

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

Santiago De Surco, 08 de Mayo del 2024

OFICIO MULTIPLE N° D000020-2024-MIDIS/PNAEQW-UTLMC

Señores : DESTINATARIO MULTIPLE SEGÚN LISTADO ANEXO N° 01

Asunto : Informar inicio Prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW).

Referencia : RDE N° D000326-2024-MIDIS/PNAEQW-DE

Fecha Elaboración: Santiago De Surco, 08 de mayo de 2024

De mi especial consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, para saludarlo cordialmente a nombre de la Unidad Territorial de Lima Metropolitana y Callao del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, y a la vez solicito por su intermedio socializar y hacer de conocimiento con los directores de las Instituciones Educativas Públicas (ANEXO 1) sobre el inicio de la prestación del servicio alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del servicio de cuidado diurno por parte del PNAEQW.

Cabe indicar que como resultado del **PROCESO DE COMPRAS ELECTRÓNICO 2024 PARA EL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO**, se obtuvo el 100% de ítems desiertos, por consiguiente, ante esta situación que ponía en riesgo la prestación oportuna del servicio alimentario en el SCD y en atención al interés superior de las niñas y niños, el PNAEQW implementó otra modalidad de atención para dar cumplimiento a la finalidad pública establecida por la Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024, a través de la aprobación de entrega de **canasta de alimentos**¹ de manera temporal, en dos entrega de 30 días de atención cada una, de acuerdo al cronograma de atención del Cuadro N° 01 y la lista de alimentos del Cuadro N° 02.

Cuadro N° 01: Cronograma de atención temporal

N° de entrega	Plazo de distribución por entrega a las IE	Días de Atención por entrega	Periodo de Atención por entrega
1	Del 06 al 09 de mayo de 2024	30	Del 10 de mayo al 21 de junio de 2024
2	Del 17 al 21 de junio de 2024	30	Del 24 de junio al 07 de agosto de 2024

¹ **Canasta de alimentos:** Está conformada por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados, que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos, para la preparación y consumo en casa. Esta canasta contiene una cantidad determinada de alimentos para cada usuario/o considerando el número total de días de la entrega correspondiente.





Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

Cuadro N° 02: Lista de alimentos a entregar x usuario - para 30 días de atención

N°	ALIMENTO	PRESENTACION	CANTIDAD x USUARIO
1	ACEITE VEGETAL	0.200	1
2	ARROZ FORTIFICADO	0.250	12
3	ARVEJA PARTIDA	1.000	1
4	AZUCAR RUBIA	0.250	1
5	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	0.170	2
6	CONSERVA DE CARNE DE RES	0.170	1
7	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.170	4
8	FIDEOS	0.500	3
9	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	0.250	2
10	LENTEJA	1.000	1
11	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	0.250	2
12	PRODUCTO LACTEO RECONSTITUIDO	0.395	3

De acuerdo a lo previsto en la Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del PNAEQW², señala:

En el numeral 4.9:

"El MINEDU es responsable de garantizar que las raciones alimentarias que solicita y recepciona, lleguen a la población objetivo en las condiciones higiénico-sanitarias apropiadas, de promover el consumo de las mismas y otros relacionados a su manejo dentro de la IIEE. El número de raciones alimentarias a entregar corresponde al número de usuarias/os establecidas/os en la Resolución Viceministerial N° 004-2024-MINEDU, siendo ellos los responsables de su entrega totalidad de usuarias/os solicitados..."

En tal sentido, se solicita informar a las Instituciones Educativas focalizadas para las la recepción y distribución de las canastas de alimentos:

Agradeciendo la atención a la presente, me suscribo de usted, expresándole las muestras de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

Firma

ELMEZ HONOC BONIFACIO
UNIDAD TERRITORIAL LIMA METROPOLITANA Y CALLAO

CC: cc.:

