

| | | |
|--|---|---|
|  | FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 02) | Revision N° 01-2015 Fecha: 19/02/2015 Pag N° - 69 - de 91 |
|--|---|---|

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

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

4.2 Almacenamiento

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

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

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



5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.



| | |
|----------------|---|
| Elaborado por: | Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones |
| Aprobado por: | Unidad de Prestaciones PNAEQW Quali Warma |



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revision N° 01-2015
Fecha: 19/02/2015
Pag N° - 70 - de 91

5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante, Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con ficha técnica del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.
- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

El Registro Sanitario, la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP y la Certificación PGH deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



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



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD RACIONES

(OPCIÓN N° 02)

Revision N° 01-2015

Fecha: 19/02/2015

Pag N° - 71 - de 91

PAN CON RELLENO DE QUESO MADURO

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Pan con relleno de queso maduro
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos : Panificación y Galletería
- 1.4 Descripción General : Es el producto obtenido de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo fortificada, agua potable, sal, levadura y otros ingredientes, donde se le colocará en el centro de la masa dividida de pan un trozo de queso madurado, para luego ser horneada uniformemente.

1.5 Fórmula referencial:

Para la elaboración del referido producto se presenta la siguiente fórmula referencial:

| Insumos | Cantidad (kg) |
|-----------------------------|---------------|
| Harina de trigo fortificada | 78.8 |
| Levadura seca | 0.85 |
| Gluten | 3.00 |
| Leche en polvo | 1.50 |
| Azúcar | 7.50 |
| Sal | 0.85 |
| Manteca vegetal | 7.50 |
| Total | 100.00 |

- La cantidad de agua a utilizar por cada batch de 100 kg es 42 kg.
- La masa debe ser dividida tomando en consideración el peso del producto final que es de 45 g ó 60 g, según corresponda al grupo etario al cual va a ser dirigido. Debe entenderse que la cantidad de queso madurado a utilizar como mínimo es de 15 g ó 20 g por cada unidad de pan, según corresponda al grupo etario al cual va a ser dirigido; asimismo se precisa que el trozo de queso madurado a utilizar deben colocarse en la parte central de la masa, y se debe tener en cuenta que queso madurado debe cumplir con todos los requisitos señalados en la Ficha Técnica de Queso Madurado, establecida por el PNAEQW.

1.6 Descripción de la composición del pan

- La harina fortificada, debe cumplir con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Harina de Trigo Fortificado, establecida por el PNAEQW.
- Los insumos deben ser aptos para el consumo humano y preferentemente de procedencia nacional.
- Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el *Codex Alimentarius* y la legislación vigente.
- La grasa debe ser de origen vegetal para añadirse al preparado a fin de aumentar la densidad energética del producto.

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revision N° 01-2015
Fecha: 19/02/2015
Pag N° - 72 - de 91

- El azúcar debe ser de granulometría fina para facilitar el amasado en la preparación del producto.
- No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608 -2002-SA/DM "Declaran al aditivo bromato de potasio como no apto para el consumo humano".
- Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".
- Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Deben estar limpios y libres de aflatoxinas.
- Todos los procedimientos de elaboración y de horneado se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.
- Todos los insumos deben ser verificables y mantener su empaque original que permita identificar el fabricante y su trazabilidad.

1.7 Proceso de producción referencial

El procedimiento para la elaboración del pan con relleno de queso maduro es el siguiente:

- Se recepciona la materia prima e insumos de acuerdo a los controles establecidos por la panificadora.
- Estos se almacenan, de acuerdo a los requisitos establecidos en la R.M. N° 1020-2010/MINSA.
- Se pesa la materia prima e insumos de acuerdo a la formulación.
- Se disuelve la sal, azúcar, levadura seca y agua en la mezcladora.
- Posteriormente se agrega la harina de trigo, gluten y leche en polvo, se mezcla y al último se agrega la manteca, se continúa la mezcla hasta que se obtenga una masa ligosa en forma de tela.
- La masa se divide considerando un peso del producto final (horneado) de 45 g ó 60 g, según corresponda al grupo etario al cual va a ser dirigido.
- La porción de masa se estira con un rodillo y en el centro se coloca los 15 g ó 20 g como mínimo de queso madurado, según corresponda al grupo etario al cual va a ser dirigido, se enrolla y se coloca en latas.
- Se deja fermentar por aproximadamente dos horas de acuerdo a las condiciones del ambiente.
- El horneado se debe realizar a 170°C por 10 – 12 minutos en promedio.
- Los panes deben dejarse enfriar en un ambiente alejado del horno mínimo 2 horas antes de embolsar, a fin de evitar la proliferación de microorganismos.
- Posteriormente son seleccionados y empacados en envases individuales y luego en sobre empaques de 25 unidades.



| | |
|----------------|---|
| Elaborado por: | Equipo de Alimentos y Estándares de Calidad - Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones |
| Aprobado por: | Unidad de Prestaciones PNAB CaliWarma |

| | | |
|---|---|---|
|  QaliWarma | FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 02) | Revision N° 01-2015 Fecha: 19/02/2015 Pag N° - 73 - de 91 |
|---|---|---|

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

| Requisito | Especificación |
|--------------|---|
| Sabor y olor | Característico a masa horneada con queso, exento de sabores extraños. |
| Color | Dorado uniforme, exento de áreas quemadas. |
| Apariencia | Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen. |
| Impurezas | Exento de materias extrañas |

