

Santiago De Surco, 14 de Junio del 2021

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000161-2021-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D000638-2021-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Memorando N° D001512-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000304-2021-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

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

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

Que, el literal f) del artículo 29 del Manual de Operaciones antes mencionado, señala como una de las funciones de la Unidad de Organización de las Prestaciones: *“Proponer mejoras institucionales que resultarán necesarios para la puesta en marcha de nuevas propuestas para el servicio alimentario, en coordinación con las unidades del Programa”*;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba la “Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, la cual establece disposiciones para la formulación, revisión, y aprobación de los documentos normativos que requieren los procesos que llevan a cabo los Órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 013-2021-MIDIS se crea la Intervención Temporal Hambre Cero (HC) con la finalidad de contribuir en la reducción de brechas de inseguridad alimentaria en beneficio de la población del ámbito urbano y rural en situación de vulnerabilidad

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por VERA
DIAZ Edgar Alejandro FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 13:24:31 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 13:19:17 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 13:18:00 -05:00

como resultado de la propagación del COVID-19, la cual está a cargo del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social en coordinación y articulación con los diferentes sectores competentes y niveles de gobierno durante el año 2021, en el marco de sus competencias;

Que, de acuerdo a los objetivos estratégicos de la intervención, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma contribuye en los siguientes aspectos:

- Mejorar el acceso a cantidades suficientes de alimentos de las poblaciones en los hogares más vulnerables a nivel nacional: para tal fin, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma durante el 2021 garantiza la prestación del servicio alimentario escolar, adecuando sus procesos para la prestación del servicio en el contexto del Estado de Emergencia Nacional declarado a consecuencia de la Pandemia COVID-19.
- Lograr una gestión territorial efectiva de intervenciones para la reducción de la pobreza extrema y la seguridad alimentaria: en ese sentido el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en el marco de sus funciones, coordina con los Gobiernos Locales para la adquisición de productos frescos, buscando mejorar la composición del menú escolar incorporando alimentos frescos, favoreciendo la nutrición de los escolares, y como consecuencia de ello apoyar en la dinamización de la economía familiar y local.

Que, en mérito a lo señalado en los considerandos precedentes, a través del Memorando N° D000638-2021-MIDIS/PNAEQW-UOP y el Informe N° D000194-2021-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCAR la Unidad de Organización de las Prestaciones, señala que en el marco de sus competencias y en coordinación con las Unidades Técnicas del Programa, ha elaborado la “Guía de Implementación para la Compra de Alimentos Frescos Vinculados a la Agricultura Familiar que Complementa el Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, que constituye un documento no vinculante, dirigido a los Gobiernos Locales, que tiene como objetivo establecer el modelo operacional que promueva la compra de alimentos frescos por los gobiernos locales vinculados a la agricultura familiar, generando espacios de articulación y el fortalecimiento de la prestación del servicio alimentario escolar brindado por el Programa;

Que, mediante Memorando N° D001512-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, en el marco de sus competencias, señala que, si bien el documento propuesto no se encuentra contemplado dentro de la Clasificación y Estructura de Documentos Normativos de la “Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, se ha propuesto una estructura normativa para la citada Guía; precisando que se debe tener en cuenta los demás requisitos y formalidades de la Directiva para la aprobación del referido documento;

Que, por tanto, la citada Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, opina favorablemente para la aprobación de la propuesta de “Guía de Implementación para la Compra de Alimentos Frescos Vinculados a la Agricultura Familiar que Complementa el Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento GUIA-001-PNAEQW-UOP - Versión N° 01;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000304-2021-MIDIS/PNAEQW-UAJ, señala que si bien la “Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, ha establecido una tipología de documentos normativos a emplearse, en el que no se ha contemplado a la Guía, se debe tener en cuenta que el numeral 8.1.2 de la citada Directiva dispone que: *“En caso se requiera algún documento normativo que no se encuentre establecido en el Anexo N° 01, la UPPM brinda asistencia técnica para determinar la estructura y contenido del mismo, teniendo en consideración la naturaleza*

del tema a atender"; motivo por el cual la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, en el marco de sus competencias, ha brindado la asistencia técnica para la elaboración de la Guía propuesta por la Unidad de Organización de las Prestaciones;

Que, asimismo, la citada Unidad de Asesoría Jurídica, precisa que de acuerdo al literal k) del artículo 9 del Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, la Dirección Ejecutiva tiene la facultad de: *"Aprobar, modificar y dejar sin efecto las directivas, reglamentos y otras normas técnico-operativas o administrativas que requiera el Programa Social para su funcionamiento, de acuerdo con las políticas sectoriales y lineamientos que establezca el MIDIS"*;

Que, por tanto, la Unidad de Asesoría Jurídica indica que el documento propuesto se encuentra desarrollado en estricto cumplimiento de las funciones establecidas en el Manual de Operaciones del PNAEQW y sustentado en la necesidad de coadyuvar a la adecuada implementación de la Intervención Temporal Hambre Cero, además que contribuirá a fortalecer la prestación del servicio alimentario que realiza el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, por lo que considera viable su aprobación;

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

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

SE RESUELVE:

Artículo 1.- APROBAR la "Guía de Implementación para la Compra de Alimentos Frescos Vinculados a la Agricultura Familiar que Complementa el Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código de documento normativo GUIA-001-PNAEQW-UOP - Versión N° 01, que forma parte integrante de la presente resolución.

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

Artículo 3.- DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y la "Guía de Implementación para la Compra de Alimentos Frescos Vinculados a la Agricultura Familiar que Complementa el Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (<https://www.gob.pe/qaliwarma>) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.

		PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social		Viceministerio de Prestaciones Sociales		Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
GUÍA									
Código de documento normativo			Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación			Fecha de aprobación	
GUIA-001-PNAEQW-UOP			01	39	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000161-2021-MIDIS/PNAEQW-DE			14 / 06 / 2021	
<p>GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN PARA LA COMPRA DE ALIMENTOS FRESCOS VINCULADOS A LA AGRICULTURA FAMILIAR QUE COMPLEMENTA LA INTERVENCIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p>									
ELABORADO POR: Nombres y Apellidos: Jefa/e de la Unidad de Organización de las Prestaciones Firma			REVISADO POR: Nombres y Apellidos: Jefa/e de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Firma			REVISADO POR: Nombres y Apellidos: Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma			
									
<small>Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 14.06.2021 09:48:51 -05:00</small>			<small>Firmado digitalmente por VERA DIAZ Edgar Alejandro FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 14.06.2021 09:11:46 -05:00</small>			<small>Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 14.06.2021 09:37:09 -05:00</small>			

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	3
CAPÍTULO 1: GENERALIDADES.....	4
1.1 Objetivo	4
1.2 Base Normativa	4
1.3 Abreviaturas y Siglas	4
CAPÍTULO 2: CONCEPTOS BÁSICOS DE LA INTERVENCIÓN TEMPORAL HAMBRE CERO	5
2.1 Hambre Cero: Reduciendo las Brechas de la Inseguridad Alimentaria	5
2.2 Vinculación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a la Intervención Temporal Hambre Cero	6
CAPÍTULO 3: IMPLEMENTACIÓN DE HAMBRE CERO A TRAVÉS DE LA VINCULACIÓN DE LA AGRICULTURA FAMILIAR Y LA INTERVENCIÓN DEL PNAEQW	7
3.1 Objetivo de la Acción	7
3.2 Modelo Operacional de la Acción.....	7
3.3 Componentes de la Acción	8
3.4 Orientaciones para la implementación de Hambre Cero a través de la vinculación entre las Compras de Alimentos Frescos provenientes de la Agricultura Familiar y el Servicio Alimentario que brinda el PNAEQW	9
3.5 Fases del Modelo Operacional de la Acción	12
Fase 1: Articulación Local.....	12
Fase 2: Determinación de la Oferta y Demanda de Alimentos Frescos	13
Fase 3: Fortalecimiento y asistencia técnica a la agricultura familiar	15
Fase 4: Adquisición de Alimentos Frescos.....	15
Fase 5: Promoción de la Alimentación Saludable	17
ANEXO N° 01	18
ANEXO N° 02	21
ANEXO N° 03	22
ANEXO N° 04:	24
ANEXO N° 05:	25
ANEXO N° 06:	26
ANEXO N° 07:	35
ANEXO N° 08:	38

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Dey V° B°
Fecha: 14.06.2021 09:49:09 -05:00

PRESENTACIÓN

El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, a través de la Resolución Ministerial N° 013-2021-MIDIS, publicada el 19 de enero del 2021, crea la Intervención Temporal Hambre Cero con la finalidad de contribuir en la reducción de brechas de inseguridad alimentaria en beneficio de la población del ámbito urbano y rural en situación de vulnerabilidad como resultado de la propagación del COVID-19.

Es así que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma ha elaborado la presente Guía, de carácter no vinculante, a fin de orientar y establecer las pautas que permitan contribuir a los objetivos de la Intervención Temporal Hambre Cero, en adelante Hambre Cero, a través de la vinculación del servicio alimentario y la atención alimentaria complementaria que brinda el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma con la agricultura familiar, en estrecha coordinación y articulación con los gobiernos locales.

La presente guía expone consideraciones básicas sobre el servicio alimentario con vinculación a la agricultura familiar, proporcionando a los gobiernos locales las pautas para lograr una adecuada implementación de compras de alimentos frescos que permita complementar el servicio alimentario y la atención alimentaria complementaria que brinda el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, sobre la base de un modelo operacional que parte de la articulación intersectorial e intergubernamental.

