



# Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 161-2017-MIDIS/PNAEQW

Lima, 07 de marzo de 2017

## VISTO:

El Memorando N.° 00372-2017-MIDIS/PNAEQW-UOP, emitida por la Unidad de Organización de las Prestaciones, el Informe N.° 039-2017-MIDIS/PNAEQW-UGCTR, de la Unidad de Gestión de las Contrataciones y Transferencia de Recursos; y el Informe N° 241-2017-MIDIS/PNAEQW-UAJ, de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

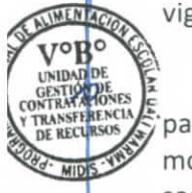
## CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N.° 008-2012-MIDIS se crea 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 (3) años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas;

Que, mediante Decreto Supremo N.° 006-2014-MIDIS y N° 004-2015-MIDIS, se dispone que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, de forma progresiva atienda a los escolares de nivel secundaria de las instituciones públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonia Peruana, y modifica el segundo párrafo del artículo primero del Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, y establece que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma tendrá una vigencia de seis (06) años;

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

Que, con Resolución Ministerial N.° 016-2013-MIDIS, se aprueba la Directiva N.° 001-2013-MIDIS, que establece los procedimientos generales para la operatividad del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; cuyo numeral 5.2, respecto a la Fase de Compra del modelo de cogestión, señala que este es un "proceso que realizan el Comité de Compra y Qali Warma, para la adquisición de productos y raciones, de



acuerdo con lo dispuesto en la presente Directiva y en los procedimientos específicos establecidos en el Manual de Compras que apruebe Qali Warma”;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 014-2017-MIDIS/PNAEQW, se aprueba el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – versión N.° 03 (Código de documento normativo N.° MAN-05-PNAEQW-UOP);

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 060-2017-MIDIS/PNAEQW, se aprueban las Bases Integradas de Raciones y Productos, Anexos y Formatos del Proceso de Compra para la Provisión del Servicio Alimentario 2017, del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, las que son de aplicación a partir de la segunda convocatoria del Proceso de Compras 2017;

Que, de acuerdo con lo establecido en el numeral 47 del Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, la Absolución de Consultas es una sub etapa de la Etapa de Formulación y Absolución de Consultas dentro del Cronograma del Proceso de Compra Sumario de nueve (09) días;

Que, mediante Memorando N° 00372-2017-MIDIS/PNAEQW-UOP, la Unidad de Organización de las Prestaciones señala que, al haberse realizado la cuarta convocatoria del Proceso de Compra 2017, en el Comité de Compra Puno 6 y Puno 7 de la modalidad raciones, y cumpliendo las etapas del cronograma, ha recibido las consultas que los posibles postores han alcanzado al Programa, a efectos que estas sean absueltas;

Que, asimismo, dicha Unidad indica que, del consolidado de consultas, se han identificado las correspondientes al Equipo Técnico de Nutrición, las cuales se detallan a continuación:

**“Consulta ID 4113:** Según las especificaciones técnicas del maní con o sin pasas, la presentación del maní para nivel primaria es de 0.034 kg. Sin embargo según el anexo 03-B Tablas de Alternativas para la Provisión de Alimentos Modalidad Raciones indica que, la presentación para maní c/s pasas es de 18 gramos. ¿Por lo indicado debe corregirse la presentación del producto maní c/s pasas a 18 gramos en las especificaciones técnicas?

**Absolución:** Se procederá a corregir la presentación del maní c/s pasas en la especificación técnica correspondiente.

**Consulta ID 4121:** Según el ANEXO 03 B, pagina 1: Tablas de Alternativas para la Provisión de Alimentos en la Modalidad Raciones, señala que para las Unidades Territoriales Amazonas (...) Puno, Moquegua, entre otras, indica que la presentación del pan dulce y pan regional es de 45 gramos. Sin embargo en la página 2 del mismo anexo 03 b, desayunos Unidad Territorial Puno, indica que la presentación del pan dulce y regional es de 60 gramos”.

¿Es correcta la presentación de pan para Puno, o es un error de tipeo? y de ser el caso así ¿por qué los costos de raciones de Puno, son menores a los de otras regiones del país, en las cuales se atiende con la modalidad raciones?

**Absolución:** La dosificación de los panes en la Unidad Territorial Puno varía en relación a las demás Unidades Territoriales de la modalidad raciones, debido a que en Puno se tiene una programación diferente. Para el caso del pan dulce y regional es correcta la dosificación establecida,

sin embargo se ha detectado error en la dosificación del pan especial y el pan con derivado lácteo, lo cual será corregido”.

Que, en el referido memorando la Unidad de Organización de las Prestaciones señala que: “En vista de las consultas arriba señaladas se realizó la revisión de los anexos, donde efectivamente se detectó errores materiales involuntarios en el Anexo N° 03-A, específicamente en las Especificaciones Técnicas del maní con o sin pasas y en el Anexo N° 03-B “Tabla de Alternativas para la Provisión de Alimentos en la Modalidad Raciones, cuyo detalle se describe en el Cuadro N° 1, así como las precisiones a considerarse en dichos anexos” (Anexo 1);

Que, asimismo, la Unidad de Organización de las Prestaciones indica que “respecto al cambio de dosificación del pan con aceitunas en sus 03 alternativas que pertenece al grupo pan especial (donde se está disminuyendo 10 gramos al producto final) y al pan con queso y leche en sus 03 alternativas que pertenece al grupo pan con derivado lácteo (donde se está incrementando 10 gramos al producto final) ambos cambios en el nivel inicial; y la precisión de la dosificación del maní con o sin pasas para los desayunos del nivel inicial y primaria; no afecta el valor referencial convocado para la Unidad Territorial Puno en los ítems con modalidad raciones de la cuarta convocatoria, de acuerdo a lo señalado por el especialista del Componente Alimentario encargado de realizar la estimación de los valores referenciales”

Que, agregado a ello señala que: “los cambios en el Anexo N° 03-A, específicamente en las “Especificaciones Técnicas de del maní con o sin pasas y en el Anexo N° 03-B “Tabla de Alternativas para la Provisión de Alimentos en la Modalidad Raciones”, NO IMPLICAN un cambio en las demás Unidades Territoriales con modalidad raciones convocatorias anteriores, ya que el error material afecta sólo a la Unidad Territorial Puno, que cuenta con una programación distinta de desayunos y que a la fecha no ha adjudicado ningún ítem de la modalidad raciones, por lo que la integración de dichos anexos permitirá una adecuada prestación del servicio alimentario en dicha Unidad Territorial”; adjuntando la nueva versión del Anexo N° 03-B “Tablas de Alternativas para la provisión de alimentos en la modalidad raciones”, y nueva versión del Anexo N° 03-A - Especificación Técnica del maní con o sin pasas, para su integración en las Bases de la Modalidad Raciones.

Que, finalmente la Unidad de Organización de las Prestaciones concluye que “el Componente Alimentario ha realizado la absolución de consultas al Proceso de Compra 2017, cuarta convocatoria del Comité de Compras Puno 6 y Puno 7 de la modalidad raciones, resultado de lo cual será necesario integrar el Anexo 03-B “Tablas de alternativas para la provisión de alimentos en la modalidad raciones” y la Especificación Técnica del maní con o sin pasas, que pertenece al Anexo N° 03-A de la modalidad raciones”;

Que, en el Informe N.° 039-2017-MIDIS/PNAEQW-UGCTR, el Jefe de la Unidad de Gestión de las Contrataciones y Transferencia de Recursos, traslada el Informe N° 202-2017-MIDIS/PNAEQW-UGCTR-CGCSEC, emitido por la Coordinación de Gestión de las Contrataciones y Seguimiento de Ejecución Contractual, por la cual remite al primero la propuesta del Anexo 03-A – Especificaciones Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, con relación al Producto Maní con o sin Pasas CÓDIGO: 5019-R-SNS-01, y del Anexo 03-B - Tablas de Alternativa para la Provisión de Alimentos de la Modalidad Raciones de las Bases del proceso de Compra N° 001-2017-Cuarta Convocatoria, correspondientes a los Comités de Compra Puno 6 y Puno 7 para su integración; las cuales contienen modificaciones en razón de las consultas formuladas por los postores interesados, sustentadas por la Unidad de Organización de las Prestaciones y por la Coordinación de Gestión de Contrataciones y Seguimiento de Ejecución Contractual.

Que, según se indica en el referido Informe N° 202-2017-MIDIS/PNAEQW-UGCTR-CGCSEC, dichas propuestas conllevarán a una mejora en la prestación del servicio alimentario. Asimismo, resalta que, la propuesta a la integración de Bases de Raciones del Proceso de Compra N° 001-2017-Cuarta Convocatoria, *“permitirá a los Comités de Compra Puno 6 y Puno 7 continuar con las etapas sub siguientes del Proceso de Compra 2017, y así cumplir con los objetivos y metas propuestas por el PNAEQW”*;

Que, en consecuencia, el Jefe de la Unidad de Gestión de las Contrataciones y Transferencia de Recursos propone integrar las Bases de Raciones con la modificación del Anexo 03-A – Especificaciones Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, con relación al Producto Maní con o sin Pasas *CÓDIGO: 5019-R-SNS-01* y del Anexo 03-B Tablas de Alternativa para la Provisión de Alimentos de la Modalidad Raciones, en atención a las consultas realizadas por los postores en la Cuarta Convocatoria del Proceso de Compra N° 001-2017-Modalidad Raciones de los Comités de Compra Puno 6 y Puno 7, y que se detalla en el Anexo 1, el mismo que deberá regir a partir de la Cuarta Convocatoria para los mencionados Comités de Compra;

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

Que, el numeral 56 del Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – versión N.° 03 (Código de documento normativo N.° MAN-05-PNAEQW-UOP), establece que *“El PNAEQW integra las Bases, incorporando, de ser el caso, las modificaciones que resulten de la absolución de consultas y observaciones formuladas. (...)”*.

Que, mediante Informe N° 241-2017-MIDIS/PNAEQW-UAJ, la Unidad de Asesoría Jurídica opina que, la propuesta de Integración de Bases se encuentra acorde con lo establecido en el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – versión N.° 03; elevándola a la Dirección Ejecutiva para su respectiva aprobación;

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

Con la visado de la Unidad de Organización de las Prestaciones, la Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia de Recursos, y la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, modificado por Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS y Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS; la Resolución Ministerial N° 124-2016-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 226-2016-MIDIS;



**SE RESUELVE:**

**Artículo 1°.-** Aprobar la integración de las Bases de Raciones con la modificación del Anexo 03-A – Especificaciones Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, con relación al Producto Maní con o sin Pasas *CÓDIGO: 5019-R-SNS-01*, y del Anexo 03-B Tablas de Alternativa para la Provisión de Alimentos de la Modalidad Raciones, en atención a las consultas realizadas por los postores en la Cuarta Convocatoria del Proceso de Compra N° 001-2017-Modalidad Raciones de los Comités de Compra Puno 6 y Puno 7, según se detalla en el Anexo N° 1, que forma parte de la presente resolución, la misma que deberá regir a partir de la Cuarta Convocatoria para los mencionados Comités de Compra.

**Artículo 2°.-** Disponer que la Unidad de Prestaciones adecúe las Especificaciones Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, con relación al Producto Maní con o sin Pasas, *CÓDIGO: 5019-R-SNS-01*, del Anexo 03-A; y las Tablas de Alternativa para la Provisión de Alimentos de la Modalidad Raciones, del Anexo 03-B.

**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](http://www.qw.gob.pe)), para conocimiento de los interesados y público en general.

Regístrese, comuníquese y publíquese.