² Aprobado mediante RDE N° D000326-2024-MIDIS/PNAEQW-DE



BICENTENARIO
PERÚ
2024



Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

ANEXO 1

LISTADO DE IIEE DEL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO – UT LIMA METROPOLITANA Y CALLAO

DEPARTAMENTO	PROVINCIA	DISTRITO	UBIGEO	CENTRO POBLADO	Cod Centro Poblado	CODIGO MODULAR	CODIGO DE LOCAL	ANEXO	NOMBRE IE	DIRECCION IE	NIVEL	iCod Nivel Educativo	Nº BENEFICIARIOS	QUINTIL	COMITÉ	ICod Comité	ITEM
CALLAO	CALLAO	CALLAO	070101	CALLAO		0631051	139851	0	92 LOS NIÑITOS DE SANTA ROSA	PARQUE 3 S/N MZ K2 LOTE 20	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN MIGUEL_SCD
CALLAO	CALLAO	CALLAO	070101	CALLAO		0781500	140425	0	VIRGEN DEL CARMEN	AVENIDA NESTOR GAMBETA KM 14	INICIAL	01	60	5	LIMA 2	70	SAN MARTIN DE PORRES_SCD
CALLAO	CALLAO	VENTANILLA	070106	CIUDADELA PACHACUTEC		1268846	852434	0	121 ANGELITOS DE PACHACUTEC	GRUPO RESIDENCIAL B3 MZ W1 LOTE 14 SECTOR B	INICIAL	01	20	4	LIMA 2	70	CARABAYLLO_SCD
CALLAO	CALLAO	VENTANILLA	070106	PROYECTO ESPECIAL PACHACUTEC		1268887	593676	0	122 CARITAS FELICES	MZ P LOTE 2 SECTOR D	INICIAL	01	20	4	LIMA 2	70	CARABAYLLO_SCD
CALLAO	CALLAO	VENTANILLA	070106	CIUDADELA PACHACUTEC		1381136	141868	0	123 VIRGEN DE LA ASUNCION	MZ N1 LOTE 6 SECTOR E	INICIAL	01	40	4	LIMA 2	70	CARABAYLLO_SCD
LIMA	LIMA	LIMA	150101	LIMA CERCADO		0601062	288761	0	116 SAN PABLO	AVENIDA ALFONSO UGARTE 227 - 229	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN MIGUEL_SCD
LIMA	LIMA	LIMA	150101	LIMA CERCADO		0605634	287889	0	20 SANTA ROSA DE LIMA	JIRON JUPITER 680	INICIAL	01	40	5	LIMA 2	70	SAN MIGUEL_SCD
LIMA	LIMA	LIMA	150101	LIMA CERCADO		0605683	702581	0	077 MANZANILLA	AVENIDA NICOLAS AYLLON CDRA 3 S/N	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN MIGUEL_SCD
LIMA	LIMA	ATE	150103	VITARTE		0691683	292485	0	154 LOS CLAVELES	CALLE PRINCIPAL S/N	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	ATE_SCD
LIMA	LIMA	ATE	150103	VITARTE		0693408	292433	0	151	PARQUE PRINCIPAL S/N	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	ATE_SCD
LIMA	LIMA	ATE	150103	VITARTE		1579465	651402	0	GOTITAS DE AGUA	CALLE LOS ALAMOS MZ O LOTE 34	INICIAL	01	60	5	LIMA 2	70	ATE_SCD
LIMA	LIMA	CARABAYLLO	150106	CARABAYLLO		0542472	296544	0	339	JIRON MORRO DE ARICA S/N	INICIAL	01	40	4	LIMA 2	70	CARABAYLLO_SCD
LIMA	LIMA	CARABAYLLO	150106	CARABAYLLO		0598912	296624	0	LUIS ENRIQUE I	AVENIDA MANUEL PRADO S/N	INICIAL	01	20	4	LIMA 2	70	CARABAYLLO_SCD
LIMA	LIMA	CARABAYLLO	150106	CARABAYLLO		1037795	296756	0	882	AVENIDA 1 DE MAYO Y PSJE LIBERTADORES S/N	INICIAL	01	20	4	LIMA 2	70	CARABAYLLO_SCD
LIMA	LIMA	CARABAYLLO	150106	CARABAYLLO		1397256	710680	0	8190 SOL NACIENTE	AVENIDA MANUEL PRADO S/N	INICIAL	01	40	4	LIMA 2	70	CARABAYLLO_SCD
LIMA	LIMA	CHORRILLOS	150108	CHORRILLOS		0330225	298722	0	59 SANTA LUCIA	JUAN CANCIO MONTARELLA	INICIAL	01	80	5	LIMA 2	70	CHORRILLOS_SCD
LIMA	LIMA	CHORRILLOS	150108	CHORRILLOS		0633909	298977	0	COMUNAL SAN JUAN DE LA LIBERTAD	AVENIDA MICAELA BASTIDAS S/N MZ O LOTE 2	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	CHORRILLOS_SCD
LIMA	LIMA	CHORRILLOS	150108	3 DE OCTUBRE DE VILLA		0633933	340090	0	MILAGRITOS DE JESUS	AVENIDA SAN MARTIN S/N MZ 26-B LOTE 3	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	CHORRILLOS_SCD
LIMA	LIMA	CHORRILLOS	150108	CHORRILLOS		0633966	298996	0	COMUNAL SANTA TERESA	AVENIDA EL SOL CUADRA 3 S/N	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	CHORRILLOS_SCD
LIMA	LIMA	CHORRILLOS	150108	CHORRILLOS		0729673	298661	0	564 LOS JILGUEROS DE VILLA VENTURO	JIRON JAUAJ MZ C LOTE 1	INICIAL	01	40	5	LIMA 2	70	CHORRILLOS_SCD

Av. Circunvalación Club El Golf Los Inkas n° 208 (Piso 5 - Javier Prado Este)
SANTIAGO DE SURCO - LIMA / Teléfono:(511) 201 9360 <https://www.qaliwarma.gob.pe/>

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 08/05/2024. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.
URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>
CVD: 0105 7119 3189 9120