El presente documento no constituye un manual en donde se van a encontrar respuestas a todas las necesidades e inquietudes del equipo planificador, sino, más bien, es un instrumento útil que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma pone a disposición para contribuir en el adecuado abordaje en la implementación de Hambre Cero.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 14.06.2021 09:49:20 -05:00

CAPÍTULO 1: GENERALIDADES

1.1 Objetivo

Establecer el modelo operacional que promueva la compra de alimentos frescos por parte de los gobiernos locales vinculados a la agricultura familiar que complementa el servicio alimentario y la atención alimentaria complementaria brindado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

1.2 Base Normativa

- 1.2.1. Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- 1.2.2. Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 1.2.3. Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y sus modificatorias.
- 1.2.4. Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 1.2.5. Resolución Ministerial N° 013-2021-MIDIS, que crea la Intervención Temporal Hambre Cero.
- 1.2.6. Decreto Legislativo N° 1472, que faculta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad, en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el COVID-19.

1.3 Abreviaturas y Siglas

CAE	:	Comités de Alimentación Escolar.
DRA	:	Dirección Regional de Agricultura
FAD	:	Formación de Atención Diversificada.
IIEE	:	Instituciones Educativas Públicas.
JEC	:	Jornada Escolar Completa.
LOM	:	Ley Orgánica de Municipalidades.
MIDIS	:	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
MTPE	:	Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo
OEC	:	Órgano Encargado de las Contrataciones
PNAEQW	:	Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
SENASA	:	Servicio Nacional de Sanidad Agraria.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 09:58:50 -05:00

CAPÍTULO 2: CONCEPTOS BÁSICOS DE LA INTERVENCIÓN TEMPORAL HAMBRE CERO

2.1 Hambre Cero: Reduciendo las Brechas de la Inseguridad Alimentaria

Hambre Cero es una intervención temporal creada mediante Resolución Ministerial N° 013-2021-MIDIS, que busca contribuir con la reducción de brechas de inseguridad alimentaria de manera focalizada, diferenciada y gradual, en beneficio de la población del ámbito urbano y rural en situación de vulnerabilidad como resultado de la propagación del COVID-19.

Dicha intervención temporal es liderada por el MIDIS en coordinación y articulación con diferentes sectores competentes en un nivel descentralizado, reconociendo el rol de los gobiernos regionales y locales para su implementación y la obtención de resultados en el ámbito de sus territorios, competencias y funciones.

Hambre Cero del MIDIS consta de tres componentes:

COMPONENTES	
C1	Desarrollo Productivo: referido a oportunidades para la producción y suministro de alimentos, con énfasis en la agricultura familiar y desarrollo de infraestructura social y capacidades productivas.
C2	Apoyo Alimentario: referido a compra y entrega de alimentos.
C3	Articulación Territorial: referido al apoyo de las intervenciones para la reducción de la pobreza extrema y la inseguridad alimentaria en el territorio.

Asimismo, plantea tres objetivos orientados a contribuir en la reducción de la inseguridad alimentaria en la población más vulnerable.

OBJETIVOS DE HAMBRE CERO	
O1	Incrementar las capacidades productivas y de suministro de alimentos de las poblaciones en los hogares más vulnerables a nivel nacional.
O2	Mejorar el acceso a cantidades suficientes de alimentos de las poblaciones en los hogares más vulnerables a nivel nacional.
O3	Lograr una gestión territorial efectiva de intervenciones para la reducción de la pobreza extrema y la inseguridad alimentaria.

Hambre Cero parte de un enfoque territorial que llegará, de manera gradual y diferenciada, a la población más vulnerable de ámbitos urbanos y rurales. Este enfoque considera dos principios claves:

Diversificación

- Contribuye a tener diferentes productos a través de intervenciones sectoriales en concordancia con las características culturales, geográficas, grupos etarios.

Gradualidad

- Contribuye al cierre de brechas cuya atención debe hacerse al grupo focalizado para la intervención.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU/20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 09:59:01 -05:00

Los criterios de focalización que se establece desde Hambre Cero son los siguientes:

TIPO	CRITERIOS
Focalización Geográfica	Consiste en determinar una población objetivo, cuyo criterio principal se basa en la ubicación geográfica de las personas, hogares, viviendas, centros poblados, comunidades, grupos poblacionales o jurisdicciones geográficas.
Focalización Individual	Consiste en determinar una población objetivo basada en la evaluación de las condiciones de las personas o sus hogares, diferentes de su ubicación geográfica.

2.2 Vinculación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a la Intervención Temporal Hambre Cero

El PNAEQW, es un Programa Social del MIDIS, creado mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y modificatorias, con el propósito de brindar un servicio alimentario progresivo, adecuado a los hábitos de consumo local, cogestionado con la comunidad, de calidad, sostenible y saludable, para las/los escolares de IIEE de los niveles inicial (a partir de los 3 años de edad), primaria y en el nivel secundaria a las/los estudiantes de las IIEE de las comunidades amazónicas bajo la modalidad FAD y JEC.

El PNAEQW se constituye un programa social que tiene como objetivos específicos:

- Garantizar el servicio alimentario durante todos los días de labores escolares a las/los usuarias/os del PNAEQW de acuerdo a sus características y las zonas donde viven y a las características del servicio educativo.
- Contribuir a mejorar la atención de las/los usuarias/os del PNAEQW en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia.
- Promover mejores hábitos de alimentación en las/los usuarios del PNAEQW.

Por otro lado, mediante Decreto Legislativo N° 1472, se faculta al PNAEQW a proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad, en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el COVID-19; estableciéndose de esa manera una nueva línea de intervención denominada “atención alimentaria complementaria” que es una intervención excepcional destinada a complementar la alimentación de personas en situación de vulnerabilidad, a solicitud de las Entidades Solicitantes¹, en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el COVID-19, a base de alimentos de buena calidad, inocuos, culturalmente pertinentes, de alta disponibilidad y adecuados a las características y necesidades de las personas en situación de vulnerabilidad.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 09:59:12 -05:00

En ese sentido, en el marco de Hambre Cero, el PNAEQW impulsa la articulación con los gobiernos locales para la planificación, adquisición y distribución de alimentos frescos provenientes de los ámbitos locales, a través de una intervención con vinculación a la agricultura familiar que complemente la alimentación escolar y la atención alimentaria complementaria que brinda el PNAEQW.

¹ De acuerdo al “Procedimiento para la implementación del Decreto Legislativo que faculta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad, en el marco de la Emergencia Sanitaria declarada por el COVID-19” con código de documento PRO-040-PNAEQW-UOP, Versión N° 02, se denominan Entidades Solicitantes las municipalidades distritales, municipalidades provinciales, los ministerios que tengan bajo su ámbito de cobertura a personas en situación de vulnerabilidad y el Instituto Nacional de Defensa Civil.

CAPÍTULO 3: IMPLEMENTACIÓN DE HAMBRE CERO A TRAVÉS DE LA VINCULACIÓN DE LA AGRICULTURA FAMILIAR Y LA INTERVENCIÓN DEL PNAEQW

3.1 Objetivo de la Acción

Fortalecer los espacios de articulación y capacidades técnicas en los gobiernos locales respecto a la planificación, adquisición y distribución de alimentos frescos que complemente el servicio alimentario y/o la atención alimentaria complementaria que brinda el PNAEQW, con la finalidad de contribuir a la implementación de Hambre Cero.

3.2 Modelo Operacional de la Acción

En el marco de Hambre Cero, el PNAEQW impulsa a través de los gobiernos locales la planificación, adquisición y distribución de alimentos frescos provenientes de la agricultura familiar del ámbito local a fin de complementar la intervención que brinda el PNAEQW, que comprende: el servicio alimentario y la atención alimentaria complementaria. Para ello, el PNAEQW fortalece el conjunto de espacios de articulación, realiza el fortalecimiento de capacidades y asistencia técnica al gobierno local con el objetivo de contribuir en la ingesta de alimentos frescos, saludables e inocuos, en este contexto de inseguridad alimentaria como consecuencia de la propagación del COVID-19.

En ese sentido, el PNAEQW presenta en el Gráfico N° 01 el Modelo Operacional para operativizar, a través de los gobiernos locales, la compra de alimentos frescos provenientes de la agricultura familiar que complementa el servicio alimentario y/o la atención alimentaria complementaria que brinda el PNAEQW. Dicho modelo establece cinco fases que se detallan en el numeral 3.5 del presente documento.

GRÁFICO N° 01: MODELO OPERACIONAL



Fuente: Elaboración propia del PNAEQW.

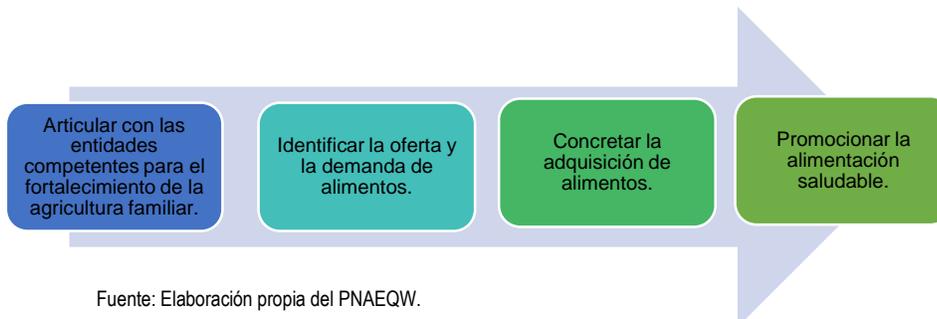


Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 14.06.2021 10:05:53 -05:00

De acuerdo al referido Modelo Operacional:

- El PNAEQW articula, brinda asistencia técnica, fortalece capacidades en el proceso de planificación, adquisición y distribución de alimentos frescos, saludables e inocuos y promueve la alimentación saludable, de forma transversal.

- El gobierno local por su parte fortalece la agricultura familiar, coordina y desarrolla los procesos de adquisición dentro de sus jurisdicciones con cargo a su presupuesto y promueve el consumo de alimentos frescos, saludables e inocuos. Asimismo, debe tomar en cuenta las siguientes consideraciones:



Fuente: Elaboración propia del PNAEQW.