.....  
DIEGO GARCIA BELAUDE SALDIAS  
Director Ejecutivo  
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma  
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

ANEXO N° 01

Cuadro N° 1: Comité de Compras Puno 6 y Puno 7 - Modalidad Raciones

| DICE  |   |   |   | DEBE DECIR   |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
|---|---|---|---|--|-----------------------|---------------------|-------|----------|----------|--|-------------------------------------|--|--|---------|-----------------------|-------------------------------|---------------|---|---|-----------------------|---|---|-------------------------|---|--|--|---------|------|------|---------------|---|--|---------------|---|--|---|--|--|--|-------|--------------|---------------------|--|---------|----------|--------------|-------------------------------------|--|--|---------|------|------|---------------|--|---|---------------|--|---|-------------------------|---|--|--|---------|------|------|---------------|---|--|---------------|---|--|
| <p>En el Anexo N° 03-B TABLAS DE ALTERNATIVAS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD RACIONES</p> <p>Versión N°: 03-2017</p> <p>Pag. 1: DESAYUNOS - UNIDADES TERRITORIALES: AMAZONAS, ANCASH 1, ANCASH 2, CAJAMARCA 2, HUÁNUCO, ICA, LA LIBERTAD, LAMBAYEQUE, LIMA METROPOLITANA Y CALLAO, LORETO, MOQUEGUA, PUNO, SAN MARTÍN, TUMBES Y UCAYALI.</p>  |   |   |   | <p>En el Anexo N° 03-B TABLAS DE ALTERNATIVAS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD RACIONES</p> <p>Versión N°: 04-2017</p> <p>Pag. 1: DESAYUNOS - UNIDADES TERRITORIALES: AMAZONAS, ANCASH 1, ANCASH 2, CAJAMARCA 2, HUÁNUCO, ICA, LA LIBERTAD, LAMBAYEQUE, LIMA METROPOLITANA Y CALLAO, LORETO, MOQUEGUA, SAN MARTÍN, TUMBES Y UCAYALI.</p> |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
| <p>En el Anexo N° 03-B TABLAS DE ALTERNATIVAS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD RACIONES</p> <p>Versión N°: 03-2017</p> <p>Pag. 2: DESAYUNOS – UNIDAD TERRITORIAL PUNO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">GRUPO</th> <th rowspan="2">ALTERNATIVAS</th> <th colspan="2">PRESENTACIÓN MÍNIMA</th> </tr> <tr> <th>Inicial</th> <th>Primaria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">PAN ESPECIAL</td> <td>Pan con aceitunas (03 alternativas)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>En masa</td> <td>45 g</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Tipo empanada</td> <td>45 g (contiene mínimo 12 g de aceituna deshuesada*)</td> <td>60 g (contiene mínimo 15 g de aceituna deshuesada*)</td> </tr> <tr> <td>Tipo sándwich</td> <td>45 g (contiene mínimo 12 g de aceituna deshuesada*)</td> <td>60 g (contiene mínimo 15 g de aceituna deshuesada*)</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">PAN CON DERIVADO LÁCTEO</td> <td>Pan con queso y leche (03 alternativas)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>En masa</td> <td>35 g</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Tipo empanada</td> <td>35 g (contiene mínimo 7 g de queso madurado*)</td> <td>60 g (contiene mínimo 12 g de queso madurado*)</td> </tr> <tr> <td>Tipo sándwich</td> <td>35 g (contiene mínimo 7 g de queso madurado*)</td> <td>60 g (contiene mínimo 12 g de queso madurado*)</td> </tr> </tbody> </table> |   |   |   | GRUPO  | ALTERNATIVAS          | PRESENTACIÓN MÍNIMA |       | Inicial  | Primaria | PAN ESPECIAL   | Pan con aceitunas (03 alternativas) |  |  | En masa | 45 g                  | 60 g                          | Tipo empanada | 45 g (contiene mínimo 12 g de aceituna deshuesada*) | 60 g (contiene mínimo 15 g de aceituna deshuesada*) | Tipo sándwich         | 45 g (contiene mínimo 12 g de aceituna deshuesada*) | 60 g (contiene mínimo 15 g de aceituna deshuesada*) | PAN CON DERIVADO LÁCTEO | Pan con queso y leche (03 alternativas) |  |  | En masa | 35 g | 60 g | Tipo empanada | 35 g (contiene mínimo 7 g de queso madurado*) | 60 g (contiene mínimo 12 g de queso madurado*) | Tipo sándwich | 35 g (contiene mínimo 7 g de queso madurado*) | 60 g (contiene mínimo 12 g de queso madurado*) | <p>En el Anexo N° 03-B TABLAS DE ALTERNATIVAS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD RACIONES</p> <p>Versión N°: 04-2017</p> <p>Pag. 2: DESAYUNOS – UNIDAD TERRITORIAL PUNO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">GRUPO</th> <th rowspan="2">ALTERNATIVAS</th> <th colspan="2">PRESENTACIÓN MÍNIMA</th> </tr> <tr> <th>Inicial</th> <th>Primaria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">PAN ESPECIAL</td> <td>Pan con aceitunas (03 alternativas)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>En masa</td> <td>35 g</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Tipo empanada</td> <td>35 g (contiene mínimo 9 g de aceituna deshuesada*)</td> <td>60 g (contiene mínimo 15 g de aceituna deshuesada*)</td> </tr> <tr> <td>Tipo sándwich</td> <td>35 g (contiene mínimo 9 g de aceituna deshuesada*)</td> <td>60 g (contiene mínimo 15 g de aceituna deshuesada*)</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">PAN CON DERIVADO LÁCTEO</td> <td>Pan con queso y leche (03 alternativas)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>En masa</td> <td>45 g</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Tipo empanada</td> <td>45 g (contiene mínimo 9 g de queso madurado*)</td> <td>60 g (contiene mínimo 12 g de queso madurado*)</td> </tr> <tr> <td>Tipo sándwich</td> <td>45 g (contiene mínimo 9 g de queso madurado*)</td> <td>60 g (contiene mínimo 12 g de queso madurado*)</td> </tr> </tbody> </table> |  |  |  | GRUPO | ALTERNATIVAS | PRESENTACIÓN MÍNIMA |  | Inicial | Primaria | PAN ESPECIAL | Pan con aceitunas (03 alternativas) |  |  | En masa | 35 g | 60 g | Tipo empanada | 35 g (contiene mínimo 9 g de aceituna deshuesada*) | 60 g (contiene mínimo 15 g de aceituna deshuesada*) | Tipo sándwich | 35 g (contiene mínimo 9 g de aceituna deshuesada*) | 60 g (contiene mínimo 15 g de aceituna deshuesada*) | PAN CON DERIVADO LÁCTEO | Pan con queso y leche (03 alternativas) |  |  | En masa | 45 g | 60 g | Tipo empanada | 45 g (contiene mínimo 9 g de queso madurado*) | 60 g (contiene mínimo 12 g de queso madurado*) | Tipo sándwich | 45 g (contiene mínimo 9 g de queso madurado*) | 60 g (contiene mínimo 12 g de queso madurado*) |
| GRUPO   | ALTERNATIVAS                            | PRESENTACIÓN MÍNIMA                                 |   |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
|   |   | Inicial   | Primaria  |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
| PAN ESPECIAL  | Pan con aceitunas (03 alternativas)     |   |   |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
|   | En masa                                 | 45 g  | 60 g  |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
|   | Tipo empanada                           | 45 g (contiene mínimo 12 g de aceituna deshuesada*) | 60 g (contiene mínimo 15 g de aceituna deshuesada*) |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
|   | Tipo sándwich                           | 45 g (contiene mínimo 12 g de aceituna deshuesada*) | 60 g (contiene mínimo 15 g de aceituna deshuesada*) |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
| PAN CON DERIVADO LÁCTEO   | Pan con queso y leche (03 alternativas) |   |   |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
|   | En masa                                 | 35 g  | 60 g  |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
|   | Tipo empanada                           | 35 g (contiene mínimo 7 g de queso madurado*)       | 60 g (contiene mínimo 12 g de queso madurado*)      |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
|   | Tipo sándwich                           | 35 g (contiene mínimo 7 g de queso madurado*)       | 60 g (contiene mínimo 12 g de queso madurado*)      |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
| GRUPO   | ALTERNATIVAS                            | PRESENTACIÓN MÍNIMA                                 |   |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
|   |   | Inicial   | Primaria  |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
| PAN ESPECIAL  | Pan con aceitunas (03 alternativas)     |   |   |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
|   | En masa                                 | 35 g  | 60 g  |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
|   | Tipo empanada                           | 35 g (contiene mínimo 9 g de aceituna deshuesada*)  | 60 g (contiene mínimo 15 g de aceituna deshuesada*) |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
|   | Tipo sándwich                           | 35 g (contiene mínimo 9 g de aceituna deshuesada*)  | 60 g (contiene mínimo 15 g de aceituna deshuesada*) |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
| PAN CON DERIVADO LÁCTEO   | Pan con queso y leche (03 alternativas) |   |   |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
|   | En masa                                 | 45 g  | 60 g  |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
|   | Tipo empanada                           | 45 g (contiene mínimo 9 g de queso madurado*)       | 60 g (contiene mínimo 12 g de queso madurado*)      |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
|   | Tipo sándwich                           | 45 g (contiene mínimo 9 g de queso madurado*)       | 60 g (contiene mínimo 12 g de queso madurado*)      |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
| <p>En la Especificaciones Técnicas del Maní con o sin Pasas MODALIDAD RACIONES</p> <p>Versión: N° 03 CÓDIGO: 5019-R-SNS-01</p> <p>Numeral 3) PRESENTACIÓN</p> <p>3.1 Presentaciones</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nivel</th> <th>Peso neto mínimo (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inicial</td> <td>0.018</td> </tr> <tr> <td>Primaria</td> <td>0.034</td> </tr> </tbody> </table>   |   |   |   | Nivel  | Peso neto mínimo (kg) | Inicial             | 0.018 | Primaria | 0.034    | <p>En la Especificaciones Técnicas del Maní con o sin Pasas MODALIDAD RACIONES</p> <p>Versión: N° 04 CÓDIGO: 5019-R-SNS-01</p> <p>Numeral 3) PRESENTACIÓN</p> <p>3.1 Presentaciones</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nivel</th> <th>Peso neto mínimo (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inicial y primaria (desayuno)</td> <td>0.018</td> </tr> <tr> <td>Inicial (refrigerio)</td> <td>0.018</td> </tr> <tr> <td>Primaria (refrigerio)</td> <td>0.034</td> </tr> </tbody> </table> |                                     |  |  | Nivel   | Peso neto mínimo (kg) | Inicial y primaria (desayuno) | 0.018         | Inicial (refrigerio)                                | 0.018   | Primaria (refrigerio) | 0.034   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
| Nivel   | Peso neto mínimo (kg)                   |   |   |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
| Inicial   | 0.018                                   |   |   |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
| Primaria  | 0.034                                   |   |   |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
| Nivel   | Peso neto mínimo (kg)                   |   |   |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
| Inicial y primaria (desayuno)   | 0.018                                   |   |   |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
| Inicial (refrigerio)  | 0.018                                   |   |   |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |
| Primaria (refrigerio)   | 0.034                                   |   |   |  |                       |                     |       |          |          |  |                                     |  |  |         |                       |                               |               |   |   |                       |   |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |   |  |  |  |       |              |                     |  |         |          |              |                                     |  |  |         |      |      |               |  |   |               |  |   |                         |   |  |  |         |      |      |               |   |  |               |   |  |





# **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS**

## **MODALIDAD RACIONES**

DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL  
PROGRAMA NACIONAL DE  
ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI  
WARMA

**2017**

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
| <br><b>QaliWarma</b><br><small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS<br/> MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  |   | Pág 1 de 3         |

## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

### ESPECIFICACIONES GENERALES

Los proveedores deben entregar productos que cumplan las Especificaciones Técnicas de Alimentos establecidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

La modalidad raciones contempla la entrega de desayunos o refrigerios listos para ser consumidos por los usuarios, en forma diaria y por cada turno en las Instituciones Educativas Públicas, de acuerdo a lo establecido en el contrato suscrito.