BICENTENARIO
PERÚ
2024



Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

DEPARTAMENTO	PROVINCIA	DISTRITO	UBIGEO	CENTRO POBLADO	Cod Centro Poblado	CODIGO MODULAR	CODIGO DE LOCAL	ANEXO	NOMBRE IE	DIRECCION IE	NIVEL	iCod Nivel Educativo	N° BENEFICIARIOS	QUI NTIL	COMITÉ	ICod Comité	ITEM
LIMA	LIMA	CHORRILLOS	150108	CHORRILLOS		1376508	537708	0	CAPULLITOS DE JESUS	CALLE E 12 14	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	CHORRILLOS_SCD
LIMA	LIMA	COMAS	150110	COMAS		0435412	300918	0	03	AVENIDA 1 DE MAYO S/N	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	COMAS_SCD
LIMA	LIMA	COMAS	150110	COMAS		0435487	301183	0	12	JIRON BLASCO NUÑEZ DE VELA S/N MZ 30 LOTE 1	INICIAL	01	40	5	LIMA 2	70	COMAS_SCD
LIMA	LIMA	COMAS	150110	COMAS		0537530	300975	0	337 SANGARARA	JIRON ARICA ZONA E 4TA CDRA S/N	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	COMAS_SCD
LIMA	LIMA	COMAS	150110	COMAS		0596916	301965	0	SANTA LUZMILA	AVENIDA UNIVERSITARIA S/N	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	COMAS_SCD
LIMA	LIMA	COMAS	150110	COMAS		0598946	301140	0	LUIS ENRIQUE XIII	JIRON SAN IGNACIO S/N	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	COMAS_SCD
LIMA	LIMA	COMAS	150110	COMAS		0629097	301135	0	LUIS ENRIQUE II	JIRON TEODORO GARRIDO S/N MZ C	INICIAL	01	40	5	LIMA 2	70	COMAS_SCD
LIMA	LIMA	COMAS	150110	COMAS		0629121	300895	0	LUIS ENRIQUE XIV	JIRON LORETO V ZONA S/N	INICIAL	01	40	5	LIMA 2	70	COMAS_SCD
LIMA	LIMA	COMAS	150110	COMAS		0649103	300876	0	LA PASCANA	JIRON ABRAHAM VALDELOMAR CDRA 3 S/N	INICIAL	01	80	5	LIMA 2	70	COMAS_SCD
LIMA	LIMA	COMAS	150110	COMAS		0649111	301121	0	888 SEÑOR DE LOS MILAGROS	AVENIDA SANCHEZ CERRO S/N	INICIAL	01	40	5	LIMA 2	70	COMAS_SCD
LIMA	LIMA	EL AGUSTINO	150111	EL AGUSTINO		0562140	304817	0	068	JIRON LOS ARTESANOS 140	INICIAL	01	40	5	LIMA 2	70	ATE_SCD
LIMA	LIMA	INDEPENDENCIA	150112	INDEPENDENCIA		0435511	305685	0	0055 SAGRADO CORAZON DE JESUS	PASAJE LOS NARANJOS CUADRA 1	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN MARTIN DE PORRES_SCD
LIMA	LIMA	INDEPENDENCIA	150112	INDEPENDENCIA		0661579	305770	0	0390-3 TAHUANTINSUYO	AVENIDA CORICANCHA 3ERA ZONA S/N	INICIAL	01	60	5	LIMA 2	70	SAN MARTIN DE PORRES_SCD
LIMA	LIMA	LA MOLINA	150114	LA MOLINA		0652164	307482	0	136	CALLE LAS BERMUDAS MZ E LOTE 1	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	ATE_SCD
LIMA	LIMA	LOS OLIVOS	150117	LOS OLIVOS		0880443	310743	0	0017 VIRGEN DE LA MEDALLA MILAGROSA	AVENIDA ANTUNEZ DE MAYOLO CDRA 9 MZ D LOTE 1	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN MARTIN DE PORRES_SCD
LIMA	LIMA	LURIGANCHO	150118	LURIGANCHO		1505916	313652	0	COLEGIO EXPERIMENTAL DE APLICACION DE LA UNE ENRIQUE GUZMAN Y VALLE	AVENIDA ENRIQUE GUZMAN Y VALLE S/N	INICIAL	01	20	4	LIMA 2	70	ATE_SCD
LIMA	LIMA	MAGDALENA DEL MAR	150120	MAGDALENA DEL MAR		0315648	315241	0	095 MEDALLA MILAGROSA	PASAJE PINGUINO 100	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN MIGUEL_SCD
LIMA	LIMA	RIMAC	150128	RIMAC		0629063	320558	0	0391-2 SAN JUAN DE AMANCAES	PASAJE LIMITE	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN JUAN DE LURIGANCHO_SCD
LIMA	LIMA	SAN JUAN DE LURIGANCHO	150132	SAN JUAN DE LURIGANCHO		0590992	323929	0	0073 ARRIBA PERU	PARQUE CENTRAL S/N	INICIAL	01	20	4	LIMA 2	70	SAN JUAN DE LURIGANCHO_SCD
LIMA	LIMA	SAN JUAN DE LURIGANCHO	150132	SAN JUAN DE LURIGANCHO		0607374	323934	0	0079 CUNA JARDIN	BAYOVAR	INICIAL	01	20	4	LIMA 2	70	SAN JUAN DE LURIGANCHO_SCD
LIMA	LIMA	SAN JUAN DE LURIGANCHO	150132	SAN JUAN DE LURIGANCHO		0631697	323953	0	0083	AVENIDA TEMPLO DE LUNA S/N	INICIAL	01	20	4	LIMA 2	70	SAN JUAN DE LURIGANCHO_SCD
LIMA	LIMA	SAN JUAN DE LURIGANCHO	150132	SAN JUAN DE LURIGANCHO		0647693	323991	0	0092	JIRON SEVILLA S/N	INICIAL	01	20	4	LIMA 2	70	SAN JUAN DE LURIGANCHO_SCD

Av. Circunvalación Club El Golf Los Inkas n° 208 (Piso 5 - Javier Prado Este)
SANTIAGO DE SURCO - LIMA / Teléfono:(511) 201 9360 <https://www.qaliwarma.gob.pe/>

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 08/05/2024. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.
URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>
CVD: 0105 7119 3189 9120