3.3 Componentes de la Acción

El servicio alimentario con vinculación a la agricultura familiar cuenta con los siguientes componentes:

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN
C1 Componente de Articulación	La articulación, es el eje de las acciones que permite unir esfuerzos del entre el gobierno regional, el gobierno local, así como de los sectores involucrados para el fortalecimiento de la agricultura familiar y la provisión de alimentos saludables e inocuos. El gobierno local es aquel que involucra a los potenciales aliados y lidera los espacios de coordinación existentes en el territorio.
C2 Componente Productivo	Permite identificar la oferta de alimentos en el distrito. Para ello es necesario desarrollar acciones de sensibilización y promoción de la asociatividad y formalización de los productores, fortalecimiento de capacidades productivas (producción local de alimentos inocuos, de calidad, y de mayor escala), garantizar oportunidades dirigidas a la agricultura familiar para la producción y suministro de alimentos.
C3 Componente de Apoyo Alimentario	Orienta las consideraciones relacionadas a la cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos frescos, de tal manera que las compras de alimentos sean pertinentes y favorables para la incorporación en el servicio alimentario y/o la atención alimentaria complementaria que brinda el PNAEQW.
C4 Componente de Educación Alimentaria:	Orientada a la promoción de la alimentación saludable, la revalorización de los alimentos locales de la agricultura familiar, así como fortalecer las capacidades de los CAE y de las familias sobre la adecuada recepción, distribución y manipulación de los alimentos frescos, entre otros.
C5 Componente de Compras Locales	Se refiere al proceso de adquisición de alimentos, desde el inicio del proceso de adquisición local, invitación de cotizaciones, presentación de ofertas, evaluación y preselección de ofertas, considerando el control de calidad y finalmente hasta la adjudicación.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 14.06.2021 10:06:05 -05:00

3.4 Orientaciones para la implementación de Hambre Cero a través de la Vinculación entre las Compras de Alimentos Frescos provenientes de la Agricultura Familiar y el Servicio Alimentario que brinda el PNAEQW

3.4.1 ¿Qué significa para el gobierno local la implementación de la intervención Hambre Cero?

- Contar con capacidades de gestión territorial fortalecidas para complementar el servicio de alimentación y/o la atención alimentaria complementaria con alimentos frescos, saludables e inocuos.
- Administrar, organizar y ejecutar una intervención a favor de la alimentación escolar y/o poblaciones vulnerables, contribuyendo al desarrollo social.
- Dinamizar la economía local fortaleciendo la agricultura.
- Priorizar a la población más vulnerable, que responde a políticas nacionales e internacionales, por lo cual el costo-beneficio será de impacto favorable.
- Promover la seguridad alimentaria y nutricional a nivel local, en el contexto del avance del COVID-19.

3.4.2 ¿Cuál es el rol de los gobiernos locales en la promoción de la seguridad alimentaria?

De acuerdo con la Ley N° 27972, LOM, las municipalidades distritales asumen competencias y ejercen funciones específicas en materia de servicios sociales locales. Estas funciones son:

- Administrar, organizar y ejecutar los programas locales de lucha contra la pobreza y desarrollo social.
- Administrar, organizar y ejecutar los programas locales de asistencia, protección y apoyo a la población en riesgo, y otros que coadyuven al desarrollo y bienestar de la población.
- Establecer canales de concertación entre los vecinos y los programas sociales.
- Difundir y promover los derechos del niño, del adolescente, de la mujer y del adulto mayor; propiciando espacios para su participación a nivel de instancias municipales.

Por otra parte, la LOM, señala que una de las competencias específicas compartidas de las municipalidades distritales respecto a Saneamiento, Salubridad y Salud es realizar campañas locales sobre medicina preventiva, primeros auxilios, educación sanitaria y profilaxis. En este sentido, la municipalidad debe realizar campañas, que permitan a la población de su distrito tener información sobre alimentación saludable y estilos de vida saludables a fin de adoptarlas. Una mala alimentación es uno de los factores que se asocian a la pobreza, de hecho, la inseguridad alimentaria es uno de los desafíos más grandes de la actualidad.

Por ello, desde su competencia, los municipios distritales deben asumir el diseño, la implementación de programas sociales en articulación con actores locales diversos para ofrecer beneficios y oportunidades a las familias de su jurisdicción, a fin de que accedan a alimentos frescos y logren una alimentación saludable.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 10:17:43 -05:00

3.4.3 ¿Cuáles son los beneficios de las compras locales de alimentos frescos provenientes de la agricultura familiar?



Te invitamos a conocer los beneficios de implementar Hambre Cero a través de la vinculación de las compras locales de alimentos frescos provenientes de la agricultura familiar.

BENEFICIOS A LAS FAMILIAS	BENEFICIOS A LA AGRICULTURA FAMILIAR
✓ Promueve hábitos alimentarios saludables.	✓ Promueve la formalización y mejora de la productividad.
✓ Rescata y valora los alimentos de producción local.	✓ Promueve cadenas de abastecimiento más eficientes, acortando la intermediación y vinculando a agricultores locales.
✓ Mejora el aporte nutricional de micronutrientes de la canasta de alimentos de los programas sociales.	✓ Genera ingresos y empleo local logrando dinamizar la economía local.

3.4.4 ¿Es pertinente implementar Hambre Cero a través de la vinculación con el servicio alimentario y/o atención alimentaria complementaria en el contexto de la pandemia por el COVID-19?

Según la Organización de las Naciones Unidas (ONU) se prevé que se duplique el número de personas en estado de inseguridad alimentaria severa a nivel mundial debido a la pandemia por el COVID-19.

De acuerdo al Instituto de Estudios Peruanos (IEP), durante el año 2020, casi tres de cada cuatro hogares peruanos han tenido que hacer ajustes en sus hábitos alimenticios, acentuándose la problemática en poblaciones vulnerables. Se afirma que en zonas rurales nueve de cada diez hogares han reducido la cantidad y la calidad de alimentos que consume la familia, lo cual varía según el nivel socioeconómico, generándose una situación crítica que pone en riesgo el estado nutricional de las familias, en especial de las niñas y niños menores de 5 años, adolescentes, mujeres embarazadas y lactantes, y personas adultas mayores.

En esencia son las/os niñas/os quienes se encuentran en riesgo de malnutrición (desnutrición crónica, desnutrición aguda y anemia), viéndose afectado directamente su desarrollo cognitivo, psicomotor y su sistema inmunológico, aumentando el riesgo de enfermedad y muerte.

En ese contexto, los Programas de Alimentación Escolar cumplen un rol importante de protección social, siendo prioritario redoblar los esfuerzos para la atención alimentaria de las niñas y niños, adolescentes, entre otros, a fin de asegurar la ingesta de alimentos inocuos y saludables; por lo cual resulta pertinente implementar Hambre Cero a través de la vinculación del servicio alimentario y/o la atención alimentaria complementaria con la agricultura familiar.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hemán FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 10:18:02 -05:00

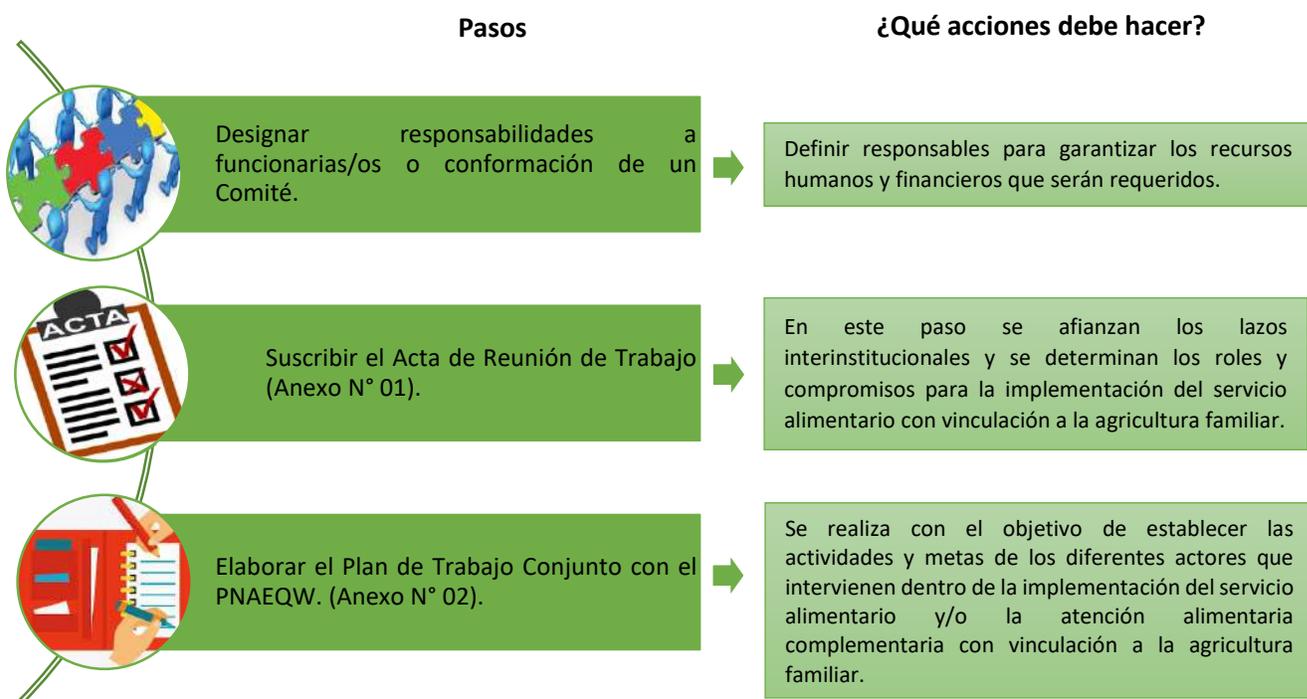
3.4.5 ¿Cuál es la contribución del PNAEQW al gobierno local?