2.2 Características físico-químicas

| Requisito | Especificación | Referencia |
|--|--|-------------------------|
| Humedad | Máximo 40% | R.M. N° 1020-2010/MINSA |
| Acidez (expresado en ácido láctico) | Máximo 0.70% | |
| Cenizas | Máximo 3% | |
| Bromatos | Ausencia | |
| Peso de la unidad de pan para el nivel inicial o pre escolar | 45 gramos (30 gramos de pan + 15 gramos de queso madurado). | |
| Peso de la unidad de pan para el nivel primaria o escolar | 60 gramos (40 gramos de pan + 20 gramos de queso madurado). | |

2.3 Características microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|------------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| <i>Escherichia coli</i> | 6 | 3 | 5 | 1 | 3 | 20 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 8 | 3 | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| <i>Salmonella sp</i> | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25 g | |

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Bolsas de polipropileno o polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 1 milésima de pulgada y selladas herméticamente al calor por cada unidad de pan producida.

Presentaciones:

Niños del nivel inicial o pre escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 45 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

Niños del nivel primaria o escolar: Cada unidad de pan debe pesar como mínimo 60 g, contenido en un envase individual debidamente rotulado.

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revisión N° 01-2015
Fecha: 19/02/2015
Pag N° - 74 - de 91

3.2 Envase secundario

Bolsas de polietileno de primer uso, cuyo espesor deberá ser mínimo de 3 milésimas de pulgada y deberá contener 25 unidades, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad, para un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje el producto podrá ser transportado en jabas de plástico de uso alimentario o cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

3.3 Tiempo de vida útil

24 horas contadas desde la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- La frase " De consumo inmediato en la Institución Educativa."
- El grupo etario para el cual va dirigido el pan será indicado de la siguiente manera:
Niños del nivel inicial o pre escolar.
Niños del nivel primaria o escolar.

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

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



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



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revision N° 01-2015
Fecha: 19/02/2015
Pag N° - 75 - de 91

4.2 Almacenamiento

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

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

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

Los Principios Generales de Higiene (PGH) o la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

El PNAEQW realizará supervisiones inopinadas a los establecimientos a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos.

5.1) Certificación para los insumos

- Los insumos que se utilizan para la producción del Pan, deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante, Registro Sanitario y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, otorgada por DIGESA, cuando corresponda, a excepción de las harinas sucedáneas a la harina de trigo.
- En caso, de las harinas sucedáneas, deberán contar obligatoriamente con ficha técnica del fabricante y con certificados o informes de ensayos originales de los requisitos microbiológicos (de acuerdo a la RM N° 591-2008-MINSA), emitidos por un laboratorio de una universidad o un laboratorio acreditado ante INDECOPI.



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



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revision N° 01-2015
Fecha: 19/02/2015
Pag N° - 76 - de 91

- Para el caso de insumos importados deberán contar obligatoriamente con fichas técnicas del fabricante y Registro Sanitario de producto importado vigente emitido por la DIGESA.

El Registro Sanitario, la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP y la Certificación PGH deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



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

FICHAS TÉCNICAS DE ACOMPAÑAMIENTOS

ACEITUNA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: *Olea europea*
- 1.2 Tipo de alimentos: No Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos: Aceites y grasas
- 1.4 Descripción General: Se denomina aceituna al fruto de variedades de olivo cultivado, sano, cosechado en el estado de madurez, a las que se le ha quitado el pedúnculo, conservan su forma original y no están deshuesadas y de calidad tal que, sometido al tipo de preparación provea un producto de buena calidad y conservación para el consumo.

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

- Agua
- Sal (cloruro de sodio)

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

| Características | Especificación | Referencia |
|-----------------|--|--|
| Color | Característico al producto final, uniforme y sin manchas, sanas limpias exentas de materias extrañas, de una sola variedad en el mismo envase. | NTP 209.098.2006. Aceituna de mesa. Definiciones, requisitos y rotulado. |
| Olor | Característico al producto final, estar sanas exentas de olores anormales, con la madurez adecuada y de reciente producción. | |
| Sabor | Característico al producto final, exentas de sabores anormales, y defectos que puedan afectar su agradabilidad o adecuada conservación. | |
| Textura | Característico al producto final, no arrugadas | |
| Salmuera | Limpia y exenta de materias extrañas sabor y olor anormales. | |
| | | |





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revision N° 01-2015
Fecha: 19/02/2015
Pag N° - 78 - de 91

2.2 Características físico-químicas

Tabla de evaluación de la tolerancia de defectos en aceituna negra

| Enumeración de Defecto | Tolerancia máxima en % de Frutos Selecta o Choice (Buena o Comercial) |
|--|---|
| Materia extraña inocua | 1 unidad por kg |
| Defectos: | |
| De epidermis sin afectar a la pulpa | 4 |
| De epidermis, afectando a la pulpa | 4 |
| Frutos arrugados | 2 |
| Fruto blando o fibroso | 6 |
| Coloración anormal | 3 |
| Daños por insectos | 4 |
| Pedúnculos | 2 |
| La suma de tolerancias de defectos no debe pasar de 25% | |

Fuente: NTP 209.098.2006. Aceituna de mesa. Definiciones, requisitos y rotulado.

La salmuera para aceitunas negras (solución salina mínima de 7%).

2.3 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales: 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg.

Nota: El líquido de salmuera no será considerado como peso del producto.

Características del envase:

- Deberá ser empacado en envases de polietileno que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños,
- Deberá ser impermeable al aceite y al agua. Su uso deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria correspondiente.
- El envase debe estar lleno mínimo al 90% de su volumen.
- El envase debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

3.2 Envase secundario:

Cajas de cartón corrugado de primer uso que proteja al envase primario de la suciedad polvo y otros.