BICENTENARIO
PERÚ
2024



Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

DEPARTAMENTO	PROVINCIA	DISTRITO	UBIGEO	CENTRO POBLADO	Cod Centro Poblado	CODIGO MODULAR	CODIGO DE LOCAL	ANEXO	NOMBRE IE	DIRECCION IE	NIVEL	iCod Nivel Educativo	N° BENEFICIARIOS	QUI NTIL	COMITÉ	ICod Comité	ITEM
LIMA	LIMA	SAN JUAN DE LURIGANCHO	150132	SAN JUAN DE LURIGANCHO		0647701	324009	0	093 NINOS DE LA VIRGEN DEL ROSARIO	JIRON CRIPTON MZ E1 LOTE 01	INICIAL	01	40	4	LIMA 2	70	SAN JUAN DE LURIGANCHO_SCD
LIMA	LIMA	SAN JUAN DE LURIGANCHO	150132	SAN JUAN DE LURIGANCHO		0776633	324245	0	0115 10 MUNDO DEL SABER	MZ MY ETAPA II	INICIAL	01	20	4	LIMA 2	70	SAN JUAN DE LURIGANCHO_SCD
LIMA	LIMA	SAN JUAN DE MIRAFLORES	150133	SAN JUAN DE MIRAFLORES		0538017	329262	0	541 DIVINO NIÑO JESUS	AVENIDA SAN LUIS ZONA C	INICIAL	01	40	5	LIMA 2	70	SAN JUAN DE MIRAFLORES_SCD
LIMA	LIMA	SAN JUAN DE MIRAFLORES	150133	SAN JUAN DE MIRAFLORES		0605394	329276	0	547 JESUS PODEROSO	PROLONGACION LOS HEROES MZ T LOTE 5	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN JUAN DE MIRAFLORES_SCD
LIMA	LIMA	SAN JUAN DE MIRAFLORES	150133	SAN JUAN DE MIRAFLORES		0633602	329422	0	638 PAMPAS DE SAN JUAN	AVENIDA PEDRO SILVA CUADRA 10 ZONA C	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN JUAN DE MIRAFLORES_SCD
LIMA	LIMA	SAN JUAN DE MIRAFLORES	150133	SAN JUAN DE MIRAFLORES		0763839	329356	0	630 JUAN PABLO II	ESQ MZ B7 LOTE F7	INICIAL	01	40	5	LIMA 2	70	SAN JUAN DE MIRAFLORES_SCD
LIMA	LIMA	SAN JUAN DE MIRAFLORES	150133	SAN JUAN DE MIRAFLORES		1477280	329525	0	LOS JILGUERITOS	AVENIDA CENTRAL S/N	INICIAL	01	40	5	LIMA 2	70	SAN JUAN DE MIRAFLORES_SCD
LIMA	LIMA	SAN MARTIN DE PORRES	150135	SAN MARTIN DE PORRES		0524678	332778	0	0342 MARIA Y JESUS	CALLE A S/N	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN MARTIN DE PORRES_SCD
LIMA	LIMA	SAN MARTIN DE PORRES	150135	SAN MARTIN DE PORRES		0566240	332783	0	0347 LUIS ENRIQUE XII	AVENIDA VICTOR RAUL HAYA DE LA TORRE MZ B1 LOTE 11	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN MARTIN DE PORRES_SCD
LIMA	LIMA	SAN MARTIN DE PORRES	150135	SAN MARTIN DE PORRES		0599506	332815	0	0358 NIÑO JESUS DE PRAGA	MZ B LOTE 13	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN MARTIN DE PORRES_SCD
LIMA	LIMA	SAN MARTIN DE PORRES	150135	SAN MARTIN DE PORRES		0628214	332882	0	CONDEVILLA SEÑOR I	JIRON JOSE MARIA CORDOVA 3399	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN MARTIN DE PORRES_SCD
LIMA	LIMA	SAN MARTIN DE PORRES	150135	SAN MARTIN DE PORRES		0628362	332919	0	MESA REDONDA	JIRON SANCHEZ CERRO ZDA. CUADRA	INICIAL	01	40	5	LIMA 2	70	SAN MARTIN DE PORRES_SCD
LIMA	LIMA	SAN MARTIN DE PORRES	150135	SAN MARTIN DE PORRES		0649269	332896	0	CONDEVILLA SEÑOR II	JIRON FELIX DEL VALLE 500	INICIAL	01	60	5	LIMA 2	70	SAN MARTIN DE PORRES_SCD
LIMA	LIMA	SAN MARTIN DE PORRES	150135	SAN MARTIN DE PORRES		0880427	310738	0	0016 JUAN PABLO PEREGRINO	CALLE 3 MZ E LOTE 3-A SECTOR III	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN MARTIN DE PORRES_SCD
LIMA	LIMA	SAN MIGUEL	150136	SAN MIGUEL		0665745	337380	0	096 EMILIA BARCIA BONIFFATTI	CALLE LOS NARANJALES S/N MZ Q LOTE 6	INICIAL	01	60	5	LIMA 2	70	SAN MIGUEL_SCD
LIMA	LIMA	SANTA ANITA	150137	SANTA ANITA		0691733	605434	0	153 FORTALEZA	MZ Q LOTE 10 ETAPA II	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	ATE_SCD
LIMA	LIMA	SANTIAGO DE SURCO	150140	HIGUERETA		0495317	340306	0	VICTORIA BARCIA BONIFFATTI	CALLE VILLA CARRILLO 130-140	INICIAL	01	40	5	LIMA 2	70	SAN JUAN DE MIRAFLORES_SCD
LIMA	LIMA	SANTIAGO DE SURCO	150140	SANTA ISABEL DE VILLA		0633750	298982	0	COMUNAL SANTA ISABEL DE VILLA	AVENIDA INDEPENDENCIA MZ N LOTE 2	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	CHORRILLOS_SCD
LIMA	LIMA	VILLA EL SALVADOR	150142	VILLA EL SALVADOR		0647156	343630	0	652 10	AVENIDA LAS PALMAS S/N LOTE 3 SECTOR 8	INICIAL	01	40	4	LIMA 2	70	VILLA EL SALVADOR_SCD
LIMA	LIMA	VILLA EL SALVADOR	150142	VILLA EL SALVADOR		1218361	343847	0	6071 REPUBLICA FEDERAL DE ALEMANIA	SECTOR 6 SECTOR 6	INICIAL	01	80	4	LIMA 2	70	VILLA EL SALVADOR_SCD
LIMA	LIMA	VILLA EL SALVADOR	150142	VILLA EL SALVADOR		1218601	343814	0	6068 MANUEL GONZALES PRADA	AVENIDA LOS ALAMOS S/N SECTOR 3	INICIAL	01	20	4	LIMA 2	70	VILLA EL SALVADOR_SCD
LIMA	LIMA	VILLA EL SALVADOR	150142	VILLA EL SALVADOR		1279843	688759	0	SANTA BERNARDITA	AVENIDA EDILBERTO RAMOS GRUPO 3 SECTOR 10	INICIAL	01	20	4	LIMA 2	70	VILLA EL SALVADOR_SCD

Av. Circunvalación Club El Golf Los Inkas n°. 208 (Piso 5 - Javier Prado Este)
SANTIAGO DE SURCO - LIMA / Teléfono:(511) 201 9360 <https://www.qaliwarma.gob.pe/>

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 08/05/2024. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.
URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>
CVD: 0105 7119 3189 9120