El PNAEQW brinda la asistencia técnica y fortalece los espacios de articulación para implementar la vinculación de las compras a la agricultura familiar por parte del gobierno local con el servicio alimentario y/o atención alimentaria complementaria, en todas sus fases.

3.4.6 ¿Cómo inicia la participación del gobierno local para la vinculación de las compras a la agricultura familiar con el servicio alimentario y/o atención alimentaria complementario del PNAEQW?

El gobierno local inicia su intervención realizando lo siguiente:



^{1/} El Acta de Reunión de Trabajo puede ajustarse a las disposiciones de las partes que lo suscriben.

Fuente: Elaboración propia del PNAEQW.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 14.06.2021 10:29:17 -05:00



Se recomienda: Emitir un documento normativo a nivel local (ordenanza o acuerdo), formalizando la intervención a favor de la seguridad alimentaria de su población, de preferencia vinculado al servicio alimentario y/o atención alimentaria complementario del PNAEQW.

3.5 Fases del Modelo Operacional de la Acción

Fase 1: Articulación Local

La articulación es una forma de gestión efectiva para alcanzar los objetivos propuestos. Ello permite establecer relaciones entre diversos sectores para atender las demandas y necesidades de la población.

El objetivo de esta fase es identificar los potenciales aliados y aunar esfuerzos que permitan fortalecer la agricultura familiar y la capacidad del gobierno local para la adquisición de alimentos sanos e inocuos



No te olvides que para establecer la articulación con otras instituciones se debe elaborar un mapeo de actores a nivel local y regional para fortalecer la agricultura familiar.

Ver Anexo N° 03: Pautas para realizar el mapeo de actores.

Entre los actores claves a considerar tenemos:

- Dirección Regional de Agricultura (DRA): A través de la DRA se realiza la identificación de las cadenas de producción de los principales alimentos frescos locales, la relación de productores locales y las asociaciones productoras.
- Dirección Regional de Producción (DIREPRO): Promueve la competitividad y el desarrollo sostenible de la micro y pequeña empresa y cooperativas; en función a ello, pueden apoyar en la identificación de la oferta de alimentos frescos locales y en la constitución de un registro de productores en coordinación con la DRA
- Dirección Regional de Trabajo y Promoción del Empleo (DRTPE): La DRTPE del MTPE pueden apoyar en la formalización de los productores locales, a fin de promover su participación en el proceso de compras de los alimentos frescos, establecido dentro del servicio alimentario con vinculación a la agricultura familiar.
- Direcciones Ejecutivas (DE) del SENASA: La DE son órganos desconcentrados del SENASA que apoyan en el aseguramiento de la calidad sanitaria y la inocuidad agroalimentaria.

En el siguiente esquema se incluyen otros actores, adicionalmente a los mencionados, con los que se debe considerar establecer articulación para promover la adquisición de alimentos frescos. (Ver Anexo N° 04).

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Heman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 10:33:43 -05:00



Fuente: Elaboración propia del PNAEQW.

Fase 2: Determinación de la Oferta y Demanda de Alimentos Frescos

Determinar la oferta y demanda de alimentos frescos permite la toma de decisiones respecto al abastecimiento de alimentos provenientes de la agricultura familiar del ámbito local, de acuerdo a la demanda de alimentos. La oferta y la demanda deben sostenerse en términos de calidad e inocuidad a efectos de proteger la salud de las/los usuarias/os del PNAEQW y/o poblaciones vulnerables identificados, contemplando las prácticas saludables de las/los mismas/os.

Fortalecer la agricultura familiar a nivel local, significa asumir las siguientes acciones:

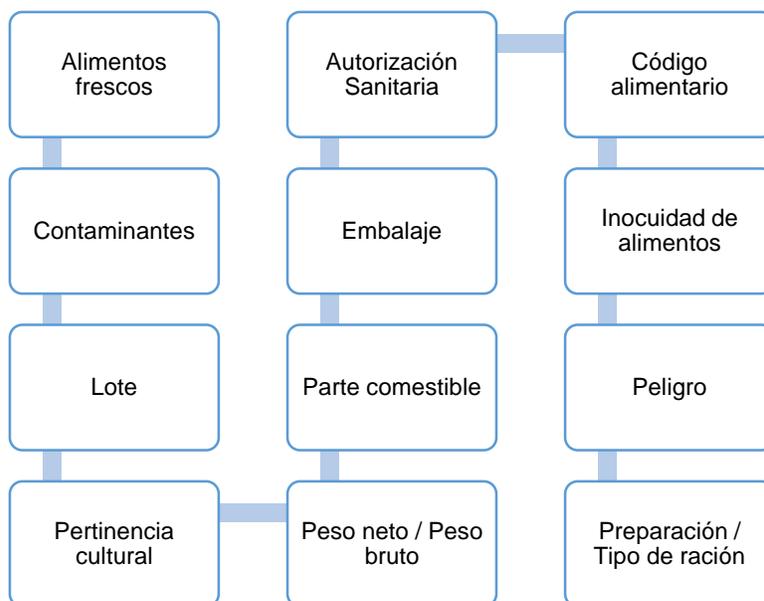
- ✓ Identificar la oferta productiva de alimentos frescos de las organizaciones de agricultores familiares locales, que permita satisfacer la demanda de alimentos en cantidades y calidades suficientes para la complementación del menú escolar y/o la atención alimentaria complementaria.
- ✓ Elaborar un directorio de agricultores familiares locales, así como las condiciones de la producción local (modelo del Anexo N° 05).
- ✓ Utilizar adicionalmente información proporcionada por el gobierno regional y los órganos desconcentrados del sector agricultura para la determinación de la disponibilidad de alimentos.
- ✓ Elaborar una matriz FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas), que permita identificar las oportunidades de mejora en la agricultura familiar, así como los recursos y aliados con los que contamos para ello.
- ✓ En coordinación con los aliados y de acuerdo al nivel de organización y formalización de la agricultura familiar, sensibilizar a los productores locales que cumplan con las condiciones para abastecer con alimentos para la complementación del servicio alimentario y/o la atención alimentaria complementaria del PNAEQW.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 10:33:53 -05:00

Una vez identificado la disponibilidad de alimentos, el área usuaria o la dependencia que haga sus veces en el gobierno local realiza la estimación del requerimiento de alimentos frescos, contemplando la descripción objetiva, características, fichas técnicas y requisitos que debe cumplir el alimento, debiendo asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos y por ello es indispensable manejar los siguientes términos:

Gráfico N° 02: Términos para la elaboración de las fichas técnicas y estimación del requerimiento de alimentos frescos



Fuente: Elaboración propia del PNAEQW.

En esta fase se realiza la estimación del requerimiento de los alimentos frescos, así como la elaboración de las fichas técnicas de alimentos. Para ello se sugiere revisar el Anexo N° 06 y el Anexo N° 07.

Gráfico N° 03: Estructura del modelo de ficha técnica



Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20650154066 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 10:34:03 -05:00

Fuente: Elaboración propia del PNAEQW.

Fase 3: Fortalecimiento y asistencia técnica a la agricultura familiar

La asistencia técnica y capacitación a los agricultores locales permite un adecuado abastecimiento de alimentos frescos a las/los usuarias/os del PNAEQW y/o poblaciones vulnerables identificados. En ese sentido, el gobierno local coordina con la DRA, a fin que se brinde la asistencia técnica correspondiente a las asociaciones de agricultores identificados y que cuente con la disposición de participar en el proceso.

Las acciones sugeridas a realizar por el sector agricultura para el fortalecimiento y asistencia técnica a la agricultura familiar son las siguientes:

- Identificar, registrar y monitorear a las asociaciones de productores.
- Promover la organización de productores según cadena productiva.
- Planificar, dirigir y coordinar las actividades técnico-productivas de la cadena productivas de los productos a comercializar.
- Asesorar, coordinar y/o supervisar actividades de evaluación, requerimiento de insumos, recursos financieros y de producción.
- Fortalecer las capacidades de los productores en Buenas Prácticas Agrícolas.
- Proponer, orientar o ejecutar la aplicación de normas técnicas relacionadas con las actividades técnico-productivas.
- Dar conformidad a nivel de técnicas y de desarrollo productivo con carácter de Buenas Prácticas Agrícolas para la comercialización de productos provenientes de las asociaciones de agricultores locales.
- Coordinar acciones y establecer estrategias con los municipios para concretar las compras públicas de manera satisfactoria.

Fase 4: Adquisición de Alimentos Frescos

a. Determinación del requerimiento:

El requerimiento para la adquisición de alimentos frescos provenientes de la agricultura familiar lo hace el área usuaria o la dependencia que haga sus veces en el gobierno local. Para ello de manera objetiva considera las fichas técnicas de los alimentos frescos, debiendo asegurar la calidad e inocuidad, la cantidad y las condiciones en las que se ejecuta la prestación de servicio. Por eso, es necesario detallar tres aspectos:

Gráfico N° 04: Determinación del requerimiento de alimentos frescos



Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 14.06.2021 10:34:12 -05:00

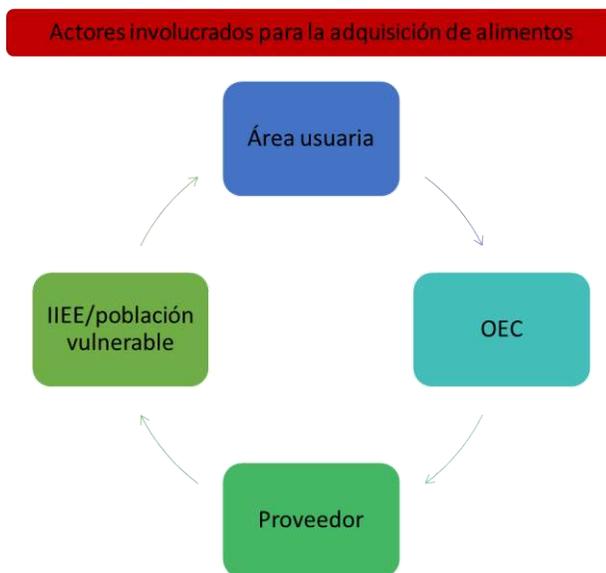
Fuente: Elaboración PNAEQW

Adicionalmente, se debe incluir las exigencias previstas por Ley, normas técnicas y/o sanitarias.

b. Adquisición de alimentos:

La adquisición de los alimentos está a cargo de la unidad o área responsable de la gestión de las compras, conforme a la estructura orgánica del gobierno local (Municipalidad Provincial o Distrital), una vez recibido el requerimiento para la adquisición de alimentos frescos, verifica que cumpla con las condiciones técnicas y normativas. Validado el requerimiento, realiza la indagación de mercado de las/los potenciales proveedoras/es locales que cumplan con satisfacer dicha necesidad y la determinación del valor de la contratación.