En el caso de los productos leche enriquecida, leche con cereales y néctar de fruta deberán tener la fecha de vencimiento mínimo de diez (10) días adicionales a la fecha de su consumo.

Los aditivos y mezcla de aditivos alimentarios de fabricación nacional o extranjera, permitidos por el Codex Alimentarius, deberán contar con la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios, emitido por DIGESA.

No se permite el uso de bromatos en la preparación de pan, en cumplimiento con lo establecido en la Ley N° 27932 "Ley que prohíbe el uso de la sustancia química bromato de potasio en la elaboración del pan y otros productos alimenticios destinados al consumo humano" y su Reglamento.

Los alimentos no deberán presentar metales pesados y residuos de plaguicidas, que excedan los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por norma nacional o en ausencia de esta, por el Codex Alimentarius.

Los envases empleados deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y su modificatoria con el D.S. N°038-2014-SA y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

El desayuno está constituido por un bebible industrializado más un componente sólido, los cuales se describen a continuación:

- Bebible industrializado:
  - Leche con Cereales
  - Leche Enriquecida
  
- Componente sólido: está constituido por un producto de panificación y/o galletería y/o snacks pudiendo ser:
  - Pan Dulce: chancay de huevo y pan de yema.
  - Pan Regional: pan de plátano, pan integral.
  - Pan Común: pan francés, pan tres puntas, pan chapla entre otros. Este deberá ser acompañado por huevo sancochado.



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
| <br><b>QaliWarma</b><br><small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS<br/> MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  |   | Pág. 2 de 3        |

- Pan Especial: pan con granos andinos, pasas y leche; pan con aceitunas, pan con cebada, avena o kiwicha y mantequilla.
- Pan con derivado lácteo: Pan con queso y leche
- Galletas: galleta con kiwicha, galleta con quinua, galleta con cereales, galleta integral, galleta con maca, entre otros.
- Queque con granos andinos.

En el marco de las Medidas de Ecoeficiencia para el Sector Público, previstas en el Decreto Supremo N°009-2009-MINAM, modificado a través del Decreto Supremo N°011-2010-MINAM, se recomienda que para el caso específico de los envases secundarios de los productos de panificación, el uso de bolsas biodegradables.

Los almacenes destinados a materias primas y productos terminados, deberán ser 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.

Los medios de transporte, deberán 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).

Las Especificaciones Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, podrán ser actualizadas en función a los cambios normativos nacionales en temas de inocuidad, alimentación saludable, entre otros que correspondan, los mismos que deberán ser de cumplimiento obligatorio por parte de los proveedores adjudicados.



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
| <br><b>QaliWarma</b><br><small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS<br/> MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
|   |   | Pág 3 de 3         |
| Versión: N° 03  |   |                    |

| CÓDIGO  | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE BEBIBLES         | VERSIÓN |
|---|---|---------|
| 5013-R-BEB-01   | Leche con Cereales                            | V.3     |
| 5013-R-BEB-02   | Leche Enriquecida                             | V.3     |
| <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GALLETERIA</b>              |   |         |
| 5018-R-GAL-01   | Galleta con Cereales                          | V.3     |
| 5018-R-GAL-02   | Galleta con Kiwicha                           | V.3     |
| 5018-R-GAL-03   | Galleta con Quinoa                            | V.3     |
| 5018-R-GAL-04   | Galleta Integral                              | V.3     |
| 5018-R-GAL-05   | Galleta con Maca                              | V.3     |
| <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HUEVO</b>                      |   |         |
| 5013-R-HUE-01   | Huevo de Gallina                              | V.2     |
| 5013-R-HUE-02   | Huevo Sancochado                              | V.2     |
| <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PAN COMUN</b>               |   |         |
| 5018-R-PAC-01   | Pan Común                                     | V.1     |
| <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PAN ESPECIAL</b>            |   |         |
| 5018-R-PAE-01   | Pan con granos andinos, pasas y leche         | V.2     |
| 5018-R-PAE-02   | Pan con aceituna                              | V.2     |
| 5018-R-PAE-03   | Pan con cebada, avena o kiwicha y mantequilla | V.2     |
| <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PAN CON DERIVADO LÁCTEO</b> |   |         |
| 5018-R-PDL-01   | Pan con Queso y Leche                         | V.2     |
| <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PAN DULCE</b>               |   |         |
| 5018-R-PAD-01   | Chancay de Huevo                              | V.2     |
| 5018-R-PAD-02   | Pan de Yema                                   | V.2     |
| <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PAN REGIONAL</b>            |   |         |
| 5018-R-PAR-01   | Pan de Plátano                                | V.2     |
| 5018-R-PAR-02   | Pan Integral                                  | V.2     |
| <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE SNACK SALUDABLE</b>         |   |         |
| 5019-R-SNS-01   | Maní con o sin pasas                          | V.4     |
| <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ACOMPAÑAMIENTO</b>          |   |         |
| 5017-R-ACO-01   | Aceituna                                      | V.3     |
| 5013-R-ACO-02   | Mantequilla                                   | V.3     |
| 5013-R-ACO-03   | Quesos Madurados                              | V.3     |
| <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE QUEQUE</b>                  |   |         |
| 5018-R-QUE-01   | Queque con Granos Andinos                     | V.2     |
| <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE NECTAR</b>                  |   |         |
| 5019-R-NEC-01   | Néctar de Fruta                               | V.3     |



|   |   |   |
|---|---|---|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <p align="center"><b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LECHE<br/>CON CEREALES<br/>MODALIDAD RACIONES</b></p> | <p align="right">ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión: N° 03</p>   | <p align="center">CÓDIGO: 5013-R-BEB-01</p>   | <p align="right">Pág. 1 de 4</p>        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Leche con Cereales.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Bebibles.
- 1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de la mezcla de leche entera, pudiendo ser parcialmente descremada o no, con adición de harina de avena y/o harina de maíz y/o harina de quinua, y/o harina de arroz y/o harina de kiwicha, con vitaminas y minerales. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.

Pudiendo ser elaboradas con un solo tipo de cereal o mezclas.

Se podrá aceptar aditivos permitidos por el *Codex Alimentarius* y la FDA.  
Está prohibida la leche modificada.

Está prohibido el uso de edulcorantes.

Se podrá aceptar el uso de cacao en polvo.

No se permitirá el uso de grasa de origen vegetal, grasas hidrogenadas (grasas trans) como fuente de grasa o para reemplazar la grasa de la leche.

No se permitirá el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya).

La cantidad de azúcar agregada no debe exceder al 3.0% de la formulación. El azúcar agregado es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios. Ley N° 30021; D.S N° 007-2015).

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

| Característica | Especificación  | Referencia   |
|----------------|---|--|
| Color          | Característico.   | NTP 202.189:2004<br>LECHE Y<br>PRODUCTOS<br>LÁCTEOS. Leche<br>Saborizada.<br>Requisitos. |
| Olor           | Característico, sin olores extraños.  |  |
| Sabor          | Característico, sin sabores extraños.   |  |
| Aspecto        | Fluido homogéneo, podrá tener sólidos de los ingredientes en suspensión o en sedimento. |  |

### 2.2 Características físico químicas en 100 mL

| Característica  | Valor       |
|-----------------|-------------|
| Energía (Kcal)  | Mínimo 75.0 |
| Proteína (g)    | Mínimo 3.0  |
| Grasa Total (g) | Máximo 4.5  |

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
| <br><b>QaliWarma</b><br><small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LECHE<br/>CON CEREALES<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5013-R-BEB-01   | Pág. 2 de 4        |

### 2.3 Características microbiológicas

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

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

## 3) PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentaciones

| Presentación   | Contenido neto (mL) |
|--|---------------------|
| Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno.<br>Hojalata | Mínimo 200          |

### 3.2 Envases

| Envase primario   | Envase secundario  |
|---|--|
| Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno, con sorbete de plástico, en presentación individual, protegido y adherido al envase. | Cajas de cartón corrugado o bandejas de cartón cubiertas por material de plástico termoencogible, de primer uso. |
| Hojalata con abre fácil, los envases deberán incluir sorbete de plástico, en presentación individual y herméticamente protegido.      |  |

El envase primario deberá ser acorde al contenido neto del producto.

### 3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LECHE<br/>CON CEREALES<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5013-R-BEB-01   | Pág. 3 de 4        |

### 3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.

- Nombre del producto.
- Lista de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- Información nutricional.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (No aplica para productos importados).

### 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

#### a) Productos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes), de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LECHE<br/>CON CEREALES<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5013-R-BEB-01   | Pág. 4 de 4        |

inspección normal y LCA 0.65. Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

#### b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de producto importado, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidas por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes).

Se podrá aceptar el certificado o informe de ensayo emitido en el país de origen, siempre que el Organismo de Evaluación de la Conformidad esté acreditado por el Organismo de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC), los mismos que deben indicar el método de muestreo aplicado, los cuales deben estar traducidos al español.

La prueba de esterilidad comercial debe realizarse de acuerdo a métodos normalizados o métodos descritos por organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) o Asociación Americana de Salud Pública (APHA), consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LECHE ENRIQUECIDA MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5013-R-BEB-02  | Pág. 1 de 4        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Leche enriquecida.
- 1.2 Tipo de alimento : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Bebibles.
- 1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de leche entera fresca, pudiendo ser parcialmente descremada o no, con adición o no de ácidos grasos esenciales (como fuente de DHA, ARA, EPA u otros), con vitaminas y minerales, saborizada o no. El cual ha sido sometido a un tratamiento térmico el que le confiere larga vida útil.

Se podrán aceptar aditivos permitidos por el Codex Alimentarius y la FDA.

Está prohibido el uso de edulcorantes.

Se podrá aceptar el uso de cacao en polvo.

Está prohibida la leche modificada.

No se permitirá el uso de grasa de origen vegetal, grasas hidrogenadas (grasas trans) como fuente de grasa o para reemplazar la grasa de la leche. No se permitirá el uso de proteínas de soya y derivados (torta de soya, concentrados intermedios de soya).

La cantidad de azúcar agregada no debe exceder al 3.0% de la formulación. El azúcar agregado es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios. Ley N° 30021; D.S N° 007-2015).

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

| Característica | Especificación  | Referencia   |
|----------------|---|--|
| Color          | Característico.   | NTP 202.189:2004<br>LECHE Y<br>PRODUCTOS<br>LÁCTEOS. Leche<br>Saborizada.<br>Requisitos. |
| Olor           | Característico, sin olores extraños.  |  |
| Sabor          | Característico, sin sabores extraños.   |  |
| Aspecto        | Fluido homogéneo, podrá tener sólidos de los ingredientes en suspensión o en sedimento. |  |

### 2.2 Características físico químicas en 100 mL

| Característica  | Valor       |
|-----------------|-------------|
| Energía (Kcal)  | Mínimo 65.0 |
| Proteína (g)    | Mínimo 3.0  |
| Grasa Total (g) | Máximo 4.5  |



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
| <br><b>QaliWarma</b><br><small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LECHE<br/>ENRIQUECIDA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5013-R-BEB-02  | Pág. 2 de 4        |

### 2.3 Características Microbiológicas

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

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

## 3) PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentaciones

| Presentación                                     | Contenido neto (mL) |
|--|---------------------|
| Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno. | Mínimo 200          |
| Hojalata   |                     |

### 3.2 Envases

| Envase primario   | Envase secundario  |
|---|--|
| Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno, con sorbete de plástico, en presentación individual, protegido y adherido al envase. | Cajas de cartón corrugado o bandejas de cartón cubiertas por material de plástico termoencogible, de primer uso. |
| Hojalata con abre fácil, los envases deberán incluir sorbete de plástico, en presentación individual y herméticamente protegido.      |  |

El envase primario deberá ser acorde al contenido neto del producto.