BICENTENARIO
PERÚ
2024



Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

DEPARTAMENTO	PROVINCIA	DISTRITO	UBIGEO	CENTRO POBLADO	Cod Centro Poblado	CODIGO MODULAR	CODIGO DE LOCAL	ANEXO	NOMBRE IE	DIRECCION IE	NIVEL	iCod Nivel Educativo	N° BENEFICIARIOS	QUI NTIL	COMITÉ	ICod Comite	ITEM
LIMA	LIMA	VILLA EL SALVADOR	150142	VILLA EL SALVADOR		1280007	688740	0	SAN JUDAS TADEO	AVENIDA MODELO GRUPO 6	INICIAL	01	40	4	LIMA 2	70	VILLA EL SALVADOR_SCD
LIMA	LIMA	VILLA EL SALVADOR	150142	VILLA EL SALVADOR		1474980	343927	0	7091 REPUBLICA DEL PERU	MZ E SECTOR 7	INICIAL	01	20	4	LIMA 2	70	VILLA EL SALVADOR_SCD
LIMA	LIMA	VILLA EL SALVADOR	150142	VILLA EL SALVADOR		1477256	343871	0	6099 MI MUNDO DE COLORES	GRUPO 2A S/N SECTOR 6	INICIAL	01	20	4	LIMA 2	70	VILLA EL SALVADOR_SCD
LIMA	LIMA	VILLA MARIA DEL TRIUNFO	150143	VILLA MARIA DEL TRIUNFO		0633271	346346	0	643 DIVINO NIÑO JESUS DE PRAGA	JIRON PUTUMAYO CUADRA 2	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN JUAN DE MIRAFLORES_SCD
LIMA	LIMA	VILLA MARIA DEL TRIUNFO	150143	VILLA MARIA DEL TRIUNFO		0633305	346394	0	648	JIRON INCA ROCA S/N SECTOR 2	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN JUAN DE MIRAFLORES_SCD
LIMA	LIMA	VILLA MARIA DEL TRIUNFO	150143	VILLA MARIA DEL TRIUNFO		0633339	346407	0	649 SANTA ROSA DE LIMA	AVENIDA REPUBLICA S/N MZ 5-0 LOTE 34	INICIAL	01	40	5	LIMA 2	70	SAN JUAN DE MIRAFLORES_SCD
LIMA	CAÑETE	SAN VICENTE DE CAÑETE	150501	SAN VICENTE DE CAÑETE		0254508	351682	0	023	AVENIDA 28 DE JULIO 432	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN VICENTE DE CAÑETE_SCD
LIMA	CAÑETE	SAN VICENTE DE CAÑETE	150501	HERBAY ALTO		0512277	351724	0	021	CPM HERBAY ALTO S/N	INICIAL	01	40	5	LIMA 2	70	SAN VICENTE DE CAÑETE_SCD
LIMA	CAÑETE	SAN VICENTE DE CAÑETE	150501	SAN VICENTE DE CAÑETE		0524413	351743	0	452 MI DIVINO NIÑO JESUS	AVENIDA 9 DE DICIEMBRE S/N	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN VICENTE DE CAÑETE_SCD
LIMA	CAÑETE	SAN VICENTE DE CAÑETE	150501	SAN VICENTE DE CAÑETE		0685206	351795	0	501 MEDALLA MILAGROSA	PROLONG SANTA ROSA S/N S/N	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN VICENTE DE CAÑETE_SCD
LIMA	CAÑETE	CERRO AZUL	150504	CERRO AZUL		0512376	352605	0	413	JIRON ALFONSO UGARTE S/N	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN VICENTE DE CAÑETE_SCD
LIMA	CAÑETE	IMPERIAL	150507	IMPERIAL ASUNCION OCHO		0254771	352926	0	325	JIRON HUANCAYO 799	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN VICENTE DE CAÑETE_SCD
LIMA	CAÑETE	MALA	150509	MALA		0254755	353488	0	323	JIRON NARANJOS 128	INICIAL	01	20	5	LIMA 2	70	SAN VICENTE DE CAÑETE_SCD
LIMA	CAÑETE	NUEVO IMPERIAL	150510	LA FLORIDA		0750984	353817	0	595	CALLE LIBERTAD S/N	INICIAL	01	20	4	LIMA 2	70	SAN VICENTE DE CAÑETE_SCD

Av. Circunvalación Club El Golf Los Inkas n° 208 (Piso 5 - Javier Prado Este)
SANTIAGO DE SURCO - LIMA / Teléfono:(511) 201 9360 <https://www.qaliwarma.gob.pe/>

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 08/05/2024. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.
URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>
CVD: 0105 7119 3189 9120



BICENTENARIO
PERÚ
2024



Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

ANEXO N° 01
DESTINATARIOS DEL OFICIO MULTIPLE

DIRECCION REGIONAL DE EDUCACION DE LIMA METROPOLITANA DRELM

DIRECTOR DE LA UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL 01

DIRECTOR DE LA UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL 02

DIRECTOR DE LA UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL 03

DIRECTOR DE LA UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL 04

DIRECTOR DE LA UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL 05

DIRECTOR DE LA UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL 06

DIRECTOR DE LA UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL 07

DIRECCION REGIONAL DE EDUCACION DEL CALLAO

DIRECTOR DE LA UGEL VENTANILLA

DIRECCION REGIONAL DE EDUCACION DE LIMA PROVINCIAS

DIRECTORA DE LA UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL CAÑETE - UGEL 08

Av. Circunvalación Club El Golf Los Inkas n°. 208 (Piso 5 - Javier Prado Este)
SANTIAGO DE SURCO - LIMA / Teléfono: (511) 201 9360 <https://www.qaliwarma.gob.pe/>

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 08/05/2024. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.
URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>
CVD: 0105 7119 3189 9120



BICENTENARIO
PERÚ
2024



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR



Firmado digitalmente por MORENO
SAAVEDRA Maria Monica FAU
20550154065 hard
Cargo: Director Ejecutivo
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19.04.2024 20:03:51 -05:00

Santiago De Surco, 19 de Abril del 2024

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000326-2024-MIDIS/PNAEQW-DE

VISTOS:

El Memorando N° D001056-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP, de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Informe N° D000232-2024-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000383-2024-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 (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, con fecha 06 de diciembre de 2023 se publica en el Diario Oficial El Peruano la Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024, Ley N° 31953, en cuyos incisos 33.2 / 33.3 del artículo 33 se dispone que:

*“33.2 Para el incremento de cobertura en la atención a la primera infancia, en el marco del literal e) del numeral 33.1, se autoriza al Ministerio de Educación para efectuar modificaciones presupuestarias en el nivel institucional en el presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024, hasta por la suma de S/ 192 060 000,00 (CIENTO NOVENTA Y DOS MILLONES SESENTA MIL Y 00/100 SOLES), para fi nanciar acciones vinculadas a la implementación de Servicios de Cuidado Diurno para la atención priorizada de niñas y niños de 12 a 36 meses de ámbito urbano cuyos hogares sean monoparentales, tengan como jefa de hogar a una mujer y se encuentren en condición de pobreza o pobreza extrema según el Padrón General de Hogares (PGH) o en situación de vulnerabilidad, en el marco del PP 1001 DIT, conforme a lo siguiente:
(...)*

b) Hasta la suma de S/ 61 200 000,00 (SESENTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS MIL Y 00/100 SOLES) a favor del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social para la prestación del Servicio Alimentario de los niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma durante el Año Fiscal 2024.

Para tal efecto, se autoriza excepcionalmente al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a realizar la adquisición y entrega de raciones alimentarias para la atención de menores de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno, rigiéndose por sus procedimientos operativos de compra (actos preparatorios, evaluación y selección de propuesta técnicas y económicas, y ejecución contractual), establecidos en el marco de lo dispuesto en la Octagésima Cuarta Disposición Complementaria Final de la Ley N° 29951, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2013.

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 19/04/2024. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.
URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>
CVD: 0104 0965 0098 3112



El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en un plazo no mayor a quince (15) días hábiles contados desde la publicación del Decreto Supremo que autoriza la transferencia de partidas, emite las disposiciones necesarias para facilitar la operatividad del presente encargo. A los cinco (5) días hábiles de publicadas dichas disposiciones, el Ministerio de Educación proporciona al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma el listado de cunas y cunas jardín que brinden el servicio de cuidado diurno, los puntos de entrega y proyección de número de usuarios.

(...)