Asimismo, garantiza el abastecimiento oportuno de los alimentos en cada una de las IIEE, así como para las poblaciones vulnerables identificadas, de acuerdo a las condiciones y plazos establecidos. Para ello se presenta el siguiente diagrama:



Fuente: Elaboración PNAEQW

Además, es necesario tener en cuenta las siguientes condiciones para la compra, así como las condiciones para el pago.

CONDICIONES PARA LA COMPRA	CONDICIONES PARA EL PAGO
✓ Objeto de contratación	✓ Acta de entrega de alimentos
✓ Características del alimento	✓ Comprobante de pago autorizado por la SUNAT
✓ Plazo de entrega	
✓ Plazo de ejecución	
✓ Cronograma de entrega	
✓ Forma de pago	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 10:34:22 -05:00

Fase 5: Promoción de la Alimentación Saludable

Una alimentación saludable se puede alcanzar gracias al esfuerzo de las personas, las familias, las instituciones y organizaciones de la sociedad. Cuando se realiza un trabajo articulado este contribuye a la adopción de prácticas saludables de alimentación, genera las condiciones necesarias para que las familias puedan acceder a diversos tipos de alimentos frescos y no perecibles, y además permite contar con entornos adecuados.

a. Acciones a implementar por los gobiernos locales para la promoción de una alimentación saludable

Los gobiernos locales implementan la promoción de la alimentación saludable a través de las siguientes acciones:

- **En relación al fortalecimiento de capacidades:**
 - a. Coordinar con el PNAEQW para desarrollar acciones de capacitación (presencial/virtual) a las/los responsables de la municipalidad y actores sociales.
 - b. Implementar y coordinar con el PNAEQW diversas actividades educativas dirigidas a los CAE, las familias, los productores y actores sociales a través de talleres y/ o webinar, Curso MOOC u otras actividades que considere el gobierno local para la promoción de una alimentación saludable.
 - c. Organizar e implementar una estrategia comunicacional para la difusión de la promoción de alimentación saludable en la localidad.
- **En relación a los contenidos temáticos que se sugieren desarrollar:**
 - Alimentación saludable con énfasis en la importancia y consumo de alimentos frescos.
 - Buenas prácticas de manipulación, higiene y almacenamiento de los alimentos frescos.
 - Buenas prácticas de preparación, combinación y servido de los alimentos en el hogar.
 - Otros contenidos temáticos referidos a biohuertos familiares/escolares/comunales, en alianza con otros actores.
- **En relación a los recursos y materiales educativos para la promoción de una alimentación saludable que se sugieren:**
 - Recursos digitales y audiovisuales: infografías y cartillas, cuñas radiales y vídeos.
 - Web: Página web institucional, redes sociales, webinar, campañas, etc.
 - Materiales educativos tipo impresos: trípticos, infografías, volantes, y recetas.



Recuerda que:

El representante del gobierno local coordina con el PNAEQW, para que facilite los archivos editables de los materiales educativos dirigidos a las familias y/o productores, para la impresión y/o difusión y/o distribución

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 10:34:31 -05:00

ANEXO N° 01

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	GUIA-001-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N° 01	MODELO DE ACTA DE REUNIÓN DE TRABAJO			Pág. 1 de 8	

Con fecha _____, a horas _____ se llevó a cabo la reunión de coordinación entre el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, la Municipalidad Provincial/Distrital de _____ y _____ (Denominación de otras instituciones participantes), representados por el/la señor(a) _____, Jefe(a) de la Unidad Territorial _____ del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el/la señor(a) _____, _____ (cargo del representante del gobierno local), y el/la señor(a) _____, _____ (cargo de otros representantes), respectivamente, con el fin de implementar acciones para la compra de alimentos locales provenientes de la agricultura familiar con vinculación al servicio alimentario/atención alimentaria complementaria en el marco de la Intervención Temporal Hambre Cero.

La reunión se desarrolló teniendo en cuenta la siguiente agenda:

1. Presentación de la misión y objetivos del PNAEQW, así como el modelo de cogestión.
2. Presentación de la propuesta de incorporar alimentos frescos provenientes de la Agricultura Familiar al Servicio Alimentario que brinda el PNAEQW.
3. Presentación del compromiso del gobierno local respecto a la compra de alimentos provenientes de la agricultura familiar.
4. Presentación del comité coordinador que impulse y defina un plan de acción conjunta de todos los sectores y actores.
5. _____.

La reunión se desarrolló según el programa establecido teniendo tres momentos: a) saludos protocolares, b) desarrollo de la agenda c) acuerdos y compromisos. Posterior a la presentación se realizó una interacción para aclarar dudas y formular interrogantes de ambos equipos los cuales fueron absueltos.

Acuerdos, compromisos y entregables:

Acuerdos/ compromisos	Responsable	Plazo de cumplimiento
Disponer recursos para la adquisición de alimentos frescos perecibles proveniente de la agricultura familiar que complementará el menú de las/os usuarias/os y/o la atención alimentaria complementaria de QALI WARMA , de acuerdo a su disponibilidad presupuestal.	Municipalidad Provincial/Distrital de _____	_____
Liderar las acciones de articulación a nivel intersectorial e intergubernamental que coadyuven a la implementación del modelo operacional para la compra de alimentos frescos perecibles proveniente de la	Municipalidad Provincial/Distrital de _____	_____

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 14.06.2021 10:34:42 -05:00

agricultura familiar.		
Crear y/o fortalecer una estructura funcional (comité, coordinación, etc.) a fin de articular con los diferentes sectores la planificación, adquisición y distribución de alimentos frescos provenientes de la agricultura familiar vinculados con el servicio alimentario y/o la atención alimentaria complementaria de QALI WARMA .	Municipalidad Provincial/Distrital de _____	
Fortalecer y brindar asistencia técnica al GOBIERNO LOCAL en la planificación, adquisición y distribución de alimentos frescos provenientes de la agricultura familiar del ámbito local a fin de implementar el servicio alimentario vinculado a la agricultura familiar, contribuyendo de esa manera en la ingesta de alimentos frescos, saludables e ino cuos por parte de las/os usuarias/os de QALI WARMA y/o población vulnerable, en el contexto de inseguridad alimentaria como consecuencia del COVID-19.	PNAEQW	
Promover el uso de la “Guía de implementación para la compra de alimentos frescos vinculados a la agricultura familiar que complementa la intervención del PNAEQW” con los diferentes actores involucrados, cuyas fases son: a) Fase 1: Articulación local; b) Fase 2: Determinación de la Oferta y Demanda de alimentos frescos; c) Fase 3: Fortalecimiento y Asistencia Técnica a la agricultura familiar; d) Fase 4: Adquisición de Alimentos Frescos; y, e) Fase 5: Promoción de alimentación saludable.	PNAEQW	
Dar acompañamiento técnico de acuerdo a las competencias de QALI WARMA en las fases descritas en la “Guía de implementación para la compra de alimentos frescos vinculados a la agricultura familiar que complementa la intervención del PNAEQW”.	PNAEQW	
Formular y aprobar de manera concertada el primer Plan de Trabajo Conjunto que contiene las acciones relacionadas a los compromisos de la presente acta.	PNAEQW Municipalidad Provincial/Distrital de _____	Quince (15) días hábiles después de suscrito la presente acta.
Efectuar reuniones periódicas para coordinar y realizar el seguimiento y evaluación de las acciones programadas en el Plan de Trabajo Conjunto.	PNAEQW Municipalidad Provincial/Distrital de _____	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 14.06.2021 10:34:54 -05:00

Siendo el _____ del mes de _____ de _____ termina la reunión técnica y en señal de conformidad firman la presente acta.

Institución	Cargo	Nombre	Firma

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 10:35:03 -05:00

ANEXO N° 02

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	GUIA-001-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N° 01		MODELO DE PLAN DE TRABAJO CONJUNTO			Pág. 1 de 1

PLAN DE TRABAJO CONJUNTO ENTRE EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA, LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL/DISTRITAL _____ y _____ (otras instituciones aliadas) PARA LA VINCULACIÓN DE LAS COMPRAS A LA AGRICULTURA FAMILIAR CON EL SERVICIO ALIMENTARIO Y/O ATENCIÓN ALIMENTARIA COMPLEMENTARIO DEL PNAEQW

Instituciones Aliadas: _____

Tipo de Institución: (Pública/Privada/Sociedad Civil/Otros)

Nivel de articulación: Local

Fecha de Inicio/Duración del plan: ___/___/___ - Periodo 2021

Actividad	Dimensión Física		Programación de meta física mensualizada											
	Unidad de medida *	Meta	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
ACUERDO/COMPROMISO 1														
Tarea 1	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tarea 2	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ACUERDO/COMPROMISO 2														
Tarea 1	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tarea 2	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ACUERDO/COMPROMISO 3														
Tarea 1	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ACUERDO/COMPROMISO 4														
Tarea 1	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 10:41:05 -05:00

Nombre, cargo y firma de la/del representante del PNAEQW

Nombre, cargo y firma de la/del representante del xxxxx

ANEXO N° 03

PAUTAS PARA EL MAPEO DE ACTORES

El gobierno local en colaboración con el equipo técnico de Qali Warma realizará la identificación de los actores y/o partes interesadas en los temas que aporta a resolver la problemática identificada respecto a la reducción de la inseguridad alimentaria. Para ello, elaborará la lista de actores y/o partes interesadas considerando el interés que pudiera tener en la actividad, así como la naturaleza del interés, a fin de que se determine si los actores y/o partes interesadas generarán impactos positivos o negativos en las estrategias planteadas. Para ello, deberá completar de manera colaborativa con el equipo técnico la *Matriz de Identificación de Actores y/o Partes Interesadas* (cuadro N° 01).