### 3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LECHE<br/>ENRIQUECIDA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5013-R-BEB-02  | Pág. 3 de 4        |

### 3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.

- Nombre del producto.
- Lista de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- Información nutricional.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (No aplica para productos importados).



## 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### a) Productos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes), de



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LECHE<br/>ENRIQUECIDA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5013-R-BEB-02  | Pág. 4 de 4        |

acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65. Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

#### b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de producto importado, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidas por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes).



Se podrá aceptar el certificado o informe de ensayo emitido en el país de origen, siempre que el Organismo de Evaluación de la Conformidad esté acreditado por el Organismo de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC), los mismos que deben indicar el método de muestreo aplicado, los cuales deben estar traducidos al español.

La prueba de esterilidad comercial debe realizarse de acuerdo a métodos normalizados o métodos descritos por organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) o Asociación Americana de Salud Pública (APHA), consignando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método; los cuales deben estar traducidos al español.

|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>GALLETAS CON CEREALES<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5018-R-GAL-01  | Pág. 1 de 3        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galleta con cereales.
- 1.2 Tipo de alimento : No perecible.
- 1.3 Grupo de alimento : Galletería.
- 1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a partir de harina de trigo fortificado, cereales (avena y/o maíz y/o cebada, entre otros), con o sin semillas (ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o castaña), grasas comestibles, azúcar, sal, agua y otros ingredientes permitidos y debidamente autorizados, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA). No se permite el uso de edulcorantes.

La cantidad de azúcares totales no debe exceder el 15% de la formulación. El valor de grasa saturada no deberá exceder al 50% de la grasa total.

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

| Requisito | Especificación  |
|-----------|-----------------|
| Color     | Característico. |
| Olor      | Característico. |
| Sabor     | Característico. |
| Textura   | Crocante.       |

### 2.2 Características físico-químicas

| Requisito   | Especificación | Referencia   |
|-------------|----------------|--|
| Humedad     | Máximo 12%     | R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA. |
| Proteína    | Mínimo 7%      | -  |
| Grasa total | Máximo 15%     | -  |

### 2.3 Características microbiológicas

| Agente microbiano        | Categoría | Clase | n | c | Límite por g    |                 |
|--------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
|                          |           |       |   |   | m               | M               |
| Mohos                    | 2         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| <i>Bacillus cereus</i> * | 8         | 3     | 5 | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.

(\*) Para aquellos elaborados con harina de arroz, maíz y sus derivados.



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>GALLETAS CON CEREALES<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5018-R-GAL-01  | Pág. 2 de 3        |

### 3) PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentaciones

| Nivel                           | Peso neto mínimo (kg) | Unidades de galleta* |
|---------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Inicial                         | 0.028                 | Mínimo 4             |
| Primaria                        | 0.040                 | Mínimo 8             |
| Inicial y Primaria (refrigerio) | 0.025                 | Mínimo 4             |

(\* ) No se aceptarán galletas tipo municiones.

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.

#### 3.2 Envases

| Envase primario  | Envase secundario                        |
|--|--|
| Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). | Cajas de cartón corrugado de primer uso. |

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

#### 3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

#### 3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.

- Nombre del producto.
- Lista de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>GALLETAS CON CEREALES<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5018-R-GAL-01  | Pág. 3 de 3        |

desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

#### 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.



- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.



- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes), de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65. Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería” y su modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
| <br><b>QaliWarma</b><br><small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>GALLETA CON KIWICHA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5018-R-GAL-02  | Pág. 1 de 3        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galleta con kiwicha.  
 1.2 Tipo de alimento : No perecible.  
 1.3 Grupo de alimento : Galletería.  
 1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a partir de harina de trigo fortificada, kiwicha, con o sin semillas (ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o castaña), grasas comestibles, azúcar, sal, agua y otros ingredientes permitidos y debidamente autorizados, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA). No se permite el uso de edulcorantes.

La cantidad de azúcares totales no debe exceder el 15% de la formulación. El valor de grasa saturada no deberá exceder al 50% de la grasa total.

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

| Requisito | Especificación  |
|-----------|-----------------|
| Color     | Característico. |
| Olor      | Característico. |
| Sabor     | Característico. |
| Textura   | Crocante.       |

### 2.2 Características físico-químicas

| Requisito   | Especificación | Referencia   |
|-------------|----------------|--|
| Humedad     | Máximo 12%     | R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA. |
| Proteína    | Mínimo 7%      | -  |
| Grasa total | Máximo 15%     | -  |

### 2.3 Características microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g    |                 |
|-------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
|                   |           |       |   |   | m               | M               |
| Mohos             | 2         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>GALLETA CON KIWICHA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5018-R-GAL-02  | Pág. 2 de 3        |

### 3) PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentaciones

| Nivel                           | Peso neto mínimo (kg) | Unidades de galleta* |
|---------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Inicial                         | 0.028                 | Mínimo 4             |
| Primaria                        | 0.040                 | Mínimo 8             |
| Inicial y Primaria (refrigerio) | 0.025                 | Mínimo 4             |

(\* ) No se aceptarán galletas tipo municiones.

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.

#### 3.2 Envases

| Envase primario  | Envase secundario                        |
|--|--|
| Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). | Cajas de cartón corrugado de primer uso. |

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

#### 3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

#### 3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.

- Nombre del producto.
- Lista de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>GALLETAS CON KIWICHA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5018-R-GAL-02   | Pág. 3 de 3        |

desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado

#### 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- 
 • Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- 
 • Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- 
 • Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes), de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65. Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

|  |   |                    |
|--|---|--------------------|
| <br><b>QaliWarma</b><br><small>REGIMEN NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR</small> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>GALLETA CON QUINUA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03   | CÓDIGO: 5018-R-GAL-03   | Pág. 1 de 3        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galletas con quinua.  
 1.2 Tipo de alimento : No perecible.  
 1.3 Grupo de alimento : Galletería.  
 1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a partir de harina de trigo fortificada, quinua, con o sin semillas (ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o castaña), grasas comestibles, azúcar, sal, agua y otros ingredientes permitidos y debidamente autorizados, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA). No se permite el uso de edulcorantes.

La cantidad de azúcares totales no debe exceder el 15% de la formulación. El valor de grasa saturada no deberá exceder al 50% de la grasa total.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

| Requisito | Especificación  |
|-----------|-----------------|
| Color     | Característico. |
| Olor      | Característico. |
| Sabor     | Característico. |
| Textura   | Crocante.       |

### 2.2 Características físico-químicas

| Requisito   | Especificación | Referencia   |
|-------------|----------------|--|
| Humedad     | Máximo 12%     | R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA. |
| Proteína    | Mínimo 7%      | -  |
| Grasa total | Máximo 15%     | -  |

### 2.3 Características microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g    |                 |
|-------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
|                   |           |       |   |   | m               | M               |
| Mohos             | 2         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>GALLETA CON QUINUA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5018-R-GAL-03   | Pág. 2 de 3        |

### 3) PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentaciones

| Nivel                           | Peso neto mínimo (kg) | Unidades de galleta* |
|---------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Inicial                         | 0.028                 | Mínimo 4             |
| Primaria                        | 0.040                 | Mínimo 8             |
| Inicial y Primaria (refrigerio) | 0.025                 | Mínimo 4             |

(\* ) No se aceptarán galletas tipo municiones.

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.

#### 3.2 Envases

| Envase primario  | Envase secundario                        |
|--|--|
| Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). | Cajas de cartón corrugado de primer uso. |

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

#### 3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

#### 3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.

- Nombre del producto.
- Lista de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>GALLETA CON QUINUA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5018-R-GAL-03   | Pág. 3 de 3        |

desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

#### 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes), de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65. Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería” y su modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>GALLETAS INTEGRAL<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5018-R-GAL-04  | Pág. 1 de 3        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galleta integral.  
 1.2 Tipo de alimento : No perecible.  
 1.3 Grupo de alimento : Galletería.  
 1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a partir de harina de trigo fortificado, harina integral de trigo y/o germen y/o salvado, con o sin semillas (ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o castaña), grasas comestibles, azúcar, sal, agua y otros ingredientes permitidos y debidamente autorizados, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA).

La cantidad de azúcares totales no debe exceder el 15% de la formulación. El valor de grasa saturada no deberá exceder al 50% de la grasa total.

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

| Requisito | Especificación  |
|-----------|-----------------|
| Color     | Característico. |
| Olor      | Característico. |
| Sabor     | Característico. |
| Textura   | Crocante.       |

### 2.2 Características físico-químicas

| Requisito   | Especificación | Referencia   |
|-------------|----------------|--|
| Humedad     | Máximo 12%     | R.M. N°1020-2010/MINSA y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA. |
| Proteína    | Mínimo 7%      | -  |
| Grasa total | Máximo 15%     | -  |

### 2.3 Características microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g    |                 |
|-------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
|                   |           |       |   |   | m               | M               |
| Mohos             | 2         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>GALLETA INTEGRAL<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5018-R-GAL-04   | Pág. 2 de 3        |

### 3) PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentaciones

| Nivel                           | Peso neto mínimo (kg) | Unidades de galleta* |
|---------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Inicial                         | 0.028                 | Mínimo 4             |
| Primaria                        | 0.040                 | Mínimo 8             |
| Inicial y Primaria (refrigerio) | 0.025                 | Mínimo 4             |

(\*) No se aceptarán galletas tipo municiones.

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.

#### 3.2 Envases

| Envase primario  | Envase secundario                        |
|--|--|
| Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). | Cajas de cartón corrugado de primer uso. |

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

#### 3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

#### 3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.

- Nombre del producto.
- Lista de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>GALLETA INTEGRAL<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5018-R-GAL-04   | Pág. 3 de 3        |

desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



#### REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- 
 • Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- 
 • Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- 
 • Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes), de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65. Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería” y su modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
| <br><b>QaliWarma</b><br><small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>GALLETA CON MACA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5018-R-GAL-05   | Pág. 1 de 3        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Galleta con maca.  
 1.2 Tipo de alimento : No perecible.  
 1.3 Grupo de alimento : Galletería.  
 1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a partir de harina de trigo fortificada, maca con o sin semillas (ajonjolí y/o chía y/o linaza y/o castaña), grasas comestibles, azúcar, sal, agua y otros ingredientes permitidos y debidamente autorizados, de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia crocante.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA). No se permite el uso de edulcorantes.

La cantidad de azúcares totales no debe exceder el 15% de la formulación. El valor de grasa saturada no deberá exceder al 50% de la grasa total.



## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

| Requisito | Especificación  |
|-----------|-----------------|
| Color     | Característico. |
| Olor      | Característico. |
| Sabor     | Característico. |
| Textura   | Crocante.       |



### 2.2 Características físico-químicas

| Requisito   | Especificación | Referencia   |
|-------------|----------------|--|
| Humedad     | Máximo 12%     | R.M. N°1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA. |
| Proteína    | Mínimo 7%      | -  |
| Grasa total | Máximo 15%     | -  |



### 2.3 Características microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g    |                 |
|-------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
|                   |           |       |   |   | m               | M               |
| Mohos             | 2         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |

Fuente: R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N°225-2016/MINSA.

|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>GALLETAS CON MACA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5018-R-GAL-05  | Pág. 2 de 3        |

### 3) PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentaciones

| Nivel                           | Peso neto mínimo (kg) | Unidades de galleta* |
|---------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Inicial                         | 0.028                 | Mínimo 4             |
| Primaria                        | 0.040                 | Mínimo 8             |
| Inicial y Primaria (refrigerio) | 0.025                 | Mínimo 4             |

(\*) No se aceptarán galletas tipo municiones.

