALES CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- 1.1 Denominación técnica : Galletas Integrales con/sin semillas.
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina integral de trigo, manteca vegetal y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal, salvado de trigo, azúcar, y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, entre otros ingredientes y agua, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla, y de sabor ligeramente dulce. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza.
Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Las semillas a adicionar en la galleta deben ser sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas deben estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico a las semillas que se adicionaron en su formulación.
Sabor y Olor	Característico al cereales y/o semilla que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 05)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40 g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g.

En caso no existan presentaciones individuales en el rango de 48 g a 72 g, se podrá aceptar la entrega de dos o más paquetes individuales de galleta, siempre que se encuentren dentro de los límites, como mínimo 48 g a máximo 72 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.



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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 05)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

- 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 rums y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple 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

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
	(OPCIÓN N° 05)	

del producto requerido. En caso de MYPE se podrá aceptar copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, referido al rubo de galletería.

- 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 deben 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° 05)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

GALLETAS CON SALVADO DE TRIGO CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- 1.1 Denominación técnica : Galletas con salvado de trigo con o sin semillas
1.2 Tipo de alimento : No perecible
1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada y/o harina de trigo integral, grasa vegetal y/o aceite vegetal y/o manteca vegetal, salvado de trigo, azúcar, y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, agua, entre otros ingredientes de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas y/o cereales como: ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o avena, entre otros.
Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Las semillas a adicionar en la galleta deben ser sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas deben estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Sabor y Olor	Característico a los cereales y/o semillas que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	

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



 Qali Warma	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 05)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
--	---	--

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40 g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g.

En caso no existan presentaciones individuales en el rango de 48 g a 72 g, se podrá aceptar la entrega de dos o más paquetes individuales de galleta, siempre que se encuentren dentro de los límites, como mínimo 48 g a máximo 72 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 05)

Revision N° 03-2015
Fecha: 21/08/2015

- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto
- Condiciones de conservación.

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

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

4.2 Almacenamiento

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

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

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido. En caso de MYPE se podrá aceptar copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, referido al rubro de galletería.



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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
	(OPCIÓN N° 05)	

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



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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

FICHAS TÉCNICAS DE GALLETAS

GALLETA DE KIWICHA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galleta de Kiwicha
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina de kiwicha, manteca vegetal y/o grasa vegetal y/o aceite vegetal, azúcar, sal, bicarbonato de sodio, entre otros ingredientes y agua, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante. Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Crema tostado
Olor	Característico a cereales
Sabor	Característico, ligeramente dulce
Textura	Crocante, suave

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	



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

 Qali Warma	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
--	---	--

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g.

En caso no existan presentaciones individuales en el rango de 48 g a 72 g, se podrá aceptar la entrega de dos o más paquetes individuales de galleta, siempre que se encuentren dentro de los límites, como mínimo 48 g a máximo 72 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos 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 Qali Warma



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

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

4.2 Almacenamiento

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

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

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.



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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

- 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. En caso de MYPE podrá presentar copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería.
- 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 deben 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° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

GALLETA DE QUINUA CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galletas de Quinoa con/sin Semillas
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina de quinoa, manteca vegetal y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal, azúcar, sal, bicarbonato de sodio, entre otros ingredientes y agua, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante. La galleta de quinoa dentro de su formulación puede contener o no semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza. Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Las semillas a adicionar en la galleta deben ser sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Crema tostado
Olor	Característico a cereales
Sabor	Característico, ligeramente dulce
Textura	Crocante, suave

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	
Saponina	Ausencia	

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40 g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g.

En caso no existan presentaciones individuales en el rango de 48 g a 72 g, se podrá aceptar la entrega de dos o más paquetes individuales de galleta, siempre que se encuentren dentro de los límites, como mínimo 48 g a máximo 72 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto.

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contado desde la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- 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 Qali Warma

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

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

4.2 Almacenamiento

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

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

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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




	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido. En caso de MYPE podrá presentar copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería

- 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 deben estar vigente desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

GALLETAS DE CEREALES CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galletas de cereales con o sin semillas
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, quinua y/o kiwicha y/o cañihua y/o maíz y/o avena, manteca vegetal, azúcar, y/o salvado de trigo y/o germen de trigo, sal, bicarbonato de sodio, entre otros ingredientes y agua, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla, y de sabor ligeramente dulce. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza.
 Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Las semillas a adicionar en la galleta deben estar sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia de l ataque de hongos, roedores o insectos en cualquiera de sus estadios.
- Las galletas no deberá proceder de granos de cereales y/o quenopodiáceas descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas de cereales deben estar libres de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Para aquellas galletas que contengan harina de quinua en su formulación, los granos de quinua deberán ser procesados (limpieza, despedrado, selección, escarificado, lavado y secado) y estar libres de saponina, cumpliendo con los requisitos en la NTP 205.062:2009.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Crema, tostado
Sabor y Olor	Característico al cereal y/o semilla que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave

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



 Qali Warma	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
--	---	--

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	
Saponina (formulación con quinua)	Ausencia	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g.