Cuadro N° 01: Matriz de Identificación de Actores y/o Partes Interesadas

Actores y/o Partes interesadas	Interés en la actividad	Naturaleza del interés (+ o -)*
<i>Lista de instituciones públicas, privadas, ONG, organizaciones sociales, u otros actores.</i>	<i>Motivación del actor o la parte interesada en actuar o no sobre el problema, así como en las estrategias a implementarse.</i>	<i>El interés positivo o negativo de las partes interesadas apoyaría o perjudicaría la estrategia.</i>

Priorización de actores

A partir de la *Matriz de Identificación de Actores y/o Partes Interesadas*, se separa a los actores de acuerdo a su importancia e influencia sobre una problemática específica. El tipo de acciones a desarrollar dependerá del grupo al cual pertenecen:

- Grupo 1 (Importancia alta/Influencia baja): asegurar que se protejan sus intereses/derechos y promover espacios donde se les escuche.
- Grupo 2 (Importancia alta/Influencia alta): concertar alianzas y planificar acciones conjuntas.
- Grupo 3 (Importancia baja /Influencia baja): sin acciones.
- Grupo 4 (Importancia baja /Influencia alta): comunicar las actividades y gestionar su apoyo.

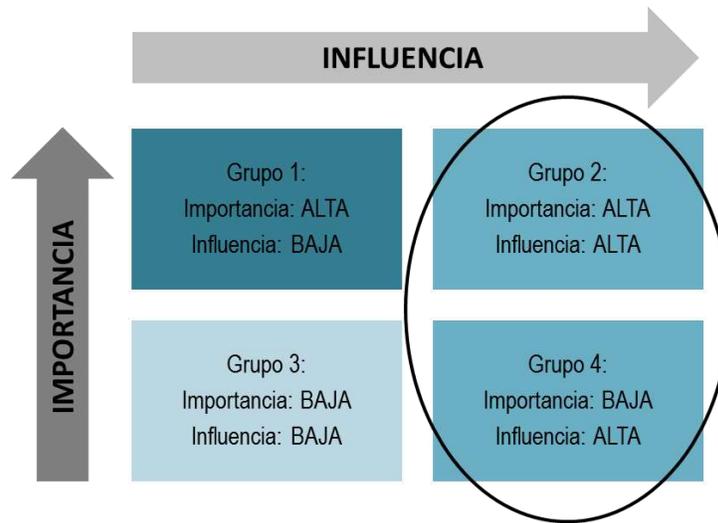
Luego se elegirá concertar alianzas y planificar acciones conjuntas con los grupos de mayor importancia e influencia. Asimismo, con los actores que tengan una menor importancia respecto a las acciones de las estrategias, pero que cuenten con una alta influencia sobre el público objetivo de las acciones o sobre los otros actores. Con ambos grupos se comunicará las actividades y se gestionará el apoyo (Ver gráfico N° 01).

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 10:41:20 -05:00

Gráfico N° 01: Matriz de importancia e influencias²



Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 10:41:29 -05:00

² Adaptado del "Manual de planificación, seguimiento y evaluación de los resultados de desarrollo". Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo – PNUD.

**ANEXO N° 04:
MATRIZ DE PRINCIPALES ACTORES A NIVEL REGIONAL**

ACTOR/ SECTOR	FUNCIONES/COMPETENCIAS DE LA INSTITUCION	MOTIVO DE ARTICULACIÓN
Dirección Regional de Producción (DIREPRO)	Tienen la competencia de promover la competitividad y el desarrollo sostenible de la micro y pequeña empresa y cooperativas	Apoyar en la identificación de la oferta de alimentos frescos locales y en la constitución de un registro de productores en coordinación con las DRA.
Dirección Regional de trabajo y Promoción de Empleo (DRTPE)	Formalización de los productores locales	Apoyar en la formalización de los productores
Dirección Regionales de Agricultura (DRA)	Ejercer la identificación de las cadenas de producción de los principales alimentos locales, la relación de productores locales, las asociaciones productores.	Información sobre productores locales
Dirección Ejecutiva (DE) del SENASA	Las DE son órganos desconcentrados del SENASA que apoyan en el aseguramiento de la calidad sanitaria y la inocuidad agroalimentaria.	Mediante las Escuelas de Campo(ECA) se promueve las buenas prácticas agrícolas para el fortalecimiento de la agricultura familiar y agricultura agroecológica
DIRESA	Tiene la función de hacer efectivo el sistema de salud y el cumplimiento de las políticas, objetivos, metas y estrategias nacionales y regionales. Promover el desarrollo de una cultura de la salud de la persona, familia y comunidad mediante la acción educativa y formadora.	Puede realizar el seguimiento de la desnutrición infantil y anemia en los estudiantes antes, durante y posterior a la intervención, mediante los Centros de Salud, Puestos de Salud, etc. según zona de intervención. Promoción de la alimentación saludable.
UGEL	Difundir, orientar y supervisar la aplicación de la política y normatividad educativa nacional, regional en materia de gestión institucional, así como evaluar sus resultados en las Instituciones y programas de su ámbito jurisdiccional	Colabora emitiendo normativas en coordinación con los Gobiernos Locales para la distribución de alimentos frescos.
UNIVERSIDADES	La función de extensión de las universidades, es la de vincular el conocimiento con el ámbito de la realidad, extender hacia la sociedad la actividad orgánica de la Universidad.	Brindar asistencia técnica mediante prácticas pre profesionales tanto a nivel de plantas de procesamiento primario así como realizando seguimiento del estado nutricional y estado de salud de los niños.
Otros (ONG, Asociaciones, cooperativas, etc)	Brindan soporte técnico a la agricultura familiar	Asistencia técnica a la agricultura familiar para la mejora de la producción, formalización, etc.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 10:41:41 -05:00

**ANEXO N° 05:
REGISTRO DE PRODUCTORES LOCALES Y ALIMENTOS FRESCOS**

Nombre de la asociación de productores	Ubicación	Alimentos frescos ofertados	Producción cuenta con BPA	Certificaciones		Cuenta con RNP	Cuenta con planta de procesamiento primario
				Autorización sanitaria	Otros		

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 10:41:51 -05:00

ANEXO N° 06: PAUTAS PARA LA ESTIMACIÓN DEL REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS FRESCOS

I. Descripción

Este anexo tiene la finalidad de brindar orientaciones a los Gobiernos Locales en relación al requerimiento para la compra de alimentos frescos, correspondiente a los aspectos a considerar para la elaboración de fichas técnicas y para la determinación de las cantidades de estos alimentos.

II. Definición de términos

- 2.1. **Alimentos frescos:** Son alimentos perecederos, aquellos que por las características propias del alimento mantienen sus nutrientes y cualidades aptas para la comercialización y el consumo durante un plazo inferior a 30 días o que precisan de condiciones especiales de almacenamiento, transporte y conservación a fin de prolongar su vida útil. Ejemplos: frutas, verduras, hortalizas, entre otros.
- 2.2. **Autorización Sanitaria:** Es el proceso por el que se realiza la verificación de la cadena de producción hasta el procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, sobre el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene; así como, de la aplicación de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), cuando correspondan, con la finalidad de autorizar al establecimiento/planta.
- 2.3. **Codex Alimentarius o Código Alimentario:** Es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión, conocida también como CAC, constituye el elemento central del programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias; fue establecida por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario.
- 2.4. **Contaminante:** Cualquier agente biológico, químico o físico, no añadido intencionalmente a los alimentos y que pueda comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- 2.5. **Embalaje:** Cualquier cubierta o estructura destinada a contener una o más unidades de productos envasados.
- 2.6. **Inocuidad de los alimentos:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.
- 2.7. **Lote:** Es una cantidad determinada de productos, supuestamente elaborada en condiciones esencialmente iguales cuyos envases tienen normalmente, un código de Lote que identifica la producción durante un intervalo de tiempo definido, habitualmente de una línea de producción, de una autoclave u otra unidad crítica de procesado. En el sentido estadístico, un lote se considera como un conjunto de unidades de un producto del que tiene que tomarse una muestra para determinar la aceptabilidad del mismo.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20650154066 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 10:42:05 -05:00

- 2.8. Parte comestible:** Es la porción utilizable del alimento destinada al consumo.
- 2.9. Peligro:** agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o condición de dicho alimento, que pueden ocasionar un efecto nocivo para la salud.
- 2.10. Pertinencia Cultural:** Se refiere a que la preparación implica la expresión de una cultura alimentaria basada en la elección de alimentos propios de su cultura, teniendo como marco de referencia nuestra diversidad alimentaria y la cultura culinaria nacional, regional o local.
- 2.11. Peso bruto:** Es el peso total del alimento tal y como se compra.
- 2.12. Peso neto:** Es el peso de la parte comestible del alimento.
- 2.13. Preparación:** Es la forma como se preparan y presentan los alimentos utilizando las diferentes técnicas culinarias.
- 2.14. Tipo de ración:** Es la ración que se consume durante el día, la misma que puede ser: desayuno o refrigerio o almuerzo o cena.

III. Contenido

3.1 Orientaciones para la elaboración de las fichas técnicas de alimentos frescos:

Las presentes orientaciones, constituyen una versión amigable para la elaboración de fichas técnicas de alimentos frescos (de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), con la finalidad de realizar la compra y entrega de alimentos frescos inocuos.