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.

#### 3.2 Envases

| Envase primario  | Envase secundario                        |
|--|--|
| Envase de material flexible BOPP (polipropileno biorientado) metalizado o BOPP cristal de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). | Cajas de cartón corrugado de primer uso. |

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

#### 3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

#### 3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.

- Nombre del producto.
- Lista de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>GALLETA CON MACA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5018-R-GAL-05   | Pág. 3 de 3        |

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

#### 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA



- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.



- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.



- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, fisico-químicas y microbiológicas, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes), de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65. Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 1020-2010/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería” y su modificatoria R.M. 225-2016/MINSA, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
| <br><b>QaliWarma</b><br><small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>HUEVO DE GALLINA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5013-R-HUE-01   | Pág. 1 de 2        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Huevo de gallina.  
 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.  
 1.3 Grupo de alimentos : Huevo.  
 1.4 Descripción General : Se entiende por huevo de gallina, al óvulo completamente evolucionado, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

| Atributo  | Especificación   | Referencia  |
|-----------|--|---|
| Olor      | Característico y libre de olores desagradables.  | NTP 011.219 2015<br>Huevos de Gallina.<br>Requisitos y Clasificación. |
| Color     | Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.  |   |
| Aspecto * | Cáscara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no deberá estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros). |   |

(\* Se permitirá un máximo de 2% de huevos quijados o rotos en destino, como huevo fresco, cuyo manejo se detalla en el PRT-001-PNAEQW-USM "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimientos de Proveedores del PNAEQW" vigente.

### 2.2 Características físicas

| Atributo       | Especificación   | Referencia  |
|----------------|--|---|
| Peso           | Mínimo 56 gramos.                                      | NTP 011.219 2015<br>Huevos de Gallina.<br>Requisitos y Clasificación. |
| Característica | Primera  | Método  |
| Cáscara        | Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica. | Visual y tacto.   |
| Cámara de aire | Su altura no excederá los 5mm.                         | Destructivo: Vernier o Micrómetro.<br>No destructivo: Ovoscopio.      |
| Yema           | Céntrica y fija.                                       | Ovoscopio   |
| Clara          | Transparente, densa y firme.                           | Destructivo: Visual   |

### 2.3 Características microbiológicas

| Agentes microbiano            | Categoría | Clase | n | c | Limite por g o mL   |                 |
|-------------------------------|-----------|-------|---|---|---------------------|-----------------|
|                               |           |       |   |   | m                   | M               |
| <i>Aerobios mesófilos</i> (*) | 2         | 3     | 5 | 2 | 10                  | 10 <sup>2</sup> |
| <i>Salmonella sp.</i> (*)     | 10        | 2     | 5 | 0 | Ausencia /25 g o mL |                 |

(\*) Determinación en el contenido del huevo.

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

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>HUEVO DE GALLINA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5013-R-HUE-01   | Pág. 2 de 2        |

### 3) PRESENTACIÓN

#### 3.1 Envases

| Envase primario  |
|--|
| Estuches o cartón, bandejas de cartón u otros de primer uso, del mismo tamaño. |

Deberán estar limpios, secos, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto.

#### 3.2 Rotulado

La información mínima que debe contener la etiqueta del paquete del producto es:

- Razón social.
- Peso o presentación.
- Fecha de vencimiento.

### 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, la misma que debe incluir todas las operaciones realizadas para la obtención del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto (siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis) o copia refrendada por el representante de la empresa distribuidora o sucursal autorizada por el fabricante.



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>HUEVO SANCOCHADO<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5013-R-HUE-02   | Pág. 1 de 2        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Huevo Sancochado.  
 1.2 Tipo de alimentos : Percibible.  
 1.3 Grupo de alimentos : Huevo.  
 1.4 Descripción General : Es un producto obtenido a partir del huevo de gallina cocido.

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características organolépticas

| Atributo | Cáscara             | Albúmina  | Yema   |
|----------|---------------------|---|--|
| Olor     | Característico.     | Característico.   | Característico.  |
| Color    | Característico.     | Blanquecina.  | Característico.  |
| Aspecto  | Compacta e íntegra. | Totalmente coagulada, no debe desintegrarse, de color blanquecino característico. | Coagulada, homogénea, de color característico, no debe presentar coloraciones verdosas ni oscuras. |

## PRESENTACIÓN

El peso mínimo de 56 gramos.

### 3.1 Envases

| Envase primario  | Envase secundario   |
|--|---|
| Bolsa de polipropileno y/o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). | Bandejas porta huevos de plástico o caja hermética con bandeja porta huevo, limpias y protegidas que permitan su adecuado transporte manteniendo su integridad. |

### 3.2 Vida útil

La vida útil deberá ser máximo ocho (8) horas, considerado a partir del proceso de enfriamiento.

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto
- Nombre y dirección del fabricante.
- Fecha de producción.

Se debe incluir la siguiente frase:

"De consumo inmediato en la Institución Educativa".

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>HUEVO SANCOCHADO<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5013-R-HUE-02   | Pág. 2 de 2        |

estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL<br/>PAN COMÚN<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAC-01   | Pág. 1 de 3        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan común (labranza, chapla, tres puntas, pan de piso, pan francés y entre otros).
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Pan común.
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, agua, sal, levadura entre otros ingredientes permitidos.

Por cada 100 g. de harina de trigo fortificada deberá contener como máximo 5 g. de azúcar.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA).

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características organolépticas

| Requisito | Especificación                            |
|-----------|---|
| Color     | Característico, exento de áreas quemadas. |
| Sabor     | Característico.                           |
| Olor      | Característico.                           |

## 3) PRESENTACIÓN

El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

### 3.1 Envases

| Envase primario   | Envase secundario   |
|---|---|
| Bolsa de polipropileno de primer uso, incluido servilleta, sellado herméticamente (termosellado). | Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). |

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

### 3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL<br/>PAN COMÚN<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAC-01   | Pág. 2 de 3        |

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Fecha de vencimiento.
- Código o clave de lote.
- Peso neto.
- Condiciones especiales de conservación.

Se debe incluir la siguiente frase:

"De consumo inmediato en la Institución Educativa"

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

## 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### 4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH).
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

### 4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL<br/>PAN COMÚN<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAC-01   | Pág. 3 de 3        |



- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios del producto importado vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN CON GRANOS ANDINOS, PASAS Y LECHE MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAE-01   | Pág. 1 de 3        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan con granos andinos, pasas y leche.  
 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.  
 1.3 Grupo de alimentos : Pan Especial.  
 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina de quinua y/o kiwicha y/o cañihua, leche entera en polvo, pasas, agua, sal, levadura entre otros ingredientes permitidos.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA).

### Tipos de preparación:

**Tipo en masa:** El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar:

| Ingredientes                             | Mínimo | Máximo |
|--|--------|--------|
| Harina de quinua y/o kiwicha y/o cañihua | 10 g   | -      |
| Azúcar                                   | 6 g    | 8 g    |
| Leche en polvo                           | 13 g   | -      |
| Pasas chicas o picadas                   | 10 g   | -      |

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Características organolépticas

| Requisito | Especificación                            |
|-----------|---|
| Color     | Característico, exento de áreas quemadas. |
| Sabor     | Característico.                           |
| Olor      | Característico.                           |

## 3) PRESENTACIÓN

El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

### 3.1 Envases

| Envase primario   | Envase secundario   |
|---|---|
| Bolsa de polipropileno de primer uso, incluido servilleta, sellado herméticamente (termosellado). | Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). |

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <p align="center"><b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN CON<br/>GRANOS ANDINOS, PASAS Y LECHE<br/>MODALIDAD RACIONES</b></p> | <p align="right">ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión: N° 02</p>   | <p align="center">CÓDIGO: 5018-R-PAE-01</p>   | <p align="right">Pág. 2 de 3</p>        |

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

### 3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Fecha de vencimiento.
- Código o clave de lote.
- Peso neto.
- Condiciones especiales de conservación.

Se debe incluir la siguiente frase:

“De consumo inmediato en la Institución Educativa”

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

## 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### 4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH).
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN CON<br/>GRANOS ANDINOS, PASAS Y LECHE<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAE-01   | Pág. 3 de 3        |



#### 4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados

- Copia simple del Registro Sanitario expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios del producto importado vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN CON ACEITUNAS<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAE-02   | Pág. 1 de 3        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan con aceitunas.
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Pan Especial.
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, con adición o no de harinas sucedáneas (cebada, maíz, entre otros), aceitunas deshuesadas, agua, sal, levadura entre otros ingredientes permitidos.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA).

### Tipos de preparación:

**Tipo en masa:** El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar como mínimo 40 g de aceituna deshuesada en trozos.

**Tipo Empanada:** El producto relleno de aceituna deshuesada. Por cada 50 g de producto final (pan horneado) debe contener 13 g de aceituna deshuesada. Cualquier disminución o aumento del peso de la aceituna será proporcional al producto final.

**Tipo Sándwich:** El producto con aceituna deshuesada (tipo sándwich). La cantidad de aceituna deshuesada se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda, (Anexo N° 03-B) de las Bases Integradas del Proceso de Compra.

**Para los tres tipos:** Por cada 100 g de harina de trigo fortificada, se debe agregar como máximo 8 g de azúcar.

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Características organolépticas

| Requisito | Especificación                            |
|-----------|---|
| Olor      | Característico.                           |
| Sabor     | Característico de pan con aceituna.       |
| Color     | Característico, exento de áreas quemadas. |

## 3) PRESENTACIÓN

El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

|   |   |   |
|---|---|---|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <p align="center"><b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN CON<br/>ACEITUNAS<br/>MODALIDAD RACIONES</b></p> | <p align="right">ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión: N° 02</p>   | <p align="center">CÓDIGO: 5018-R-PAE-02</p>   | <p align="right">Pág. 2 de 3</p>        |

### 3.1 Envases

| Envase primario   | Envase secundario   |
|---|---|
| Bolsa de polipropileno de primer uso, incluido servilleta, sellado herméticamente (termosellado). | Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). |

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

### 3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Fecha de vencimiento.
- Código o clave de lote.
- Peso neto.
- Condiciones especiales de conservación.

Se debe incluir la siguiente frase:

“De consumo inmediato en la Institución Educativa”

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

## 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### 4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios vigente, expedido por la DIGESA.

|   |   |   |
|---|---|---|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <p align="center"><b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN CON<br/>ACEITUNAS<br/>MODALIDAD RACIONES</b></p> | <p align="right">ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión: N° 02</p>   | <p>CÓDIGO: 5018-R-PAE-02</p>  | <p align="right">Pág. 3 de 3</p>        |



- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH).

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

- El producto aceituna deberá cumplir con lo requerido en la especificación técnica del PNAEQW.



#### 4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria; el que debe estar vigente.



- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios del producto importado vigente, expedido por la DIGESA.

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN CON CEBADA, AVENA O KIWICHA Y MANTEQUILLA MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAE-03   | Pág. 1 de 3        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan con cebada, avena o kiwicha y Mantequilla.
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Pan Especial.
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina de cebada, harina de kiwicha, mantequilla, agua, sal, levadura entre otros ingredientes permitidos.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA).