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revision N° 01-2015
Fecha: 19/02/2015
Pag N° - 79 - de 91

3.3 Vida útil

Mínimo seis (06) meses desde la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto
- Forma en que se presenta el producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos.
- El contenido neto, en kilogramos.
- Nombre, razón social, y dirección del fabricante.
- Código o clave de lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario del Producto.
- Condiciones de conservación.

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

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

4.2 Almacenamiento

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

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

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

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revision N° 01-2015
Fecha: 19/02/2015
Pag N° - 80 - de 91

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto, expedido por la DIGESA, según corresponda, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.
- Copia simple de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

El Registro Sanitario y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



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

| | | |
|---|---|---|
|  | FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 02) | Revisión N° 01-2015 Fecha: 19/02/2015 Pag N° - 81 - de 91 |
|---|---|---|

HUEVO FRESCO ROSADO

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Huevo fresco rosado
 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
 1.3 Grupo de alimentos : Carnes y derivados - huevos.
 1.4 Descripción General : Se entiende por huevo fresco rosado de gallina (*Gallus domesticus*), al óvulo de gallina desarrollado que se compone de tres partes: Cáscara y sus membranas, yema y clara o albúmina, destinado a ser vendido en su cáscara, y sin haber recibido ningún tratamiento que modifique considerablemente sus propiedades. La forma de huevo es esferoide y debe estar limpio, sano y sin fracturas o grietas, el cascarón de los huevos es de color rosado.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

| Atributo | Especificación |
|----------|--|
| Forma | Característica, internamente no debe tener el disco germinal desarrollado. |
| Olor | Característico, que no desprenda olores extraños. |
| Color | Rosado (cáscara), el cascarón no deberá estar sucio, ni manchado de sangre o excremento; o estar fracturado o con grietas. |
| Sabor | Característico |

2.2 Características físicas químicas

| Atributo | Especificación | Referencia |
|---------------|--|---|
| pH | 6,8 | |
| Clasificación | | Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Avícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA |
| Extra grande: | Tendrán una masa mayor a 65 g | |
| Grande: | Tendrán una masa comprendida entre 56 g y 64,99 g. | |
| Mediano: | Tendrán una masa comprendida entre 49 g y 55,99 g. | |
| Pequeño | Tendrán una masa comprendida entre 42 y 48,99 g. | |

2.3 Grados de Calidad

Los huevos de gallina con cascaron rosado aptos para consumo humano de acuerdo a su exterior y al examen ovoscópico o viraje se clasifican en:

| Característica | Primera | Común |
|----------------|--|--|
| Cáscara | Limpia, seca, lisa sin lavar, de color rosado y forma característica | Limpia, ligeramente sucia o manchada y sin lavar de color rosado y forma característica. |
| Cámara de aire | Fijo y no más de 5mm de profundidad. | Ligeramente móvil, no más de 10 mm de profundidad. |

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revision N° 01-2015
Fecha: 19/02/2015
Pag N° - 82 - de 91

| | | |
|--------|---------------------------------|--|
| Yema | Apenas visible, céntrica y fija | Ligeramente visible, contenido neto, móvil, céntrica |
| Clara | Transparente y firme | Transparente y ligeramente firme |
| Germen | Invisible | Ligeramente invisible. |

2.4 Características microbiológicas

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

(*)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)

(**)Determinación en el contenido del huevo.

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentación referencial: Clasificación grande entre 56 g y 64,99 g.

Característica del envase:

Estuches, cartón, bandejas u otros de primer uso, del mismo tamaño.

Envase secundario

Cajas de cartón corrugado:

- Las cajas deberán garantizar un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de integridad del envase primario.
- En el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

3.2 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Contenido neto aproximado, en kilogramos.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento.
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida

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



| | | |
|--|---|---|
|  | FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACIONES (OPCIÓN N° 02) | Revision N° 01-2015 Fecha: 19/02/2015 Pag N° - 83 - de 91 |
|--|---|---|

en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.

4.2 Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia fedateada por SENASA o copia legalizada notarialmente de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, o copia del Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

La Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el procesamiento del producto. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado, su verificación se realizará a través de la página web:

http://200.60.104.77/SIGIAWeb/ino_establecimientosproceso.html



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



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revision N° 01-2015
Fecha: 19/02/2015
Pag N° - 84 - de 91

MANTEQUILLA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Tipo de alimentos: Perecibles

1.2 Grupo de alimentos: Leche y Productos lácteos

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

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

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

Importante: Los productos deben ser adquiridos directamente del fabricante o distribuidor autorizado por el fabricante, además de contar con la documentación que acredite su procedencia (factura y guía de remisión), en la que deberá figurar el lote, marca y otros datos necesarios para la rastreabilidad del producto.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Características físicoquímicas

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

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revision N° 01-2015
Fecha: 19/02/2015
Pag N° - 85 - de 91

2.3 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

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

Características del envase:

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

3.2 Envase secundario

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

3.3 Tiempo de vida útil

Mínimo 06 meses de vida útil contados a partir de la fecha de producción.

3.4 Rotulado

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

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos
- Peso del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.