3.1.1 Normas involucradas en la inocuidad alimentaria:

- **Decreto Legislativo N° 1062 “Ley de Inocuidad de los Alimentos”**
Artículo 1°: Garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- **Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada con Decreto Supremo N°034-2008-AG.**
Artículo 10°.- La vigilancia sanitaria de los alimentos de producción y procesamiento primario de origen agropecuario, así como la alimentación de animales destinados a la producción de alimentos para el consumo humano, la vigilancia de contaminantes físicos, químicos y biológicos, que puedan afectar a estos alimentos y piensos, además de la vigilancia de las aguas para el riego agrícola, están a cargo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA que se encargará de formular la normativa específica.
- **Ley N° 29571 “Código de Protección y Defensa del Consumidor”**
Artículo 30°: Inocuidad de los Alimentos: Los consumidores tienen derecho a consumir alimentos inocuos. Los proveedores son responsables de la inocuidad de los alimentos que ofrecen en el mercado, de conformidad con la legislación sanitaria.
- **Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobada con D.S. N° 004-2011-AG.**

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 14.06.2021 10:42:24 -05:00

Artículo 1.- Objeto. El presente Reglamento tiene por objeto establecer disposiciones para garantizar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios, así como de los piensos, con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de la agricultura nacional.

- **Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene aprobadas con Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA.**
- **Normas y Códigos de Prácticas del *Codex Alimentarius* para frutas y hortalizas frescas.**
- **Norma técnicas peruanas para frutas y hortalizas frescas.**
- **Decreto Legislativo N° 1062 “Ley de Inocuidad de los Alimentos” Reglamento de la Inocuidad Agroalimentaria – DS N° 004-2011-AG**

3.1.2 Consideraciones para la estructura de las fichas técnicas:

De acuerdo al **modelo adjunto**, la ficha técnica debe contener las secciones siguientes:

1. Características generales

Considerar las características propias de cada alimento conforme a su naturaleza conteniendo lo siguiente:

- **Denominación Técnica:** Referida al nombre del alimento y que refleja la verdadera naturaleza del producto
Ejm: Palta (*Persea americana Mill*)
- **Tipo de Alimento:** Para todos los alimentos frescos la denominación es “Perecible”.
- **Grupo de Alimentos:** Considerar a los alimentos que comparten similares características (Frutas, hortalizas frescas)
Ejm: Palta – Fruta
- **Descripción General:** Considerar la definición del alimento, su composición y propiedades generales.
Ejm: Aplica a las variedades comerciales de palta obtenidos, que habrán de entregarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.
- **Variedades del tipo de alimento:** Considerar el tipo de variedad del alimento cada región.
Ejm. variedades de palta: Hass, Fuerte, Nabal, Zutano, Ethinger y Hall.

2. Características específicas

Considerar las características de identidad propia del alimento fresco, los cuales son referidos a los requisitos de calidad. Para el caso de las características organolépticas y físicas debe cumplirse con lo establecido en las Normas Técnicas Peruanas y/o el *Codex Alimentarius*:

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 10:42:33 -05:00

- **Requisitos organolépticos:** Considerar las propiedades sensoriales: color, olor, sabor, aspecto, textura y forma de acuerdo a la naturaleza del alimento frescos.
- **Requisitos físicos:** Considerar las características físicas y de calidad sanitaria.
Ejm: Libre de impurezas, libre de Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, libre de Tierra (arena, limo y/o arcilla), entre otros.

3. Presentación

Considerar que los alimentos frescos deberán ser envasados, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia, necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de los alimentos frescos, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido por alimentos del mismo origen, calidad y variedad.

Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

Se deberá tener en consideración las normas vigentes establecidas para garantizar la inocuidad de los alimentos frescos:

Normas Codex:

- "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.
- Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995.
- Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004)

3.1 Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador, con un tiempo de vida útil no menor a una semana a partir de la entrega de alimentos frescos a las personas.

3.2 Rotulado

Para este requisito del rotulado, se debe considerar datos que ayuden a identificar la procedencia del alimento.

Además, el rotulo deberá estar consignado en el empaque, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Para el caso de envasado en mallas podrá hacer uso de etiqueta autoadhesiva la cual debe estar fijada al empaque.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 14.06.2021 10:42:43 -05:00

El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto indicando la clase y variedad de ser el caso
- Contenido neto aproximado, en Kilogramos.
- Grado de calidad primera
- Nombre o razón social y dirección del procesador y/o envasador
- Vida útil
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, expedido por el SENASA.
- Lote
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.

4. Condiciones de transporte y almacenamiento

4.1 Transporte

El transporte se debe realizar en vehículos que mantengan las condiciones de higiene, que garanticen la inocuidad tanto de los alimentos frescos como de los materiales que los contienen. Se debe cumplir con lo establecido en la “Guía sobre Transporte”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 18 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

4.2 Almacenamiento

El almacén debe contar con adecuada ventilación natural o artificial de tal manera que asegure la circulación del aire en el local. Se deberá reducir las emanaciones de polvos, fibras, humos, gases y vapores en lo posible por sistemas de extracción.

Se 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 Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 18 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

5. Requisitos de certificación mínimos

5.1. Documentación Obligatoria.

Los requisitos de certificación son de cumplimiento obligatorio, por parte de las/los productores/es que entregan alimentos frescos a las/los usuarios/as, las mismas que se establecen de acuerdo a la exigencia de la normativa sanitaria vigente, en materia de inocuidad de los alimentos según corresponda, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos frescos durante el servicio alimentario.

3.2 Determinación de la cantidad de alimentos frescos:

Es el proceso para calcular la cantidad de alimentos frescos que se requiere para la compra.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 10:42:56 -05:00

En la Tabla 1-A, se presentan las cantidades mínimas referenciales de alimentos frescos según ración la a complementar, tipo de preparación y nivel educativo, por usuaria/o.

Cabe mencionar que los tipos de preparación sugeridos para los grupos de alimentos son referenciales y dependen de las características y pertinencia cultural en la localidad.

Se sugiere que la entrega de frutas sea entera, una unidad por usuaria/o.

Tabla 1 -A. Cantidades mínimas referenciales de alimentos frescos por usuaria/o

RACIÓN A COMPLEMENTAR	TIPO DE PREPARACIÓN	GRUPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MINIMA REFERENCIAL (*) EN PESO BRUTO		
		ALTERNATIVA (**)	NIVEL INICIAL (g)	NIVEL PRIMARIA (g)	NIVEL SECUNDARIA (g)
DESAYUNOS	SEGUNDOS (tortillas, guisos)	VERDURAS 1	10	10	15
		VERDURAS 2	50	60	70
		VERDURAS 3	10	10	15
		VERDURAS 4	15	20	25
		VERDURAS 5	10	15	20
		VERDURAS 6	25	30	35
		VERDURAS 7	10	10	15
ALMUERZOS Y/O CENAS	SEGUNDOS (tortillas, guisos)	VERDURAS 1	15	20	20
		VERDURAS 2	70	90	100
		VERDURAS 3	15	20	20
		VERDURAS 4	25	30	35
		VERDURAS 5	20	25	30
		VERDURAS 6	35	45	50
		VERDURAS 7	15	20	20
	SEGUNDOS (ensaladas)	VERDURAS 1	110	130	150
		VERDURAS 2			
		VERDURAS 3	60	70	80
		VERDURAS 4			
		VERDURAS 5	45	55	65
		VERDURAS 6	45	50	60
		VERDURAS 7	50	60	70
DESAYUNOS	BEBIBLES por ejemplo: Hojuelas de avena con plátano	FRUTAS 1	20	25	30
		FRUTAS 2	10	15	15
		FRUTAS 3	25	30	35
		FRUTAS 4	35	45	50
		FRUTAS 5			
ALMUERZOS Y/O CENAS Y/O REFRIGERIOS	ACOMPANIAMIENTOS – Enteras	FRUTAS 1	100	120	140
		FRUTAS 2	75	90	105
		FRUTAS 3	130	155	180
		FRUTAS 4	120	145	170
		FRUTAS 5	120	145	170
	SEGUNDO (Ensaladas)	Palta	35	45	50

(*) Elaborado en base a:

- Guías Alimentarias para la Alimentación Peruana Lima: Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud, 2019 recomienda consumir diariamente un mínimo de 400 gramos de frutas y verduras".

- Tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva – MINSA – INS – 2005.

(**) Las frutas y verduras que conforman cada alternativa se precisan en la Tabla 2.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 14.06.2021 11:55:35 -05:00

En el caso de considerar verduras potenciadoras del sabor, tales como: ajos, cebolla, perejil, culantro, sacha culantro, orégano, pampa orégano, cebolla china, hierba buena, tomillo, muña, romero, entre otras, la cantidad a utilizar es la **cantidad suficiente** para la preparación, de acuerdo a los hábitos alimentarios y pertinencia cultural en la localidad. Se sugiere que su entrega, se realice por unidad de medida comercial (por ejemplo: atado)

Opcionalmente, en casos de limitada disponibilidad de frutas y verduras, el Gobierno Local podría realizar la compra de tubérculos, para complementar la ración de refrigerios.

Tabla 1 -B. Cantidades mínimas referenciales de alimentos frescos por usuario/a

RACIÓN A COMPLEMENTAR	TIPO DE PREPARACIÓN	GRUPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MINIMA REFERENCIAL (*) EN PESO BRUTO		
		ALTERNATIVA	NIVEL INICIAL (g)	NIVEL PRIMARIA (g)	NIVEL SECUNDARIA (g)
REFRIGERIOS	ACOMPañAMIENTO	TUBÉRCULOS	85	100	120

(*) Elaborado en base a:

- Tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva – MINSa – INS – 2005.

El método de cálculo es el siguiente:

$$\text{Cantidad requerida (kg) del alimento X para el total de usuarias/os} = (Y * N * D) / 1000$$

Y: Cantidad en bruto mínima referencial (g) de acuerdo a la Tabla 1.