### Tipos de preparación:

**Tipo en masa:** El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar:

| Ingredientes              | Mínimo | Máximo |
|---------------------------|--------|--------|
| Harina de cebada          | 10 g   | 14 g   |
| Harina de kiwicha o avena | 10 g   | 14 g   |
| Azúcar                    | 6 g    | 8 g    |
| Mantequilla               | 20 g   | -      |



## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Características organolépticas

| Requisito | Especificación                            |
|-----------|---|
| Color     | Característico, exento de áreas quemadas. |
| Sabor     | Característico.                           |
| Olor      | Característico.                           |



## 3) PRESENTACIÓN

El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

### 3.1 Envases

| Envase primario   | Envase secundario   |
|---|---|
| Bolsa de polipropileno de primer uso, incluido servilleta, sellado herméticamente (termosellado). | Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). |



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN CON CEBADA, AVENA O KIWICHA Y MANTEQUILLA MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAE-03   | Pág. 2 de 3        |

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

### 3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Fecha de vencimiento.
- Código o clave de lote.
- Peso neto.
- Condiciones especiales de conservación.

Se debe incluir la siguiente frase:

"De consumo inmediato en la Institución Educativa"

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.



## 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### 4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH).
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN CON CEBADA, AVENA O KIWICHA Y MANTEQUILLA MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAE-03   | Pág. 3 de 3        |



- El producto mantequilla deberá cumplir con lo requerido en la especificación técnica del PNAEQW.

#### 4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados



- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios del producto importado vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.



|   |   |   |
|---|---|---|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <p align="center"><b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN CON QUESO Y LECHE MODALIDAD RACIONES</b></p> | <p align="right">ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión: N° 02</p>   | <p align="center">CÓDIGO: 5018-R-PDL-01</p>   | <p align="right">Pág. 1 de 3</p>        |

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan con queso y leche.
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Pan con derivado lácteo.
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, con adición o no de harinas sucedáneas (cebada, maíz, entre otros), queso maduro, leche entera en polvo, agua, sal, levadura entre otros ingredientes permitidos.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA).

#### Tipos de preparación:

**Tipo en masa:** El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar como mínimo 34 g de queso maduro en trozos.

**Tipo Empanada:** El producto relleno de queso maduro. Por cada 50 g de producto final (pan horneado) debe contener 10 g de queso maduro. Cualquier disminución o aumento del peso del queso maduro será proporcional al producto final.

**Tipo Sándwich:** El producto con queso maduro (tipo sándwich). La cantidad de queso maduro se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda, (Anexo N° 03-B) de las Bases Integradas del Proceso de Compra.

**Para los tres tipos:** Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar como mínimo 12 g de leche entera en polvo y máximo 8 g de azúcar.



### 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### Características organolépticas

| Requisito | Especificación                            |
|-----------|---|
| Color     | Característico, exento de áreas quemadas. |
| Sabor     | Característico.                           |
| Olor      | Característico.                           |

### 3) PRESENTACIÓN

El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN CON QUESO Y LECHE MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PDL-01   | Pág. 2 de 3        |

### 3.1 Envases

| Envase primario   | Envase secundario   |
|---|---|
| Bolsa de polipropileno de primer uso, incluido servilleta, sellado herméticamente (termosellado). | Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). |

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

### 3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Fecha de vencimiento.
- Código o clave de lote.
- Peso neto.
- Condiciones especiales de conservación.

Se debe incluir la siguiente frase:

“De consumo inmediato en la Institución Educativa”

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

## REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### 4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria; el que debe estar vigente.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios vigente, expedido por la DIGESA.

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN CON<br/>QUESO Y LECHE<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PDL-01   | Pág. 3 de 3        |

- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH).
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.
- El producto queso maduro deberá cumplir con lo requerido en la especificación técnica del PNAEQW.



#### 4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria; el que debe estar vigente.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios del producto importado vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL CHANCAY<br/>DE HUEVO<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAD-01  | Pág. 1 de 3        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Chancay de huevo.  
 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.  
 1.3 Grupo de alimentos : Pan dulce.  
 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, huevo fresco, mantequilla, leche entera en polvo, agua, azúcar, levadura entre otros ingredientes permitidos.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA).

### Tipo de preparación:

**Tipo en masa:** El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar como máximo 15 g de azúcar y 20 g de mantequilla y mínimo 25 g de leche entera en polvo y 10 g de huevo fresco sin cáscara.

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Características organolépticas

| Requisito | Especificación                            | Referencia   |
|-----------|---|--|
| Color     | Característico, exento de áreas quemadas. | NTP: 206.002: 1981<br>(Revisada el 2011).<br>BIZCOCHOS |
| Sabor     | Característico.                           |  |
| Olor      | Característico.                           |  |

## 3) PRESENTACIÓN

El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

### 3.1 Envases

| Envase primario   | Envase secundario   |
|---|---|
| Bolsa de polipropileno de primer uso, incluido servilleta, sellado herméticamente (termosellado). | Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). |

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL CHANCAY<br/>DE HUEVO<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAD-01  | Pág. 2 de 3        |

### 3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Fecha de vencimiento.
- Código o clave de lote.
- Peso neto.
- Condiciones especiales de conservación.

Se debe incluir la siguiente frase:

"De consumo inmediato en la Institución Educativa"

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.



## 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### 4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH).
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.
- El producto huevo de gallina deberá cumplir con lo requerido en la especificación técnica del PNAEQW.



|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <p align="center"><b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL CHANCAY<br/>DE HUEVO<br/>MODALIDAD RACIONES</b></p> | <p align="center">ESP-003-PNAEQW-UOP</p> |
| <p>Versión: N° 02</p>   | <p align="center">CÓDIGO: 5018-R-PAD-01</p>  | <p align="right">Pág. 3 de 3</p>         |

#### 4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados



- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.



- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios del producto importado vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  <p><b>CaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN DE YEMA</b><br><b>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAD-02   | Pág. 1 de 3        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan de yema.
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Pan dulce.
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, huevo fresco, leche entera en polvo, agua, azúcar, levadura entre otros ingredientes permitidos.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA).

### Tipo de preparación:

**Tipo en masa:** El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g. de harina de trigo fortificada se debe agregar como máximo 10 g de azúcar, mínimo 6 g de leche entera en polvo y 6 g de huevo fresco.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Características organolépticas

| Requisito | Especificación                            | Referencia  |
|-----------|---|---|
| Color     | Característico, exento de áreas quemadas. | NTP 206.005:1976<br>(Revisada el 2011) PAN<br>DE YEMA |
| Sabor     | Característico.                           |   |
| Olor      | Característico.                           |   |

## 3) PRESENTACIÓN

El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

### 3.1 Envases

| Envase primario   | Envase secundario   |
|---|---|
| Bolsa de polipropileno de primer uso, incluido servilleta, sellado herméticamente (termosellado). | Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). |

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN DE YEMA</b><br><b>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAD-02   | Pág. 2 de 3        |

### 3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Fecha de vencimiento.
- Código o clave de lote.
- Peso neto.
- Condiciones especiales de conservación.

Se debe incluir la siguiente frase:

“De consumo inmediato en la Institución Educativa”

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.



## 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### 4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH).
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.
- El producto huevo fresco deberá cumplir con lo requerido en la especificación técnica del PNAEQW.



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN DE YEMA</b><br><b>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAD-02   | Pág. 3 de 3        |



#### 4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios del producto importado vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN DE PLÁTANO</b><br><b>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAR-01  | Pág. 1 de 2        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan de plátano.  
 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.  
 1.3 Grupo de alimentos : Pan Regional.  
 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina de plátano, agua, azúcar, sal, levadura, entre otros ingredientes permitidos.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA).

### Tipo de preparación:

**Tipo en masa:** El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g. de harina de trigo fortificada se debe agregar como máximo 5 g de azúcar y mínimo 20 g de harina de plátano.

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Características organolépticas

| Requisito | Especificación                            |
|-----------|---|
| Color     | Característico, exento de áreas quemadas. |
| Sabor     | Característico.                           |
| Olor      | Característico.                           |

## 3) PRESENTACIÓN

El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

### 3.1 Envases

| Envase primario   | Envase secundario   |
|---|---|
| Bolsa de polipropileno de primer uso, incluido servilleta, sellado herméticamente (termosellado). | Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). |

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

### 3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN DE<br/>PLÁTANO<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAR-01  | Pág. 2 de 2        |

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Fecha de vencimiento.
- Código o clave de lote.
- Peso neto.
- Condiciones especiales de conservación.

Se debe incluir la siguiente frase:

“De consumo inmediato en la Institución Educativa”

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

## 4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### 4.1 Certificación para insumos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH).
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

### 4.2 Certificación para insumos importados

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios del producto importado vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN INTEGRAL<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAR-02  | Pág. 1 de 2        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan integral.
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Pan Regional.
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina integral de cereales, agua, sal, levadura entre otros ingredientes permitidos.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA).

### Tipo de preparación:

**Tipo en masa:** El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar como máximo 5 g de azúcar y mínimo 20 g de harina integral de cereales.

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Características organolépticas

| Requisito | Especificación                            |
|-----------|---|
| Color     | Característico, exento de áreas quemadas. |
| Sabor     | Característico.                           |
| Olor      | Característico.                           |

## 3) PRESENTACIÓN

El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

### 3.1 Envases

| Envase primario   | Envase secundario   |
|---|---|
| Bolsa de polipropileno de primer uso, incluido servilleta, sellado herméticamente (termosellado). | Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). |

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

### 3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN INTEGRAL<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-PAR-02  | Pág. 2 de 2        |

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Fecha de vencimiento.
- Código o clave de lote.
- Peso neto.
- Condiciones especiales de conservación.

Se debe incluir la siguiente frase:

“De consumo inmediato en la Institución Educativa”

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. El mismo que podrá estar consignado en etiqueta autoadhesiva, no se permitirá rotulados con plumón indeleble.

## 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### 4.1 Certificación para insumos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH).
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.

### 4.2 Certificación para insumos importados

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.
- Copia simple del Registro Sanitario o Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios emitido por DIGESA, el que debe estar vigente.
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL MANÍ<br/>CON O SIN PASAS<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 04  | CÓDIGO: 5019-R-SNS-01  | Pág. 1 de 3        |

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica del bien : Maní con o sin pasas.  
 1.2 Tipo de alimentos : No perecible.  
 1.3 Grupo de alimentos : Snack saludable.  
 1.4 Descripción General : Bocado a base de maní o una mezcla de maní con o sin pasas, entre otros ingredientes permitidos.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA). No se permite el uso de edulcorantes.

### 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características Organolépticas

| Atributo | Especificación  |
|----------|---|
| Olor     | Característico, exento de olores rancios.                     |
| Color    | Característico a los ingredientes.                            |
| Sabor    | Característico a los ingredientes, exento de sabores rancios. |

#### 2.2 Características Físico-químicas

| Requisito                                  | Especificación | Referencia   |
|--|----------------|--|
| Humedad                                    | Máximo 3%      | NTP 209.226: 1984 (REV. 2011)<br>BOCADITOS. Requisitos |
| Cenizas totales                            |                | Máximo 4%  |
| Índice de acidez Expresado en ácido oleico |                | Máximo 0.3%  |
| Índice de Peróxido                         |                | 5 meq/kg   |

#### 2.3 Características Microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (Criterio XIV.5).

### 3) PRESENTACIÓN

#### 3.1 Presentaciones

| Nivel                         | Peso neto mínimo (kg) |
|-------------------------------|-----------------------|
| Inicial y primaria (desayuno) | 0.018                 |
| Inicial (refrigerio)          | 0.018                 |
| Primaria (refrigerio)         | 0.034                 |

|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL MANÍ<br/>CON O SIN PASAS<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 04  | CÓDIGO: 5019-R-SNS-01  | Pág. 2 de 3        |

### 3.2 Envases

| Envase primario  | Envase secundario   |
|--|---|
| Bolsas BOPP (polipropileno biorientado), BOPP metalizado, polipropileno/polietileno. | En bolsas de polipropileno, polietileno o cajas de cartón, de primer uso. |

### 3.3 Vida Útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

### 3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.

- Nombre del producto.
- Lista de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

## 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
| <br><b>QaliWarma</b><br><small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL MANÍ<br/>CON O SIN PASAS<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 04  | CÓDIGO: 5019-R-SNS-01  | Pág. 3 de 3        |



por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes), de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65.