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

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revision N° 01-2015
Fecha: 19/02/2015
Pag N° - 86 - de 91

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Almacenamiento

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

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

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

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

4.2 Transporte

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revision N° 01-2015
Fecha: 19/02/2015
Pag N° - 87 - de 91

producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

El Registro Sanitario y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben estar vigentes desde la fabricación del producto hasta su consumo. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



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



FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revision N° 01-2015
 Fecha: 19/02/2015
 Pag N° - 88 - de 91

QUESOS MADURADOS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Quesos madurados
- 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos : Leches y derivados
- 1.4 Descripción General : Producto de leche pasteurizada que después de su fabricación debe mantenerse mínimo 21 días en condiciones ambientales apropiadas (temperatura y humedad), para que se produzca los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. La maduración de los quesos se produce por la adición de cultivos lácticos específicos (bacterias lácticas), que le confieren características organolépticas agradables.

Los quesos madurados deben cumplir con las siguientes características:

- Los quesos madurados deberán elaborarse bajo estrictas condiciones higiénico sanitarias.
- La grasa y las proteínas lácteas de los quesos madurados no podrán ser sustituidas por elementos de origen no lácteo.
- Los quesos madurados deberán conservarse bajo condiciones de refrigeración a temperaturas entre 2°C y 8°C, hasta su consumo.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

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

2.2 Características físico-químicas

| Tipos de quesos | % grasas en extracto seco (mínimo) ^{-1/} | % Humedad (máximo) ^{-2/} | Extracto seco (mínimo) ^{-3/} |
|-----------------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Quesos madurados sin mohos | | | |
| Paria | 45 | 48 | 52 |
| Cuartirolo y queso cremoso | 45 | 55 | 45 |
| Andino | 45 | 57 | 43 |
| Edam | 40 | 46 | 54 |
| Dambo | 45 | 47 | 53 |
| Tilsit | 45 | 47 | 53 |
| Gouda | 48 | 43 | 57 |
| Port salut/saint paulin | 40 | 56 | 44 |
| Provolone | 45 | 47 | 53 |

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revision N° 01-2015
Fecha: 19/02/2015
Pag N° - 89 - de 91

| | | | |
|----------------------------------|----|----|----|
| Provolone ahumado | 45 | 45 | 55 |
| Cheddar | 48 | 39 | 61 |
| Gruyere | 45 | 38 | 62 |
| Emmenthal | 45 | 40 | 60 |
| Extraduro para rallar/ parmesano | 32 | 36 | 64 |
| Quesos maduros por mohos | | | |
| Brie | 45 | 56 | 44 |
| Camember | 45 | 56 | 44 |
| Queso azul | 45 | 55 | 45 |

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

Método de ensayo:

_1/ ISO 1735/IDF 005:2004

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

_3/ ISO 5534/IDF 004:2004

2.3 Características microbiológicas

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

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

3) PRESENTACIÓN

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales: 0.5 kg, 0.8 kg, 0.9 kg, 1.0 kg, 2.0 kg.

Bolsas de polipropileno envasado al vacío de primer uso.

3.2 Tiempo de vida útil

Mínimo tres (03) meses, contado desde la fecha de producción.

Temperatura de conservación de almacenamiento

El producto debe mantenerse bajo refrigeración, a temperatura de 2°C a 8°C.

3.3 Rotulado

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

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

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revisión N° 01-2015
Fecha: 19/02/2015
Pag N° - 90 - de 91

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

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

4) CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 Transporte

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

4.2 Almacenamiento

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

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

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

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

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

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





FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS
MODALIDAD RACIONES
(OPCIÓN N° 02)

Revision N° 01-2015
Fecha: 19/02/2015
Pag N° - 91 - de 91

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto requerido.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INDECOPI, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

La Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar vigente durante la fabricación del producto. En caso del Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación hasta el consumo del producto. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



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



PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de las personas con discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

ANEXO N° 2

Fichas Técnicas de Producción de Raciones

TIPOS DE COMBINACIONES

1. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)
2. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO
3. LECHE CON CEREALES - PAN ESPECIAL
4. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + FRUTA
5. LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + FRUTA
6. LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + OVOPRODUCTO
7. LECHE CON CEREALES - PAN ESPECIAL + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)
8. LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO
9. LECHE ENRIQUECIDA - PAN ESPECIAL + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)
10. LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + OVOPRODUCTO
11. LECHE CON CEREALES - PAN DULCE



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 02

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON MANTEQUILLA

| INGREDIENTES BEBIBLE | INICIAL | PRIMARIA |
|-----------------------------|----------------------|----------------------|
| | Peso Estimado (g/ml) | Peso Estimado (g/ml) |
| Leche con cereales estándar | 200 | 200 |

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Cortar el pan.
- 2.- Untar la mantequilla al pan.
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan común con mantequilla acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

| INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO | INICIAL | PRIMARIA |
|--------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| | Peso Bruto mínimo (g) | Peso Bruto mínimo (g) |
| Pan común | 30 | 40 |
| Mantequilla | 5 | 7 |

VARIEDADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

| | INICIAL | % RD | %VCT | PRIMARIA | % RD | %VCT |
|--------------------|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|
| Energía (kcal) | 297 - 348 | 23 - 27 | - | 341 - 392 | 19 - 21 | - |
| Proteínas (g) | 9 - 16 | 24 - 41 | 12 - 20 | 10 - 17 | 19 - 31 | 11 - 19 |
| Grasas (g) | 9 - 13 | - | 27 - 40 | 10 - 16 | - | 26 - 40 |
| Azúcar añadida (g) | 6 - 7 | - | 7 - 9 | 6 - 7 | - | 6 - 9 |
| Hierro (mg)** | 0.5 - 1.5 | 8 - 25 | - | 0.6 - 1.8 | 5 - 13 | - |

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se deberán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

| | |
|----------------|---|
| Elaborado por: | Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |
| Aprobado por: | Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |

Versión N° 001- OPC N° 02

Fecha: 19/02/2015

Código N° ENCAUPO01-2

Página 1



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 02

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON QUESO

| INGREDIENTES BEBIBLE | INICIAL Peso Estimado (g/ml) | PRIMARIA Peso Estimado (g/ml) |
|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Leche con cereales estándar | 200 | 200 |

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

| INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO | INICIAL Peso Bruto mínimo (g) | PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g) |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Pan común | 30 | 40 |
| Queso maduro | 15 | 20 |

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Cortar el pan.*
- 2.- Colocar la tajada de queso maduro en el pan.*
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan común con queso acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

*Se puede considerar el pan con relleno de queso que consiste en agregar el queso maduro a la masa del pan en el proceso de boleado para luego hornearlo.

VARIEDADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

| | INICIAL | % RD | % VCT | PRIMARIA | % RD | % VCT |
|--------------------|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|
| Energía (kcal) | 297 - 348 | 23 - 27 | - | 341 - 392 | 19 - 21 | - |
| Proteínas (g) | 9 - 16 | 24 - 41 | 12 - 20 | 10 - 17 | 19 - 31 | 11 - 19 |
| Grasas (g) | 9 - 13 | - | 27 - 40 | 10 - 16 | - | 26 - 40 |
| Azúcar añadida (g) | 6 - 7 | - | 7 - 9 | 6 - 7 | - | 6 - 9 |
| Hierro (mg)** | 0.5 - 1.5 | 8 - 25 | - | 0.6 - 1.8 | 5 - 13 | - |

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se deberán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

| | |
|----------------|---|
| Elaborado por: | Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |
| Aprobado por: | Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |

Versión N° 001- OPC N° 02

Fecha: 19/02/2015

Código N° ENCAUP001-2

Página 2





FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 02

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN ESPECIAL

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR- PAN ESPECIAL

| INGREDIENTES BEBIBLE | INICIAL Peso Estimado (g/ml) | PRIMARIA Peso Estimado (g/ml) |
|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Leche con cereales estándar | 200 | 200 |

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

| INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO | INICIAL Peso Bruto máximo (g) | PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g) |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Pan especial | 40 | 50 |

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Embolsar el pan especial en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 2.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 3.- Distribuir el pan especial con el bebible industrializado a las instituciones educativas.

VARIETADES DE PAN ESPECIAL:

Pan de quinua, pan de kiwicha, pan de cañihua, pan de plátano, pan de queso, pan integral, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

| | INICIAL | % RD | %VCT | PRIMARIA | % RD | %VCT |
|--------------------|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|
| Energía (kcal) | 297 - 348 | 23 - 27 | - | 341 - 392 | 19 - 21 | - |
| Proteínas (g) | 9 - 16 | 24 - 41 | 12 - 20 | 10 - 17 | 19 - 31 | 11 - 19 |
| Grasas (g) | 9 - 13 | - | 27 - 40 | 10 - 16 | - | 26 - 40 |
| Azúcar añadida (g) | 6 - 7 | - | 7 - 9 | 6 - 7 | - | 6 - 9 |
| Hierro (mg)** | 0.5 - 1.5 | 8 - 25 | - | 0.6 - 1.8 | 5 - 13 | - |

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN ESPECIAL 1 y PAN ESPECIAL 2, se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes especiales detallados en el cuadro VARIETADES DE PAN ESPECIAL.

- Se deberán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

| | |
|----------------|---|
| Elaborado por: | Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |
| Aprobado por: | Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |

Versión N° 001- OPC N° 02

Fecha: 19/02/2015

Código N° ENCAUP001-2

Página 3





FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 02

MODALIDAD RACIONES

Nº RACIÓN

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + FRUTA

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR- PAN COMÚN CON ACEITUNAS

| INGREDIENTES BEBIBLE | INICIAL | PRIMARIA |
|-----------------------------|----------------------|----------------------|
| | Peso Estimado (g/ml) | Peso Estimado (g/ml) |
| Leche con cereales estándar | 200 | 200 |

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

| INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO | INICIAL | PRIMARIA |
|--------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| | Peso Bruto mínimo (g) | Peso Bruto mínimo (g) |
| Pan común | 30 | 40 |
| Aceituna | 21 | 28 |

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Despepitatar las aceitunas.*
- 2.- Cortar el pan.*
- 3.- Colocar las aceitunas en el pan.
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan común con aceitunas acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

*Se puede considerar el pan con relleno de aceituna que consiste en agregar la aceituna despepitada a la masa del pan en el proceso de boleado para luego hornearlo.

VARIEDADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

| | INICIAL | % RD | %VCT | PRIMARIA | % RD | %VCT |
|--------------------|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|
| Energía (kcal) | 297 - 348 | 23 - 27 | - | 341 - 392 | 19 - 21 | - |
| Proteínas (g) | 9 - 16 | 24 - 41 | 12 - 20 | 10 - 17 | 19 - 31 | 11 - 19 |
| Grasas (g) | 9 - 13 | - | 27 - 40 | 10 - 16 | - | 26 - 40 |
| Azúcar añadida (g) | 6 - 7 | - | 7 - 9 | 6 - 7 | - | 6 - 9 |
| Hierro (mg)** | 0.5 - 1.5 | 8 - 25 | - | 0.6 - 1.8 | 5 - 13 | - |

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

NRD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se deberán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

| | |
|----------------|---|
| Elaborado por: | Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |
| Aprobado por: | Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |

Versión N° 001- OPC N° 02

Fecha: 19/02/2015

Código N° ENCAUP001-2

Página 4



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 02

| | | |
|--|---|--|
| MODALIDAD RACIONES | N° RACION | 1 |
| TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + FRUTA | | |
| NOMBRE DE LA RACIÓN: | LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON ACEITUNAS | |
| INGREDIENTES BEBIBLE | INICIAL Peso Estimado (g/ml) | PRIMARIA Peso Estimado (g/ml) |
| Leche enriquecida estándar | 200 | 200 |
| <small>Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.</small> | | |
| INGREDIENTES COMPONENTE SÓLIDO | INICIAL Peso Bruto mínimo (g) | PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g) |
| Pan común | 30 | 40 |
| Aceituna | 21 | 28 |
| DESCRIPCIÓN: | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1.- Despepitara las aceitunas.* 2.- Cortar el pan.* 3.- Colocar las aceitunas en el pan. 4.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado. 5.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta. 6.- Distribuir el pan común con aceitunas acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas. | | |
| <small>*Se puede considerar el pan con relleno de aceituna que consiste en agregar la aceituna despepitada a la masa del pan en el proceso de boleado para luego hornearlo.</small> | | |
| VARIEDADES DE PAN COMÚN: | Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros. | |



| APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN* | | | | | | |
|--------------------------------|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|
| | INICIAL | % RD | %VCT | PRIMARIA | % RD | %VCT |
| Energía (kcal) | 297 - 348 | 23 - 27 | - | 341 - 392 | 19 - 21 | - |
| Proteínas (g) | 9 - 16 | 24 - 41 | 12 - 20 | 10 - 17 | 19 - 31 | 11 - 19 |
| Grasas (g) | 9 - 13 | - | 27 - 40 | 10 - 16 | - | 26 - 40 |
| Azúcar añadida (g) | 6 - 7 | - | 7 - 9 | 6 - 7 | - | 6 - 9 |
| Hierro (mg)** | 0.5 - 1.5 | 8 - 25 | - | 0.6 - 1.8 | 5 - 13 | - |

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CINAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

NRD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

| | |
|-----------------|---|
| ENVASE | Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual. |
| ROTULADO | De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones. |

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.
- Se deberán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

| | |
|----------------|---|
| Elaborado por: | Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |
| Aprobado por: | Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 02

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN COMÚN + OVOPRODUCTO

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON HUEVO SANCOCHADO

| INGREDIENTES BEBIBLE | INICIAL | PRIMARIA |
|-----------------------------|----------------------|----------------------|
| | Peso Estimado (g/ml) | Peso Estimado (g/ml) |
| Leche con cereales estándar | 200 | 200 |

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

| INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO | INICIAL | PRIMARIA |
|--------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| | Peso Bruto mínimo (g) | Peso Bruto mínimo (g) |
| Pan común | 30 | 40 |
| Huevo fresco | 56 | 56 |

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Lavar los huevos.
- 2.- Cocer los huevos.
- 3.- Ecurrir el agua caliente.
- 4.- Enfrir con agua desinfectada a <15°C.
- 5.- Embolsar el huevo sancochado con cáscara en un empaque de polietileno.
- 6.- Sellar herméticamente (sellado al calor).
- 7.- Embolsar el pan común en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 8.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 9.- Distribuir el pan común con huevo sancochado acompañado del bebiblé industrializado a las Instituciones educativas.

VARIEDADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

| | INICIAL | % RD | %VCT | PRIMARIA | % RD | %VCT |
|--------------------|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|
| Energía (kcal) | 297 - 348 | 23 - 27 | - | 341 - 392 | 19 - 21 | - |
| Proteínas (g) | 9 - 16 | 24 - 41 | 12 - 20 | 10 - 17 | 19 - 31 | 11 - 19 |
| Grasas (g) | 9 - 13 | - | 27 - 40 | 10 - 16 | - | 26 - 40 |
| Azúcar añadida (g) | 6 - 7 | - | 7 - 9 | 6 - 7 | - | 6 - 9 |
| Hierro (mg)** | 0.5 - 1.5 | 8 - 25 | - | 0.6 - 1.8 | 5 - 13 | - |

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

NRD: Porcentaje del Requerimiento diario

NVCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.
- Se deberán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

| | |
|----------------|---|
| Elaborado por: | Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |
| Aprobado por: | Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |

Versión N° 001- OPC N° 02

Fecha: 19/02/2015

Código N° ENCAUP001-2

Página 6



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 02

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN ESPECIAL + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)

NOMBRE DE LA RACIÓN: LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN ESPECIAL CON MANTEQUILLA

| INGREDIENTES BEBIBLE | INICIAL | PRIMARIA |
|-----------------------------|----------------------|----------------------|
| | Peso Estimado (g/ml) | Peso Estimado (g/ml) |
| Leche con cereales estándar | 200 | 200 |

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

| INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO | INICIAL | PRIMARIA |
|--------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| | Peso Bruto mínimo (g) | Peso Bruto mínimo (g) |
| Pan especial | 40 | 50 |
| Mantequilla | 5 | 7 |

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Cortar el pan.
- 2.- Untar la mantequilla al pan.
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan especial con mantequilla acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

VARIEDADES DE PAN ESPECIAL:

Pan de quinua, pan de kiwicha, pan de cañihua, pan de plátano, pan de queso, pan integral, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

| | INICIAL | % RD | %VCT | PRIMARIA | % RD | %VCT |
|--------------------|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|
| Energía (kcal) | 297 - 348 | 23 - 27 | - | 341 - 392 | 19 - 21 | - |
| Proteínas (g) | 9 - 16 | 24 - 41 | 12 - 20 | 10 - 17 | 19 - 31 | 11 - 19 |
| Grasas (g) | 9 - 13 | - | 27 - 40 | 10 - 16 | - | 26 - 40 |
| Azúcar añadida (g) | 6 - 7 | - | 7 - 9 | 6 - 7 | - | 6 - 9 |
| Hierro (mg)** | 0.5 - 1.5 | 8 - 25 | - | 0.6 - 1.8 | 5 - 13 | - |

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN ESPECIAL 1 y PAN ESPECIAL 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes especiales detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN ESPECIAL.
- Se deberán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

| | |
|----------------|---|
| Elaborado por: | Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |
| Aprobado por: | Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |

Versión N° 001- OPC N° 02

Fecha: 19/02/2015

Código N° ENCAUP001-2

Página 7





FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 02

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + DERIVADO LÁCTEO

NOMBRE DE LA RACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON QUESO

| INGREDIENTES BEBIBLE | INICIAL | PRIMARIA |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| | Peso Estimado (g/ml) | Peso Estimado (g/ml) |
| Leche enriquecida estándar | 200 | 200 |

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

| INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO | INICIAL | PRIMARIA |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | Peso Bruto mínimo (g) | Peso Bruto mínimo (g) |
| Pan común | 30 | 40 |
| Queso maduro | 15 | 20 |

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Cortar el pan.*
- 2.- Colocar la tajada de queso maduro en el pan.*
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan común con queso acompañado del bebiblé industrializado a las instituciones educativas.

*Se puede considerar el pan con relleno de queso que consiste en agregar el queso maduro a la masa del pan en el proceso de boleado para luego hornearlo.

VARIETADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

| | INICIAL | % RD | %VGT | PRIMARIA | % RD | %VGT |
|---------------------------|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|
| Energía (kcal) | 297 - 348 | 23 - 27 | - | 341 - 392 | 19 - 21 | - |
| Proteínas (g) | 9 - 16 | 24 - 41 | 12 - 20 | 10 - 17 | 19 - 31 | 11 - 19 |
| Grasas (g) | 9 - 13 | - | 27 - 40 | 10 - 16 | - | 26 - 40 |
| Azúcar añadida (g) | 6 - 7 | - | 7 - 9 | 6 - 7 | - | 6 - 9 |
| Hierro (mg)** | 0.5 - 1.5 | 8 - 25 | - | 0.6 - 1.8 | 5 - 13 | - |

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

RD: Porcentaje del Requerimiento diario

VGT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIETADES DE PAN COMÚN.
- Se deberán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

| | |
|----------------|---|
| Elaborado por: | Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |
| Aprobado por: | Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |

Versión N° 001- OPC N° 02

Fecha: 19/02/2015

Código N° ENCAUP001-2

Página 8





FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 02

MODALIDAD RACIONES

Nº
RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA- PAN ESPECIAL + DERIVADO LÁCTEO (UNTABLE)

NOMBRE DE LA RACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN ESPECIAL CON MANTEQUILLA

| INGREDIENTES BEBIBLE | INICIAL | PRIMARIA |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| | Peso Estimado (g/ml) | Peso Estimado (g/ml) |
| Leche enriquecida estándar | 200 | 200 |

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

| INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO | INICIAL | PRIMARIA |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | Peso Bruto mínimo (g) | Peso Bruto mínimo (g) |
| Pan especial | 40 | 50 |
| Mantequilla | 5 | 7 |

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Cortar el pan.
- 2.- Untar la mantequilla al pan.
- 3.- Embolsar en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 4.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 5.- Distribuir el pan especial con mantequilla acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

VARIETADES DE PAN ESPECIAL:

Pan de quinua, pan de kiwicha, pan de cañihua, pan de plátano, pan de queso, pan integral, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

| | INICIAL | % RD | %VCT | PRIMARIA | % RD | %VCT |
|--------------------|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|
| Energía (kcal) | 297 - 348 | 23 - 27 | - | 341 - 392 | 19 - 21 | - |
| Proteínas (g) | 9 - 16 | 24 - 41 | 12 - 20 | 10 - 17 | 19 - 31 | 11 - 19 |
| Grasas (g) | 9 - 13 | - | 27 - 40 | 10 - 16 | - | 26 - 40 |
| Azúcar añadida (g) | 6 - 7 | - | 7 - 9 | 6 - 7 | - | 6 - 9 |
| Hierro (mg) | 0.5 - 1.5 | 8 - 25 | - | 0.6 - 1.8 | 5 - 13 | - |

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN ESPECIAL 1 y PAN ESPECIAL 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes especiales detalladas en el cuadro VARIETADES DE PAN ESPECIAL.
- Se deberán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

| | |
|----------------|---|
| Elaborado por: | Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |
| Aprobado por: | Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |

Versión N° 001- OPC N° 02

Fecha: 19/02/2015

Código N° ENCAUP001-2

Página 9



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 02

MODALIDAD RACIONES

Nº RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA - PAN COMÚN + OVOPRODUCTO

NOMBRE DE LA RACIÓN: LECHE ENRIQUECIDA ESTÁNDAR - PAN COMÚN CON HUEVO SANCOCHADO

| INGREDIENTES BEBIBLE | INICIAL Peso Estimado (g/ml) | PRIMARIA Peso Estimado (g/ml) |
|----------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Leche enriquecida estándar | 200 | 200 |

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma.

| INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO | INICIAL Peso Bruto mínimo (g) | PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g) |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Pan común | 30 | 40 |
| Huevo fresco | 56 | 56 |

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Lavar los huevos.
- 2.- Cocer los huevos.
- 3.- Escurrir el agua caliente.
- 4.- Enfriar con agua desinfectada a <15°C.
- 5.- Embolsar el huevo sancochado con cáscara en un empaque de polietileno.
- 6.- Sellar herméticamente (sellado al calor).
- 7.- Embolsar el pan común en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 8.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 9.- Distribuir el pan común con huevo sancochado acompañado del bebible industrializado a las instituciones educativas.