33.3 *Las modificaciones presupuestarias en el nivel institucional autorizadas por el numeral 33.2 se aprueban mediante decreto supremo refrendado por el ministro de Economía y Finanzas y por la ministra de Educación, a propuesta de esta última, y de conformidad con las disposiciones establecidas por el Ministerio de Educación, en el marco de la normatividad de la materia. El decreto supremo se publica hasta el 19 de febrero de 2024. La propuesta de decreto supremo se presenta al Ministerio de Economía y Finanzas hasta el 22 de enero de 2024*

(...)"

Que, en ese contexto, mediante Resolución Dirección Ejecutiva N° D000215-2024-MIDIS/PNAEQW-DE, de fecha 07 de marzo del 2024, se aprueba la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del servicio cuidado diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código Norma Técnica N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 01; posteriormente, mediante Resolución Dirección Ejecutiva N° D000291-2024-MIDIS/PNAEQW-DE, de fecha 28 de marzo del 2024, se aprueba la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del servicio cuidado diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código Norma Técnica N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 02;

Que, es importante señalar que mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000081-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el "Procedimiento para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" (en adelante el Procedimiento), que establece las disposiciones para la formulación, revisión y aprobación de los documentos normativos del PNAEQW, con el fin de contribuir con su estandarización bajo criterios de calidad y oportunidad que coadyuven al cumplimiento de los objetivos del Programa;

Que, con Memorando N° D001056-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP, la Unidad de Organización de las Prestaciones remite a la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización el Informe N° D000813-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA, formulado por la Coordinación del Componente Alimentario, mediante el cual se sustenta la propuesta para la aprobación del documento normativo denominado "Norma técnica para la prestación del servicio alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código Norma Técnica N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 03;

Que, el referido Informe N° D000813-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA de la Coordinación del Componente Alimentario, se sustenta en el Informe N° D000109-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA-APC, donde se indica que "La propuesta normativa denominada "Norma técnica para la prestación del servicio alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", se sustenta en los resultados del proceso de compra y en el marco de las disposiciones finales de dicho documento normativo, sobre lo cual se ha identificado la necesidad de incorporar la modalidad de atención que se implementará para garantizar la prestación y/o continuidad del servicio alimentario y las condiciones para su operatividad en lo relacionado a la programación del menú y lo que ello conlleva, la supervisión y liberación y los aspectos contractuales que



correspondan con la finalidad de mejorar dichos procesos que permitan cumplir con el encargo efectuado al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma mediante el Artículo 33, numeral 33.2, literal b), de la Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año fiscal 2024”; asimismo, en el Informe N° D000109-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA-APC se detallan las mejoras y precisiones que se han incluido en el documento normativo propuesto, con relación a la Versión N° 02 aprobada mediante Resolución Dirección Ejecutiva N° D000291-2024-MIDIS/PNAEQW-DE, así como a la actualización de los Anexos que forman parte del mismo;

Que, sobre el particular, se debe tener en cuenta que el literal n) del artículo 29 del Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma aprobado mediante Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, dispone que una de las funciones de la Unidad de Organización de las Prestaciones, es la de *“Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo”*;

Que, en ese sentido, mediante Informe N° D000232-2024-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización señala que:

“3.2. Sobre la revisión si el proyecto de documento normativo está debidamente fundamentado en el informe de sustento presentado por la UOP.

3.2.1. Los Documentos Normativos (DN) del PNAEQW se formulan en mérito a los siguientes supuestos señalados en el numeral 5.1.2 del “Procedimiento para la formulación, revisión y aprobación de los documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado con Resolución Dirección Ejecutiva N° D000081-2023-MIDIS/PNAEQW-DE:

- a) Por mandato o norma expresa, para la aplicación de políticas nacionales y sectoriales en materias de desarrollo e inclusión social.*
- b) Para la operatividad funcional con los actores de las intervenciones sociales.*
- c) Por recomendación del órgano de control.*
- d) Por disposiciones de Alta Dirección.*
- e) Para la mejora de los procesos y procedimientos u otras disposiciones de gestión.*

3.2.2. En ese sentido, de la revisión realizada al documento técnico Informe N° D000813-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA, el cual hace suyo en toda su extensión al Informe N° D000109-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA-APC presentado por la UOP, respecto a la propuesta de modificación de la “Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, se informa lo siguiente:

- a. La necesidad de la propuesta para la modificación del citado documento normativo, se ha realizado en base a los resultados del proceso de compra y en el marco de las disposiciones finales de dicho documento normativo, identificando la necesidad de incorporar la modalidad de atención que se implementará para garantizar la prestación y/o continuidad del servicio alimentario y las condiciones para su operatividad en lo relacionado a la programación del menú y lo que ello conlleva, la supervisión y liberación y los aspectos contractuales que correspondan **con la finalidad de mejorar dichos procesos** que permitan cumplir con el encargo efectuado al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma mediante el Artículo 33, numeral 33.2, literal b), de la Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año fiscal 2024.*



(...).

Que, la referida Unidad, precisa que la aprobación del documento normativo cuenta con la estructura, formatería, parámetros generales para la formulación y pautas de redacción dispuestos en el Procedimiento antes señalado; asimismo, sus disposiciones no contravienen ni superponen ninguna normativa vigente del PNAEQW, por lo que otorga la viabilidad técnica favorable para la aprobación de la referida modificación;

Que, en atención a lo señalado, se tiene que la propuesta de la Unidad de Organización de las Prestaciones guarda congruencia con lo previsto en el numeral 33.2 de la Ley de Presupuesto 2024, que autoriza excepcionalmente al Programa, a realizar la adquisición y entrega de raciones alimentarias para la atención de menores de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno, rigiéndose por sus procedimientos operativos de compra, establecidos en el marco de lo dispuesto en la Octagésima Cuarta Disposición Complementaria Final de la Ley N° 29951, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2013;

Que, al respecto, es oportuno tener en cuenta que mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, se crea el PNAEQW, como Programa Social a cargo 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, de calidad, sostenible y saludable, para las/los escolares del nivel de educación inicial a partir de los tres (3) años de edad, de nivel de educación primaria de la Educación Básica, en instituciones educativas públicas, y secundaria según la normativa vigente. Para el cumplimiento de esos objetivos, el PNAEQW cuenta con normativa específica con rango de Ley que regula los procedimientos de adquisición y distribución de alimentos para sus usuarios; dichas facultades están contenidas en la Octagésima Cuarta Disposición Complementaria Final de la Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2013, Ley N° 29951;