En caso no existan presentaciones individuales en el rango de 48 g a 72 g, se podrá aceptar la entrega de dos o más paquetes individuales de galleta, siempre que se encuentren dentro de los límites, como mínimo 48 g a máximo 72 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

3.1 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- 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° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

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. En caso de MYPE podrá presentarse copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería
- 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 deben 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° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

GALLETAS INTEGRALES CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- 1.1 Denominación técnica : Galletas Integrales con/sin semillas.
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina integral de trigo, manteca vegetal y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal, salvado de trigo, azúcar, y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, entre otros ingredientes y agua, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla, y de sabor ligeramente dulce. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza. Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Las semillas a adicionar en la galleta deben ser sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas deben estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico a las semillas que se adicionaron en su formulación.
Sabor y Olor	Característico al cereales y/o semilla que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	

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






FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 06)

Revision N° 03-2015
Fecha: 21/08/2015

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g.

En caso no existan presentaciones individuales en el rango de 48 g a 72 g, se podrá aceptar la entrega de dos o más paquetes individuales de galleta, siempre que se encuentren dentro de los límites, como mínimo 48 g a máximo 72 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

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

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto
- Condiciones de conservación.

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

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

4.2 Almacenamiento

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

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

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido. En caso de MYPE podrá presentar copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería.

- 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 deben estar vigente desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

GALLETAS CON SALVADO DE TRIGO CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- 1.1 Denominación técnica : Galletas con salvado de trigo con o sin semillas
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada y/o harina de trigo integral, grasa vegetal y/o aceite vegetal y/o manteca vegetal, salvado de trigo, azúcar, y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, agua, entre otros ingredientes de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas y/o cereales como: ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o avena, entre otros. Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Las semillas a adicionar en la galleta deben ser sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas deben estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Sabor y Olor	Característico a los cereales y/o semillas que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g.

En caso no existan presentaciones individuales en el rango de 48 g a 72 g, se podrá aceptar la entrega de dos o más paquetes individuales de galleta, siempre que se encuentren dentro de los límites, como mínimo 48 g a máximo 72 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 06)

Revision N° 03-2015
Fecha: 21/08/2015

- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto
- Condiciones de conservación.

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

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

4.2 Almacenamiento

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

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

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido. En caso de MYPE podrá presentarse copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería.

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 06)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

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




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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 07)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

FICHAS TÉCNICAS DE GALLETAS

GALLETA DE KIWICHA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galleta de Kiwicha
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina de kiwicha, manteca vegetal y/o grasa vegetal y/o aceite vegetal, azúcar, sal, bicarbonato de sodio y agua, entre otros ingredientes, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante. Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Crema tostado
Olor	Característico a cereales
Sabor	Característico, ligeramente dulce
Textura	Crocante, suave

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

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

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



 <p>CaliWarma</p>	<p>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</p> <p>MODALIDAD RACIONES</p> <p>(OPCIÓN N° 07)</p>	<p>Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015</p>
---	--	--

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g.

En caso no existan presentaciones individuales en el rango de 48 g a 72 g, se podrá aceptar la entrega de dos o más paquetes individuales de galleta, siempre que se encuentren dentro de los límites, como mínimo 48 g a máximo 72 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

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



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° 07)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

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

4.2 Almacenamiento

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

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

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido. En caso de MYPE podrá presentar copia de la Resolución Directoral de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, referido al rubro de galletería.

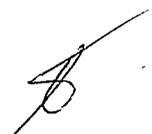


Elaborado por:	Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones
Aprobado por:	Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 07)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

- 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 deben 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° 07)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

GALLETA DE QUINUA CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galletas de Quinoa con/sin Semillas
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina de quinoa, manteca vegetal y/o grasa vegetal y/o aceite vegetal, azúcar, sal, bicarbonato de sodio y agua, entre otros ingredientes, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante. La galleta de quinoa dentro de su formulación puede contener o no semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza. Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Las semillas a adicionar en la galleta deben ser sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Crema tostado
Olor	Característico a cereales
Sabor	Característico, ligeramente dulce
Textura	Crocante, suave

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	
Saponina	Ausencia	

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 07)

Revision N° 03-2015
Fecha: 21/08/2015

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g.

En caso no existan presentaciones individuales en el rango de 48 g a 72 g, se podrá aceptar la entrega de dos o más paquetes individuales de galleta, siempre que se encuentren dentro de los límites, como mínimo 48 g a máximo 72 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto.

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contado desde la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- 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 Qali Warma



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 07)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

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

4.2 Almacenamiento

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

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

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 07)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido. . En caso de MYPE podrá presenta copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería.