VARIEDADES DE PAN COMÚN:

Pan francés, pan tres puntas, pan chapla, pan de piso, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

| | INICIAL | % RD | %VCT | PRIMARIA | % RD | %VCT |
|--------------------|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|
| Energía (kcal) | 297 - 348 | 23 - 27 | - | 341 - 392 | 19 - 21 | - |
| Proteínas (g) | 9 - 16 | 24 - 41 | 12 - 20 | 10 - 17 | 19 - 31 | 11 - 19 |
| Grasas (g) | 9 - 13 | - | 27 - 40 | 10 - 16 | - | 26 - 40 |
| Azúcar añadida (g) | 6 - 7 | - | 7 - 9 | 6 - 7 | - | 6 - 9 |
| Hierro (mg)** | 0.5 - 1.5 | 8 - 25 | - | 0.6 - 1.8 | 5 - 13 | - |

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

%RD: Porcentaje del Requerimiento diario

%VCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN COMÚN 1 y PAN COMÚN 2 se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes comunes detalladas en el cuadro VARIEDADES DE PAN COMÚN.

- Se deberán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

| | |
|----------------|---|
| Elaborado por: | Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |
| Aprobado por: | Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |

Versión N° 001- OPC N° 02

Fecha: 19/02/2015

Código N° ENCAUP001-2

Página 10



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE RACIONES (DESAYUNOS)

OPCIÓN 02

MODALIDAD RACIONES

N° RACION

1

TIPO DE COMBINACIÓN: LECHE CON CEREALES - PAN DULCE

NOMBRE DE LA RACIÓN:

LECHE CON CEREALES ESTÁNDAR - PAN DULCE

| INGREDIENTES BEBIBLE | INICIAL Peso Estimado (g/ml) | PRIMARIA Peso Estimado (g/ml) |
|-----------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Leche con cereales estándar | 200 | 200 |

Se podrán entregar otras presentaciones de acuerdo a las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones, establecidas por el PNAE Qali Warma

| INGREDIENTES COMPONENTE SOLIDO | INICIAL Peso Bruto mínimo (g) | PRIMARIA Peso Bruto mínimo (g) |
|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Pan dulce | 40 | 50 |

DESCRIPCIÓN:

- 1.- Embolsar el pan dulce en un empaque de polietileno debidamente rotulado.
- 2.- Sellar herméticamente (sellado al calor), con servilleta.
- 3.- Distribuir el pan dulce con el bebible industrializado a las instituciones educativas.

VARIETADES DE PAN DULCE:

Bizcocho, chancay de huevo, pan de yema, entre otros.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN*

| | INICIAL | % RD | %VCT | PRIMARIA | % RD | %VCT |
|---------------------------|-----------|---------|---------|-----------|---------|---------|
| Energía (kcal) | 297 - 348 | 23 - 27 | - | 341 - 392 | 19 - 21 | - |
| Proteínas (g) | 9 - 16 | 24 - 41 | 12 - 20 | 10 - 17 | 19 - 31 | 11 - 19 |
| Grasas (g) | 9 - 13 | - | 27 - 40 | 10 - 16 | - | 26 - 40 |
| Azúcar añadida (g) | 6 - 7 | - | 7 - 9 | 6 - 7 | - | 6 - 9 |
| Hierro (mg)** | 0.5 - 1.5 | 8 - 25 | - | 0.6 - 1.8 | 5 - 13 | - |

* De acuerdo a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)

** Valor Referencial

NRD: Porcentaje del Requerimiento diario

NVCT: Porcentaje del Valor calórico total por ración

ENVASE

Bebible y pan con/sin acompañamiento deben ser presentados en envase individual.

ROTULADO

De acuerdo a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos de la Modalidad Raciones.

- De acuerdo al Anexo N°4 Requerimiento de Raciones se debe precisar que los términos PAN DULCE 1 y PAN DULCE 2, se refieren a la entrega de 2 tipos diferentes de panes dulces detallados en el cuadro VARIETADES DE PAN DULCE.

- Se deberán entregar Leche enriquecida estándar y Leche con cereales estándar de diferentes variedades, establecidas en las Fichas Técnicas de Alimentos.

- Todos los productos contenidos en la Ficha Técnica de Producción de Raciones deben cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAE Qali Warma.

NOTA: Las Fichas Técnicas de la Opción N° 01 y las Fichas Técnicas de la Opción N° 02 son independientes, por lo tanto, los proveedores deberán elegir una de las dos opciones para realizar la entrega de raciones a las Instituciones Educativas, el mismo que deberá ser comunicado al Comité de Compra antes de la suscripción del contrato. (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 788-2015-PNAEQW).

| | |
|----------------|---|
| Elaborado por: | Equipo Técnico de Nutrición del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |
| Aprobado por: | Unidad de Prestaciones PNAE Qali Warma |

Versión N° 001- OPC N° 02

Fecha: 19/02/2015

Código N° ENCAUP001-2

Página 11