Que, en atención a la normativa citada, conforme a las facultades contenidas en la Octagésima Cuarta Disposición Complementaria Final de la Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2013, Ley N° 29951, el PNAEQW ejecuta los Procesos de Compra a su cargo, conforme a la normativa que dicta el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, y la propia normativa que el PNAEQW aprueba para tal efecto;

Que, estando a lo antes señalado, la Unidad de Asesoría Jurídica, mediante Informe N° D000383-2024-MIDIS/PNAEQW-UAJ, conforme a lo señalado en el literal i) del artículo 15 del Manual de Operaciones del PNAEQW, opina que resulta legalmente viable la emisión de la Resolución de Dirección Ejecutiva que apruebe la "Norma técnica para la prestación del servicio alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código Norma Técnica N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 03, toda vez que la propuesta de documento normativo se plantea con el objetivo de establecer las disposiciones y procedimientos para la implementación de la prestación del servicio alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en el marco de la Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024, el cual se ejecutará por encargo, rigiéndose por sus procedimientos operativos de compra conforme a lo establecido en la Octagésima Cuarta Disposición Complementaria Final de la Ley N° 29951, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2013, mediante la aplicación de lo dispuesto en el citado documento normativo;

Que, finalmente la Unidad de Asesoría Jurídica señala que la propuesta de documento normativo, no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del PNAEQW;

Con el visado de la Unidad de Organización de las Prestaciones, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, la Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

de Recursos, 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° D000198-2023-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1. APROBAR la “Norma técnica para la prestación del servicio alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código Norma Técnica N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 03, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2. DEJAR SIN EFECTO a partir de la fecha la Resolución Dirección Ejecutiva N° D000291-2024-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba la “Norma técnica para la prestación del servicio alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del servicio cuidado diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código Norma Técnica N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 02, haciendo presente que los contratos y actos que se celebraron durante su vigencia, continuarán rigiéndose por las disposiciones de dicha Norma.

Artículo 3. DISPONER que la presente Resolución entre en vigencia el día de su publicación en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Artículo 4. 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 5. DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y de la “Norma técnica para la prestación del servicio alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código Norma Técnica N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 03, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.gob.pe/qaliwarma) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.

Documento firmado digitalmente

MARIA MONICA MORENO SAAVEDRA

Directora Ejecutiva

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

ANEXO 14

“ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DE NIÑAS Y NIÑOS DE 12 A 36 MESES DEL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO”

<https://forms.gle/3jpJDE4wji7CMCQp9>



Firmado digitalmente por
CHAMORRO BEGAZO Katherine
Aurora FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.04.2024 17:13:22 -05:00



Firmado digitalmente por LEGUA
CASTILLA Cesar Augusto FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.04.2024 17:15:19 -05:00



Firmado digitalmente por SANCHEZ
DE LA CRUZ Edgar Anddy FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.04.2024 17:17:00 -05:00



**BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024**

 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR			
Unidad de Organización de las Prestaciones		Fecha de aprobación: 19 /04 /2024	
Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación		Página 1 de 112	
Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia de Recursos			
NORMA TÉCNICA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DE NIÑAS Y NIÑOS DE 12 A 36 MESES DEL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO POR PARTE DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA Norma Técnica N° 002 - 2024-MIDIS/PNAEQW Versión N° 03 Aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000326-2024-MIDIS/PNAEQW-2024			
Etapa	Responsable	Cargo	Visto Bueno y sello:
Formulado por:	César Augusto Legua Castilla	Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones	 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 19.04.2024 20:21:35 -05:00 Fecha:
Formulado por:	Gloria Julia Asenjo Tello	Jefa (e) de la Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia de Recursos	 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Firmado digitalmente por ASENJO TELLO Gloria Julia FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 19.04.2024 20:44:19 -05:00 Fecha:
Formulado por:	Carmen Cecilia Castañeda Centurión	Jefa de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación	 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Firmado digitalmente por CASTAÑEDA CENTURION Carmen Cecilia FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 19.04.2024 21:01:43 -05:00 Fecha:
Revisado por:	Karina Arciela León Campos	Jefa de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización	 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Firmado digitalmente por LEON CAMPOS Karina Arciela FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 19.04.2024 21:30:09 -05:00 Fecha:
	Giovanna Fernández Sánchez	Jefa de la Unidad de Asesoría Jurídica	 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Firmado digitalmente por FERNANDEZ SANCHEZ Giovanna FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 19.04.2024 21:33:19 -05:00 Fecha:
Aprobado por:	María Mónica Moreno Saavedra	Directora Ejecutiva del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma	 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Firmado digitalmente por MORENO SAAVEDRA Maria Monica FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 19.04.2024 21:40:37 -05:00 Fecha:

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024
				Página 2 de 121

Hoja de control de cambios

Versión	Fecha	Documento sustento 1/	Textos modificados 2/	Responsable 3/
01	07/03/2024	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000215-2024- MIDIS/PNAEQW- DE	Elaboración inicial del documento.	Unidad de Organización de las Prestaciones
02	28/03/2024	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000291-2024- MIDIS/PNAEQW- DE	En el numeral 3, Base Legal, se modifica el numeral 3.13 - Decreto Supremo N° 008-2022-MIDIS se aprueba la Política Nacional de Desarrollo e Inclusión Social al 2023. Se elimina el numeral 3.24 - Resolución Ministerial N° 451-2005-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación de pasajeros en medios de transporte aéreo". Se actualiza 3.26 Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000522-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el Protocolo para la Constitución, Conformación, Renovación, Remoción y Funcionamiento de Comités de Compra" versión N° 06. En el numeral 5.1.4.1 se modifica los literales a) Inocuidad de alimentos por Alimentos cuentan con especificación y f) Disponibilidad presupuestal por Costo del menú En el numeral 5.1.5. literal a) se precisa el horario de distribución y se enfatiza la prohibición de almacenamiento de raciones preparadas, se agrega el cuadro N° 3 En el numeral 5.1.9.1, se agrega los literal g) y h) referidos a Tablas de alimentos para la prestación del servicio alimentario por UT y Materiales para el almacenamiento de residuos sólidos Se agrega el numeral 5.1.12 referido al Stock de seguridad. En el numeral 5.8.1 literal j) se modifica la obligatoriedad de contar con Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) con la de contar en certificado de Principios Generales de Higiene o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP. En el numeral 5.12.1 se precisa que el horario de consumo ese encuentra en el numeral 5.1.5 Se modifica el numeral 5.13.4 para precisar que la persona responsable de la conformidad en el acta de entrega y recepción de raciones alimentarias para la transferencia de recursos financieros es el Responsable de la IE. Se retira los numerales 5.13.5 y 5.13.6 porque no corresponden al Registro de entregas del /de la proveedor/a a las IIEE. En el numeral 5.14 se modifica el procedimiento para el intercambio de alimentos	Unidad de Organización de las Prestaciones