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
| <br><b>QaliWarma</b><br><small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>ACEITUNA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5017-R-ACO-01   | Pág. 1 de 3        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Aceituna.
- 1.2 Tipo de alimentos : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Acompañamiento.
- 1.4 Descripción General : Se denomina aceituna al fruto del olivo cultivado, pudiendo ser verdes o negras, en presentaciones enteras o deshuesadas.

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características Organolépticas

| Características | Especificación  | Referencia   |
|-----------------|---|--|
| Color           | Característico al producto final.   | NTP 209.098.2006.<br>Aceituna de mesa.<br>Definiciones,<br>requisitos y<br>rotulado. |
| Olor            | Característico al producto final, exenta de olores extraños.                                  |  |
| Sabor           | Característico al producto final, exenta de sabores extraños.                                 |  |
| Aspecto         | Uniforme y sin manchas, exenta de materias extrañas, de una sola variedad en el mismo envase. |  |

### 2.2 Características físico-químicas

Tabla de evaluación de la tolerancia de defectos en aceituna

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

Fuente: NTP 209-098. Aceituna de Mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.

Para el caso de Aceituna entera, no se considera un defecto si presenta pedúnculos adherido de manera inmediata como máximo 3 mm. de longitud.

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>ACEITUNA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5017-R-ACO-01   | Pág. 2 de 3        |

La concentración de cloruro de sodio para la salmuera de las aceitunas negras y verdes, deberá estar entre 5% y 8%.

| Requisitos                            | Aceituna Verde | Aceituna Negra        |
|---------------------------------------|----------------|-----------------------|
| Acidez (ácido Láctico) de la salmuera | Mínimo 0.5%    | Mín. 0.6% y Máx. 2.0% |
| pH de salmuera                        | Máximo 4.0     | Máximo 4.2            |

### 2.3 Características microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g    |                 |
|-------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
|                   |           |       |   |   | m               | M               |
| Levaduras         | 3         | 3     | 5 | 1 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> |

Fuente: R.M.. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIV.4)

## 3) PRESENTACIÓN

### 3.1 Envases

| Envase primario  | Envase secundario  |
|--|--|
| Envase de polietileno de alta densidad, doy pack, pet, bidón plástico. | Cajas de cartón corrugado de primer uso u otro material que proteja al envase primario de la suciedad polvo y otros. |

### 3.2 Vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

### 3.3 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.

- Nombre del producto.
- Lista de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- Información nutricional.

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>ACEITUNA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5017-R-ACO-01   | Pág. 3 de 3        |

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.



#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente durante su uso.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidas por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto (siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis) o copia refrendada por el representante de la empresa distribuidora o sucursal autorizada por el fabricante.



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
| <br><b>QaliWarma</b><br><small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>MANTEQUILLA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5013-R-ACO-02  | Pág. 1 de 3        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Mantequilla.  
 1.2 Tipo de alimento : Perecible.  
 1.3 Grupo de alimentos : Acompañamiento.  
 1.4 Descripción General : Es el producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta. Envasado herméticamente.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA).

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

| Características | Especificación   | Referencia  |
|-----------------|--|---|
| Sabor y Olor    | Característico al producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza. | NTP 202.024-2005 (revisado el 2013) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos. |
| Color           | Uniforme, variando de blanco amarillento a amarillo oro.   |   |
| Aspecto         | De consistencia sólida y homogénea.  |   |

### 2.2 Características fisicoquímicas

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

### 2.3 Características microbiológicas

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

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

|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>MANTEQUILLA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5013-R-ACO-02  | Pág. 2 de 3        |

### 3) PRESENTACIÓN

#### 3.1 Envase Primario

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

#### 3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado de primer uso.

#### 3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

#### 3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.

- Nombre del producto.
- Lista de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- Información nutricional.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente durante su uso.

|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>MANTEQUILLA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5013-R-ACO-02  | Pág. 3 de 3        |



- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.



- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidas por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto (siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis) o copia refrendada por el representante de la empresa distribuidora o sucursal autorizada por el fabricante.



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
| <br><b>QaliWarma</b><br><small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE QUESOS MADURADOS MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5013-R-ACO-03   | Pág. 1 de 3        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Quesos madurados.  
 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.  
 1.3 Grupo de alimentos : Acompañamiento.  
 1.4 Descripción General : Es el producto de leche pasteurizada obtenido mediante la maduración por la adición de cultivos lácticos específicos (bacterias o mohos).

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

| Requisito    | Especificación   | Referencia                          |
|--------------|--|-------------------------------------|
| Sabor y olor | Característico al tipo de queso madurado, exento de sabores y olores extraños. | NTP 202.194:2010, LECHE Y PRODUCTOS |
| Color        | Característico al tipo de queso madurado.                                      | LÁCTEOS. Quesos madurados.          |
| Textura      | Característico al tipo de queso madurado, exento de partículas extrañas.       | Requisitos                          |

### 2.2 Características fisico-químicas

| Tipos de quesos                   | % grasas en extracto seco (mínimo) <sup>-1/</sup> | % Humedad (máximo) <sup>-2/</sup> | Extracto seco (mínimo) <sup>-3/</sup> |
|-----------------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Quesos madurados sin mohos</b> |   |                                   |                                       |
| Paria                             | 45  | 48                                | 52                                    |
| Cuartirollo y queso cremoso       | 45  | 55                                | 45                                    |
| Andino                            | 45  | 57                                | 43                                    |
| Edam                              | 40  | 46                                | 54                                    |
| Dambo                             | 45  | 47                                | 53                                    |
| Tilsit                            | 45  | 47                                | 53                                    |
| Gouda                             | 48  | 43                                | 57                                    |
| Port salut/saint paulin           | 40  | 56                                | 44                                    |
| Provolone                         | 45  | 47                                | 53                                    |
| Provolone ahumado                 | 45  | 45                                | 55                                    |
| Cheddar                           | 48  | 39                                | 61                                    |
| Gruyere                           | 45  | 38                                | 62                                    |
| Emmenthal                         | 45  | 40                                | 60                                    |
| Extra duro para rallar/ parmesano | 32  | 36                                | 64                                    |
| <b>Quesos maduros por mohos</b>   |   |                                   |                                       |
| Brie                              | 45  | 56                                | 44                                    |
| Camember                          | 45  | 56                                | 44                                    |
| Queso azul                        | 45  | 55                                | 45                                    |

Fuente: NTP 202.194:2010 "Leche y Productos Lácteos. Quesos madurados. Requisitos.

Método de ensayo:

\_1/ ISO 1735/IDF 005:2004

\_2/ Se obtiene por diferencia a 100% del extracto seco determinado por el método ISO 5534/IDF 004:2004

\_3/ ISO 5534/IDF 004:2004



|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE QUESOS MADURADOS MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5013-R-ACO-03   | Pág. 2 de 3        |

### 2.3 Características microbiológicas

| Agente microbiano             | Categoría | Clase | n | c | Límite por g       |                 |
|-------------------------------|-----------|-------|---|---|--------------------|-----------------|
|                               |           |       |   |   | m                  | M               |
| Coliformes                    | 5         | 3     | 5 | 2 | 2 x10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| <i>Staphylococcus aureus</i>  | 8         | 3     | 5 | 1 | 10                 | 10 <sup>2</sup> |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 10        | 2     | 5 | 0 | Ausencia/25g       | -               |
| <i>Salmonella sp.</i>         | 10        | 2     | 5 | 0 | Ausencia/25g       | -               |

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio 1.9).

## 3) PRESENTACIÓN

### 3.1 Envases

| Envase primario  |
|--|
| Bolsas de polipropileno y/o polietileno termoencogible y/o termocontraible y/o envasado al vacío, de primer uso. |

### 3.2 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

### 3.3 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.

- Nombre del producto.
- Lista de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- Información nutricional.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>QUESOS MADURADOS<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5013-R-ACO-03   | Pág. 3 de 3        |

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA



- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente durante su uso.



- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.



- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidas por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes). Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto (siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis) o copia refrendada por el representante de la empresa distribuidora o sucursal autorizada por el fabricante.

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL QUEQUE<br/>CON GRANOS ANDINOS<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-QUE-01   | Pág. 1 de 3        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Queque con granos andinos.  
 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles.  
 1.3 Grupo de alimentos : Queque.  
 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido por la cocción de masa elaborada con harina de trigo fortificada, harina de quinua y/o kiwicha y/o cañihua, huevo fresco, aceite vegetal, mantequilla, leche entera en polvo, agua, azúcar, levadura, pasas, con o sin cocoa (marmoleado), entre otros ingredientes permitidos.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA).

### Tipos de preparación:

**Tipo en masa:** El producto que considera la totalidad de los ingredientes en la masa. Por cada 100 g de harina de trigo fortificada se debe agregar:

| Ingredientes                             | Mínimo    | Máximo    |
|--|-----------|-----------|
| Harina de quinua y/o kiwicha y/o cañihua | 10 g      | -         |
| Azúcar                                   | 40 g      | 42 g      |
| Aceite y mantequilla                     | 45 mL o g | 55 mL o g |
| Huevos                                   | 35 g      | -         |
| Leche en polvo                           | 3 g       | -         |
| Pasas chicas                             | 10 g      | -         |

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Características organolépticas

| Requisito    | Especificación                            |
|--------------|---|
| Olor y Sabor | Característico.                           |
| Color        | Característico, exento de áreas quemadas. |

## 3) PRESENTACIÓN

El peso por unidad para cada nivel educativo se establece en las Tablas de Alternativas para la provisión de Desayunos o Refrigerios, según corresponda (Anexo 3-B de las Bases Integradas del Proceso de Compra).

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL QUEQUE<br/>CON GRANOS ANDINOS<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-QUE-01   | Pág. 2 de 3        |

### 3.1 Envases

| Envase primario  | Envase secundario  |
|--|--|
| Bolsa de polipropileno con pilotín de papel, de primer uso, sellado herméticamente (termosellado). | Bolsas de polietileno de primer uso, sellado herméticamente (termosellado) con base de cartón de primer uso. |

Cada envase secundario deberá contener como máximo 25 unidades.

El producto debe ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

### 3.2 Tiempo de vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.

### 3.3 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Fecha de vencimiento.
- Código o clave de lote.
- Peso neto.
- Condiciones especiales de conservación.

Se debe incluir la siguiente frase:

“De consumo inmediato en la Institución Educativa”

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, ni rotulados con plumón indeleble.

## 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### 4.1 Certificación para insumos y aditivos alimentarios nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL QUEQUE<br/>CON GRANOS ANDINOS<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 02  | CÓDIGO: 5018-R-QUE-01   | Pág. 3 de 3        |

MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH).

- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.
- El producto mantequilla deberá cumplir con lo requerido en la especificación técnica del PNAEQW.



#### 4.2 Certificación para insumos y aditivos alimentarios importados

- Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o Copia simple de la Autorización Sanitaria expedido por el SENASA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe estar vigente.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios del producto importado vigente, expedido por la DIGESA.
- Copia de la ficha o especificación técnica del fabricante.
- El producto mantequilla deberá cumplir con lo requerido en la especificación técnica del PNAEQW.



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
| <br><b>QaliWarma</b><br><small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>NÉCTAR DE FRUTA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5019-R-NEC-01  | Pág. 1 de 4        |

## 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Néctar de fruta.
- 1.2 Tipo de alimento : No Perecibles.
- 1.3 Grupo de alimentos : Néctar.
- 1.4 Descripción General : Es un producto elaborado a partir de fruta, con adición de agua, con o sin adición de azúcar, con adición de vitaminas y/o minerales.