N: Número total de usuario/a/os.

D: Número de días programado del alimento

Ejemplo:

Alimento	Ración	Nivel	Cantidad mínima referencial en bruto (g)	Nº total de usuarias/os	Nº de días programado del alimento	Cantidad requerida total (kg)
Frutas 1	Refrigerio	Primaria	120	250	10	300
Verduras 3	Segundos – Ensalada	Inicial	60	700	5	210

* El número de días programado del alimento estará sujeto al tiempo de vida útil del alimento fresco.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 209550154065 hard Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 14.06.2021 11:56:18 -05:00

3.3 Listado de alimentos por grupos para intercambios

Mediante esta Tabla 2 se permite intercambiar los alimentos ya programados en situaciones de fuerza mayor.

Tabla 2. Intercambio de alimentos frescos

GRUPO DE ALIMENTOS	ALTERNATIVAS	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
VERDURAS	VERDURAS 1	Zanahoria
		Betarraga
		Rabanito
		Nabo
	VERDURAS 2	Zapallo macre
		Zapallo italiano
		Calabaza
	VERDURAS 3	Espárrago
		Caigua
		Apio
	VERDURAS 4	Arveja fresca
		Maíz fresco (Choclo)
		Habas fresca
		Frejol fresco
	VERDURAS 5	Vainita
		Acelga
		Espinaca
		Lechuga
	VERDURAS 6	Pacchoy
		Col
		Coliflor
VERDURAS 7	Alcachofa	
	Brócoli	
	Tomate	
	Berenjena	
FRUTAS	FRUTAS 1	Pepinillo
		Pimiento
		Manzana
		Pera
		Membrillo
		Melocotón
	FRUTAS 2	Durazno
		Ciruela
		Cereza
		Uva
		Plátano
	FRUTAS 4	Chirimoya
		Guanábana
		Mango
		Lúcuma
Arándano		
Aguaymanto		
Melón		
FRUTAS 5	Sandia	
	Pepino	
	Papaya	
	Piña	
	Tuna	
	Granadilla	
	Naranja	
	Mandarina	
	Lima	
	Toronja	
	Fresa	
	Kiwi	

Elaborado en base a: "Nutrición y Salud", Instituto de Salud Pública, Alcobendas (Madrid), Montaña Cámara, et.al, 2003.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 11:56:36 -05:00

IV. Referencias bibliográfica:

- Normas Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos”. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), “CAC/RCP 53-2003.
- Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas” (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y “CAC/RCP 44-1995.
- “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.
- “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano” aprobada con RM N° 591-2008-MINSA
- “Reglamento de la Inocuidad Agroalimentaria” aprobada con DS N° 004-2011-AG
- Decreto Supremo 007-98-SA, que aprueba el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, Anexo: De las definiciones.
- “Ley de Inocuidad de los Alimentos” aprobada con Decreto Legislativo N° 1062.
- <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/es/>.
- Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regímenes Alimentarios - MINSА-INS-CENAN - 2014.
- Guía para los menús en comedores escolares - 2018 - Consellería de Sanidad Universal y Salud Pública.
- Nutrición y Salud”, Instituto de Salud Pública, Alcobendas (Madrid), Montaña Cámara, et.al, 2003.
- Tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva – MINSА – INS – 2005.
- Guías Alimentarias para la Alimentación Peruana Lima: Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud, 2019.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 14.06.2021 11:56:53 -05:00

ANEXO N° 07:
MODELO DE FICHA TÉCNICA

MODELO DE FICHA TÉCNICA

Nombre del alimento

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica	Nombre del alimento (<i>Nombre científico</i>)
1.2 Tipo de alimentos	Perecible
1.3 Grupo de alimentos	A la que pertenece (Frutas, hortalizas frescas)
1.4 Descripción general	Descripción de las características generales del alimento
1.5 Variedades del tipo de alimento	Se considera las variedades de acuerdo a la disponibilidad del producto

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas.

Características	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores-extraños.	CODEX ALIMENTARIUS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto y la variedad.	
Textura	Firme, turgente.	
Forma	De acuerdo a la naturaleza del producto y la variedad.	
Aspecto	Limpios, frescos, íntegros de tamaño uniforme, enteros y sanos, debidamente seleccionada y comercial.	

2.2. Características Físicas

Características	Especificación	Referencia
Impurezas	Libre	CODEX ALIMENTARIUS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS
Madurez (sin maduración forzada)	Grado óptimo	
Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Libre	
Brotamientos	Libre, excepto lo propio por la naturaleza del alimento	
Calidad	Primera	
Pudrición	Libre	
Comeduras, perforaciones, (daños causados por insectos u otros)	Libre	
Peso	Adecuado peso comercial	
Tierra (arena, limo y/o arcilla)	Libre	
Materias extrañas (insectos muertos, vivos, vidrio, piedra, entre otros).	Libre	

3. PRESENTACIÓN

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 11:57:05 -05:00

3.1 Consideraciones

Los alimentos frescos deberán ser envasados según lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de los alimentos frescos, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido por alimentos del mismo origen, calidad y variedad.

3.2 Presentación y envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados, (limpios y secos) resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra magulladuras y que permita la ventilación del producto, deben ser de primer uso y de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Empaque o embalaje.	Papel	Sulfito de grado alimentario, aluminio, kraft	A disposición del procesador.
	Bolsas con agujeros	Polietileno (PE) o polipropileno (PP)	
	Sacos	Yute *	
	Mallas	Polipropileno de alta densidad (PEAD)	
	Cajas	Cartón corrugado	Máximo 15.0 kg
	Envase	Biodegradable	
	Jabas	Plástico de uso alimentario	

(*) para raíces o tubérculos

3.3 Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador, con un tiempo de vida útil no menor a una semana a partir de la entrega de alimentos frescos a las personas.

3.4 Rotulado

El rótulo deberá estar consignado en el envase secundario, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Para el caso de envasado en mallas podrá hacer uso de etiqueta autoadhesiva la cual debe estar fijada al envase.

El rotulado del producto debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto indicando la clase y variedad de ser el caso
- Contenido neto aproximado, en Kilogramos.
- Grado de calidad primera, segunda, tercera
- Nombre o razón social y dirección del procesador y/o envasador
- Vida útil

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 14.06.2021 11:57:16 -05:00

<ul style="list-style-type: none">• Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, expedido por el SENASA.• lote• Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
4. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO
4.1. Transporte Se debe cumplir con lo establecido en la “Guía sobre Transporte”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 18 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
4.2. Almacenamiento Se 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 Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 18 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG
5. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN MÍNIMOS
5.1. Documentación Obligatoria. a) Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento de procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por SENASA vigente durante el periodo de atención. b) Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del Certificado de producción orgánica o agroecológica emitida por una entidad de certificación autorizada por SENASA, que comprenden los organismos de certificación y el Sistema de Garantía Participativo, el cual debe de encontrarse vigente durante la entrega (de acuerdo a la disponibilidad en la región).



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 14.06.2021 11:57:25 -05:00

ANEXO N° 08: PAUTAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

La promoción de alimentación saludable es un proceso que permite a las personas y las comunidades fortalecer sus habilidades y capacidades para tomar control sobre sus prácticas y estilos de alimentación saludable, generando las condiciones necesarias para mejorar su alimentación.

Alimentación saludable

Es aquella alimentación que incluye diferentes grupos de alimentos, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse saludable, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades. Esta debe ser: equilibrada, variada, suficiente, inocua y adecuada.

La importancia de una alimentación saludable

La alimentación saludable es importante porque produce beneficios para la salud de las personas y las familias, que podemos reconocer en estos mensajes clave:

1. Elige y disfruta todos los días de la variedad de alimentos naturales disponibles en tu localidad.
2. Reduce el consumo de alimentos procesados con alto contenido de sal, grasa y azúcar para proteger tu salud.
3. Protege tu salud evitando el consumo de alimentos ultra procesados como embutidos, galletas rellenas, bocaditos dulces o salados, evita las gaseosas.
4. Pon color y salud en tu vida: consume frutas y verduras diariamente.
5. Fortalece tu cuerpo y mente comiendo diariamente un producto de origen animal como huevo, carne, vísceras, sangrecita, pescados y lácteos.
6. Que no te falten las menestras, son sabrosas, muy saludables y se pueden preparar de muchas formas.
7. Cuida tu salud: evita el sobrepeso disminuyendo el consumo de azúcares en tus comidas y bebidas.
8. Cuida tu peso consumiendo con moderación el arroz, el pan y los fideos.
9. Evita la presión alta disminuyendo el uso de sal en tus comidas.
10. Mantente saludable tomando de 6 a 8 vasos de agua al día.
11. Mantén tu cuerpo y mente activos y alertas, realiza al menos 30 minutos de actividad física al día.
12. Prefiere preparaciones caseras y disfrútalas en compañía.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 11:57:38 -05:00

Consecuencias de una mala alimentación en las niñas, niños y adolescentes

Una mala alimentación tiene como consecuencias un conjunto de problemas nutricionales que afectan a las niñas, niños y adolescentes, tales como: desnutrición crónica, anemia por deficiencia de hierro; así como el sobrepeso y obesidad que se presentan cada vez más a edades tempranas, lo que trae como consecuencia la aparición de enfermedades no transmisibles como la diabetes e hipertensión arterial, principalmente. Estos problemas nutricionales, entre otros aspectos, reducen su capacidad de aprendizaje, comprometiendo así su futuro y perpetuando el ciclo generacional de pobreza.

Sobre todo, durante los primeros años de vida, cuando se tienen las mayores oportunidades para el desarrollo de las personas, la alimentación saludable juega un papel fundamental en las habilidades cognitivas, socio emocionales y motrices que luego, aportan para el crecimiento y desarrollo para el futuro del ser humano.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.06.2021 11:57:48 -05:00