- 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 deben estar vigente desde la fabricación del producto hasta su liberación por parte del Programa. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 07)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

GALLETAS DE CEREALES CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galletas de cereales con o sin semillas
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, quinua y/o kiwicha y/o cañihua y/o maíz y/o avena, manteca vegetal y/o grasa vegetal y/o aceite vegetal, azúcar, y/o salvado de trigo y/o germen de trigo, sal, bicarbonato de sodio y agua, entre otros ingredientes, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla, y de sabor ligeramente dulce. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza.
Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Las semillas a adicionar en la galleta deben estar sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos en cualquiera de sus estadios.
- Las galletas no deberá proceder de granos de cereales y/o quenopodiáceas descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas de cereales deben estar libres de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Para aquellas galletas que contengan harina de quinua en su formulación, los granos de quinua deberán ser procesados (limpieza, despedrado, selección, escarificado, lavado y secado) y estar libres de saponina, cumpliendo con los requisitos en la NTP 205.062:2009.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Crema, tostado
Sabor y Olor	Característico al cereal y/o semilla que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 07)

Revision N° 03-2015
Fecha: 21/08/2015

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	
Saponina (formulación con quinua)	Ausencia	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g.

En caso no existan presentaciones individuales en el rango de 48 g a 72 g, se podrá aceptar la entrega de dos o más paquetes individuales de galleta, siempre que se encuentren dentro de los límites, como mínimo 48 g a máximo 72 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.



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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 07)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

3.4 Rotulado

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

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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 07)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

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. En caso de MYPE podrá presenta copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería
- 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 deben 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° 07)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

GALLETAS INTEGRALES CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- 1.1 Denominación técnica : Galletas Integrales con/sin semillas.
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada, harina integral de trigo, manteca vegetal y/o grasa vegetal y/o aceite vegetal, salvado de trigo, azúcar, y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, y agua, entre otros ingredientes, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla, y de sabor ligeramente dulce. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas como: ajonjolí y/o chía y/o linaza. Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Las semillas a adicionar en la galleta deben ser sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas deben estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico a las semillas que se adicionaron en su formulación.
Sabor y Olor	Característico al cereales y/o semilla que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave

2.2 Características fisico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	

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



 Qali Warma	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 07)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
--	---	--

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g.

En caso no existan presentaciones individuales en el rango de 48 g a 72 g, se podrá aceptar la entrega de dos o más paquetes individuales de galleta, siempre que se encuentren dentro de los límites, como mínimo 48 g a máximo 72 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.

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



	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 07)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto
- Condiciones de conservación.

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

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

4.2 Almacenamiento

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

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

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



5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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

	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 07)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería.

- 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 deben 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° 07)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

GALLETAS CON SALVADO DE TRIGO CON O SIN SEMILLAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- 1.1 Denominación técnica : Galletas con salvado de trigo con o sin semillas.
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible
- 1.3 Grupo de alimento : Panificación y galletería
- 1.4 Descripción general : Producto de consumo directo, cuya composición está dada por harina de trigo fortificada y/o harina de trigo integral, grasa vegetal y/o aceite vegetal y/o manteca vegetal, salvado de trigo, azúcar, y/o germen de trigo, bicarbonato de sodio, sal, agua, entre otros ingredientes de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante, buena textura, suave al masticarla. Pudiendo contener o no dentro de su formulación semillas y/o cereales como: ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o avena, entre otros.
Puede contener aditivos alimentarios permitidos por el *Codex Alimentarius*.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las galletas deben cumplir con lo siguiente:

- Las semillas a adicionar en la galleta deben ser sanas, limpias y exentas de semillas fermentadas o descompuestas como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.
- Las galletas deben estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
- El producto debe cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Los aditivos alimentarios adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el *Codex Alimentarius*.
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Característico.
Sabor y Olor	Característico a los cereales y/o semillas que se adicione en su formulación.
Textura	Crocante, suave.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12%	R.M. N°1020-2010/MINSA
Acidez (expresada en ácido láctico)	Máximo 0.10%	
Índice de peróxido	Máximo 5 mEq/kg	
Cenizas totales	Máximo 3%	

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



 CaliWarma	FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 07)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³

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

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

- Nivel Inicial: Envase individual con contenido mínimo de 30g hasta 40g.
- Nivel Primaria: Envase individual con contenido mínimo de 48g hasta 72g.

En caso no existan presentaciones individuales en el rango de 48 g a 72 g, se podrá aceptar la entrega de dos o más paquetes individuales de galleta, siempre que se encuentren dentro de los límites, como mínimo 48 g a máximo 72 g.

Nota:

Las entregas de galletas a los usuarios, se deben realizar en envases individuales, no se podrán fraccionar los paquetes para ninguna presentación, por lo cual el proveedor deberá asegurar la entrega de paquetes individuales para cada uno de los usuarios de las Instituciones Educativas.

Característica del envase:

Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) u otro material apropiado de primer uso, sellado en ambos extremos (termosellado).

3.2 Envase secundario:

Caja de cartón corrugado de primer uso. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo noventa (90) días contados a partir de la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.

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° 07)	Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015
---	---	--

- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto
- Condiciones de conservación.

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

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

4.2 Almacenamiento

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

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

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido. En caso de MYPE podrá presentar copia de la Resolución Directoral que otorga la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, para el rubro de galletería.



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

 <p>Cali Warma</p>	<p>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</p> <p>MODALIDAD RACIONES</p> <p>(OPCIÓN N° 07)</p>	<p>Revision N° 03-2015 Fecha: 21/08/2015</p>
--	--	--

- 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 deben 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