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA). No se permite el uso de edulcorantes.

La cantidad de azúcar agregada no debe exceder el 4.0% de la formulación. El azúcar agregado es la proveniente de la sacarosa, fructosa o glucosa, obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido, cristalizado o jarabe, utilizado como ingrediente en los productos alimenticios. Ley N° 30021; D.S N° 007-2015.



## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

| Característica | Especificación  | Referencia   |
|----------------|---|--|
| Olor y Sabor   | Característico, exento de olores y sabores extraños.                                    | NTP 203.110:2009 JUGOS, NECTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos. |
| Color          | Característico.   |  |
| Aspecto        | Fluido homogéneo, podrá tener sólidos de los ingredientes en suspensión o en sedimento. |  |



### 2.2 Características físico químicas en 100 mL.

| Característica | Valor     | Referencia   |
|----------------|-----------|--|
| pH             | Menor 4.5 | NTP 203.110:2009 JUGOS, NÉCTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos. |



### 2.3 Características Microbiológicas

| Agente microbiano  | Categoría | Clase | n | c | Límite por mL |                 |
|--------------------|-----------|-------|---|---|---------------|-----------------|
|                    |           |       |   |   | m             | M               |
| Aerobios mesófilos | 2         | 3     | 5 | 2 | 10            | 10 <sup>2</sup> |
| Mohos              | 2         | 3     | 5 | 2 | 1             | 10              |
| Levaduras          | 2         | 3     | 5 | 2 | 1             | 10              |
| Coliformes         | 5         | 2     | 5 | 0 | < 3           | ---             |

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XVI.2).

|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  <p><b>QaliWarma</b><br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>NÉCTAR DE FRUTA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5019-R-NEC-01  | Pág. 2 de 4        |

### 3) PRESENTACIÓN

#### 3.1 Envases

| Envase primario  | Envase secundario  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno con sorbete adherido al envase.</li> <li>• Envases PET.</li> <li>• Multilaminado de polietileno más aluminio más polietileno con sorbete adherido al envase o con tapa de seguridad.</li> </ul> | Cajas de cartón corrugado o bandejas de cartón cubiertas por material de plástico termoencogible, de primer uso. |

#### 3.2 Presentaciones

| Presentación   | Contenido neto (mL) |
|--|---------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Multilaminado de cartón, aluminio y polietileno.</li> <li>• Envases PET.</li> <li>• Multilaminado de polietileno más aluminio más polietileno.</li> </ul> | Mínimo 200          |

#### 3.3 Tiempo de vida útil

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

#### 3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.

- Nombre del producto.
- Lista de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- Información nutricional.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>NÉCTAR DE FRUTA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5019-R-NEC-01  | Pág. 3 de 4        |

No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (No aplica para productos importados).

#### 4) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

##### a) Productos nacionales

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidas por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes), de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65. Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.



##### b) Productos importados

- Copia simple del Registro Sanitario de producto importado, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente; el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidas por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios

|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE<br/>NÉCTAR DE FRUTA<br/>MODALIDAD RACIONES</b> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión: N° 03  | CÓDIGO: 5019-R-NEC-01  | Pág. 4 de 4        |

de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes).

Se podrá aceptar el certificado o informe de ensayo emitido en el país de origen, siempre que el Organismo de Evaluación de la Conformidad esté acreditado por el Organismo de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC); los mismos que deben indicar el método de muestreo aplicado, los cuales deben estar traducidos al español.





|   |   |   |
|---|---|---|
| <br><b>GaliWarma</b><br><small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> | <b>ANEXO N° 03-B</b><br><b>TABLAS DE ALTERNATIVAS PARA LA</b><br><b>PROVISIÓN DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD</b><br><b>RACIONES</b> | UNIDAD DE ORGANIZACIÓN<br>DE LAS PRESTACIONES<br><br>COMPONENTE ALIMENTARIO |
|   | Versión N°: 04-2017   | Pág. 1 de 2   |

**DESAYUNOS – UNIDADES TERRITORIALES: AMAZONAS, ANCASH 1, ANCASH 2, CAJAMARCA 2, HUÁNUCO, ICA, LA LIBERTAD, LAMBAYEQUE, LIMA METROPOLITANA Y CALLAO, LORETO, MOQUEGUA, SAN MARTÍN, TUMBES Y UCAYALI.**

| GRUPO                                | ALTERNATIVAS*   | PRESENTACIÓN MÍNIMA                                |   |
|--------------------------------------|---|--|---|
|                                      |   | Inicial  | Primaria  |
| BEBIBLES                             | Bebida láctea enriquecida   | 200 mL   | 200 mL  |
|                                      | Bebida láctea con cereales  | 200 mL   | 200 mL  |
| GALLETERÍA                           | Galleta con cereales  | 28 g   | 40 g  |
|                                      | Galleta con kiwicha   | 28 g   | 40 g  |
|                                      | Galleta con quinua  | 28 g   | 40 g  |
|                                      | Galleta integral  | 28 g   | 40 g  |
|                                      | Galleta con maca  | 28 g   | 40 g  |
| PAN ESPECIAL                         | <b>Pan con granos andinos, pasas y leche (03 alternativas)</b>            |  |   |
|                                      | Pan con quinua, pasas y leche   | 35 g   | 60 g  |
|                                      | Pan con kiwicha, pasas y leche  | 35 g   | 60 g  |
|                                      | Pan con cañihua, pasas y leche  | 35 g   | 60 g  |
|                                      | <b>Pan con aceitunas (03 alternativas)</b>                                |  |   |
|                                      | En masa   | 35 g   | 60 g  |
|                                      | Tipo empanada   | 35 g (contiene mínimo 9 g de aceituna deshuesada*) | 60 g (contiene mínimo 15 g de aceituna deshuesada*) |
|                                      | Tipo sandwich   | 35 g (contiene mínimo 9 g de aceituna deshuesada*) | 60 g (contiene mínimo 15 g de aceituna deshuesada*) |
|                                      | <b>Pan con cebada, avena o kiwicha y mantequilla (02 alternativas)</b>    |  |   |
|                                      | Pan con cebada, avena y mantequilla                                       | 35 g   | 60 g  |
| Pan de cebada, kiwicha y mantequilla | 35 g  | 60 g   |   |
| PAN CON DERIVADO LÁCTEO              | <b>Pan con queso y leche (03 alternativas)</b>                            |  |   |
|                                      | En masa   | 35 g   | 60 g  |
|                                      | Tipo empanada   | 35 g (contiene mínimo 7 g de queso madurado*)      | 60 g (contiene mínimo 12 g de queso madurado*)      |
|                                      | Tipo sandwich   | 35 g (contiene mínimo 7 g de queso madurado*)      | 60 g (contiene mínimo 12 g de queso madurado*)      |
| PAN DULCE                            | Pan chancay de huevo  | 25 g   | 45 g  |
|                                      | Pan de yema   | 25 g   | 45 g  |
| PAN REGIONAL                         | Pan de plátano  | 25 g   | 45 g  |
|                                      | Pan integral  | 25 g   | 45 g  |
| PAN COMÚN                            | Pan labranza, chapla, tres puntas, pan de piso, pan francés y entre otros | 25 g   | 45 g  |
| HUEVO                                | Huevo sancochado*   | 1 unidad   | 1 unidad  |

(\*) Todas las alternativas deben cumplir lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones aprobadas por el PNAEQW.

NOTA:

"El proveedor, deberá presentar el listado de las alternativas de alimentos que entregará para los grupos del Anexo N° 04 (Bebible 1, Bebible 2, Galletería 1, Galletería 2, etc.), lo cual será evaluado y validado por el Especialista Alimentario de la Unidad Territorial, durante la etapa de presentación obligatoria de documentos para la liberación de los productos, de acuerdo a lo establecido en el protocolo para la supervisión y liberación de raciones y productos en establecimientos de proveedores del PNAEQW vigente"

**DESAYUNOS – UNIDAD TERRITORIAL PUNO**

| GRUPO                                | ALTERNATIVAS*   | PRESENTACIÓN MÍNIMA                                |   |
|--------------------------------------|---|--|---|
|                                      |   | Inicial  | Primaria  |
| BEBIBLES                             | Bebida láctea enriquecida   | 200 mL   | 200 mL  |
|                                      | Bebida láctea con cereales  | 200 mL   | 200 mL  |
| GALLETERÍA                           | Galleta con cereales  | 28 g   | 40 g  |
|                                      | Galleta con kiwicha   | 28 g   | 40 g  |
|                                      | Galleta con quinua  | 28 g   | 40 g  |
|                                      | Galleta integral  | 28 g   | 40 g  |
|                                      | Galleta con maca  | 28 g   | 40 g  |
|                                      |   |  |   |
| PAN ESPECIAL                         | Pan con granos andinos, pasas y leche (03 alternativas)                   |  |   |
|                                      | Pan con quinua, pasas y leche   | 35 g   | 60 g  |
|                                      | Pan con kiwicha, pasas y leche  | 35 g   | 60 g  |
|                                      | Pan con cañihua, pasas y leche  | 35 g   | 60 g  |
|                                      | Pan con aceitunas (03 alternativas)                                       |  |   |
|                                      | En masa   | 35 g   | 60 g  |
|                                      | Tipo empanada   | 35 g (contiene mínimo 9 g de aceituna deshuesada*) | 60 g (contiene mínimo 15 g de aceituna deshuesada*) |
|                                      | Tipo sandwich   | 35 g (contiene mínimo 9 g de aceituna deshuesada*) | 60 g (contiene mínimo 15 g de aceituna deshuesada*) |
|                                      | Pan con cebada, avena o kiwicha y mantequilla (02 alternativas)           |  |   |
|                                      | Pan con cebada, avena y mantequilla                                       | 35 g   | 60 g  |
| Pan de cebada, kiwicha y mantequilla | 35 g  | 60 g   |   |
| PAN CON DERIVADO LÁCTEO              | Pan con queso y leche (03 alternativas)                                   |  |   |
|                                      | En masa   | 45 g   | 60 g  |
|                                      | Tipo empanada   | 45 g (contiene mínimo 9 g de queso madurado*)      | 60 g (contiene mínimo 12 g de queso madurado*)      |
|                                      | Tipo sandwich   | 45 g (contiene mínimo 9 g de queso madurado*)      | 60 g (contiene mínimo 12 g de queso madurado*)      |
| PAN DULCE                            | Pan chancay de huevo  | 35 g   | 60 g  |
|                                      | Pan de yema   | 35 g   | 60 g  |
| PAN REGIONAL                         | Pan de plátano  | 35 g   | 60 g  |
|                                      | Pan integral  | 35 g   | 60 g  |
| PAN COMÚN                            | Pan labranza, chapla, tres puntas, pan de piso, pan francés y entre otros | 25 g   | 45 g  |
| HUEVO                                | Huevo sancochado*   | 1 unidad   | 1 unidad  |
| SNACK SALUDABLE                      | Maní c/s pasas  | 18 g   | 18 g  |

(\*) Todas las alternativas deben cumplir lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones aprobadas por el PNAEQW.

NOTA:

"El proveedor, deberá presentar el listado de las alternativas de alimentos que entregará para los grupos del Anexo N° 04 (Bebible 1, Bebible 2, Galletería 1, Galletería 2, etc.), lo cual será evaluado y validado por el Especialista Alimentario de la Unidad Territorial, durante la etapa de presentación obligatoria de documentos para la liberación de los productos, de acuerdo a lo establecido en el protocolo para la supervisión y liberación de raciones y productos en establecimientos de proveedores del PNAEQW vigente"