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 3 de 121

Versión	Fecha	Documento sustento 1/	Textos modificados 2/	Responsable 3/
02	28/03/2024	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000291-2024- MIDIS/PNAEQW- DE	En el numeral 7 disposiciones finales se agrega que el Centro Nacional de Alimentación, Nutrición y Vida Saludable (CENAN) es el encargado de realizar el control de calidad nutricional de los alimentos que se brindan a los Servicios de Cuidado Diurno. Anexo N° 3, numeral 2, se precisa la definición de cuáles son los tipos de raciones alimentarias. Anexo N° 4, se agrega en las especificaciones de alimentos industrializados y de procesamiento primario la presentación de la copia simple de la boleta o factura de compra en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote. En el caso de alimentos perecibles se debe presentar la copia simple de la boleta o factura de compra en el que consigne el nombre del producto. En el caso e especificaciones de alimentos de procesamiento primario se ha retirado de la descripción general las excepciones y en su rotulado se ha agregado contenido neto e indicado que el rotulado puede estar en su envase secundario. En especificaciones de alimentos productos pesqueros se ha modificado la temperatura de congelación (de 0°C a -18°C) según lo establecido en la Resolución Ministerial N°631-2023/MINSA. Anexo N° 5, se agregan materiales para las cajas de plástico con tapa de color claro o transparente o blanco, descartable. Anexo N° 6 Se modifica en la tabla de servido de alimentos: Huevo debes ser cocido con cáscara. La cantidad mínima de arroz es de 127 gr. La cantidad mínima de peso de queque tarta u otro similar es de 35 gr. La cantidad mínima de fideo sin salsa es de 162 gr. En el pie de página de la tabla de servido se indica los insumos usados parta determinar las cantidades mínimas. Anexo N° 7 Se modifica la cantidad a usar de cereal en preparación de queques es de 20-30 gr. Se retira los pies de página de la tabla pues ya se han establecido la dosificación por alimento.	Unidad de Organización de las Prestaciones

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024
				Página 4 de 121

Versión	Fecha	Documento sustento 1/	Textos modificados 2/	Responsable 3/
02	28/03/2024	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000291-2024- MIDIS/PNAEQW- DE	Anexo N° 12, En el numeral 2.2.2 literal d) se agrega la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento vigente. En el numeral 2.4 se indica que el manejo de stock de alimentos está establecido en el presente documento y no en las Bases del Proceso de Compra. En el formato 1 se ha incluido la presentación de la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP. Se ha modificado la temperatura de refrigeración de 0 a 4°C y de congelación 0 a - 18°C según la RM 631-2023/MINSA Anexo N° 13 Se incorpora la lista de intercambio de alimentos. Anexo N° 14 Se ha cambiado el diagrama de flujo de intercambio de alimentos.	Unidad de Organización de las Prestaciones
03	19/04/2024	Memorando N° D0001056 -2024- MIDIS/PNAEQW- UOP que contiene el Informe N° D000813-2024- MIDIS/PNAEQW- UOP-CCA	En el numeral 3 se realiza una precisión respecto a las modificaciones de los documentos normativos. En el numeral 5.1.5 se ha eliminado la palabra “al término”. En el numeral 5.3.2 se ha retirado el anexo 11 en la redacción. En el numeral 5.3.3 se ha incorporado el anexo 11 en la redacción. En el numeral 5.3.4 se han incorporado precisiones respecto a la evaluación de propuestas. En el numeral 5.8.3 se ha incorporado en la redacción el texto “establecimientos de almacenamiento de alimentos”. En el numeral 5.9 se ha incorporado sobre la supervisión que se aplica a la entrega de canasta de alimentos. Se ha incorporado el numeral 5.19 describiendo las precisiones sobre la nueva modalidad de canasta de alimentos En el numeral 8, se ha incorporado el Anexo N° 14. En el Anexo N° 1, se ha incorporado la definición de canasta de alimentos. Anexo N° 10: se ha incorporado en la redacción las especificaciones técnicas correspondientes a la canasta de alimentos. Anexo N° 11: se ha realizado una precisión en la nomenclatura del cuadro y se ha incorporado una precisión en el pie de página sobre la evaluación técnica. Se incorporó el Anexo N° 14 correspondiente a las especificaciones técnicas. Se ha modificado el número del anexo 14 por anexo N° 15.	Unidad de Organización de las Prestaciones

Notas:

- 1/ Señalar el informe que sustenta la formulación del documento normativo y/o el informe que sustenta la modificación de la nueva versión del documento.
- 2/ Señalar los artículos, numerales, literales, anexos, etc. que genera la modificación del documento.
- 3/ Señalar la unidad orgánica que formula la nueva versión del documento.

INDICE

1.	OBJETIVO.....	6
2.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	6
3.	BASE LEGAL	6
4.	DISPOSICIONES GENERALES.....	7
5.	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	8
6.	PROCESO RELACIONADO	43
7.	DISPOSICIONES FINALES.....	43
8.	ANEXOS	44

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			
Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 6 de 121			

1. OBJETIVO

Establecer las disposiciones y procedimientos para la implementación de la prestación del servicio alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en el marco de la Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024, mediante la aplicación de lo dispuesto en el presente documento normativo, el cual se ejecutará por encargo.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente documento normativo es de cumplimiento obligatorio para las/los postoras/es y proveedoras/es del servicio alimentario, los Comités de Compra, las unidades orgánicas del PNAEQW y las/los servidoras/es de las cunas y cunas jardín que participan de la prestación del servicio alimentario, en lo que corresponda.

3. BASE LEGAL

- 3.1 Constitución Política del Perú
- 3.2 Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales.
- 3.3 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación saludable para niños, niñas y Adolescentes.
- 3.4 Ley N° 31071, Ley de Compras Estatales de Alimentos de Origen en la Agricultura Familiar.
- 3.5 Ley N° 31953, Ley de presupuesto del sector público para el año fiscal 2024.
- 3.6 Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.7 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 3.8 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.9 Decreto Supremo N° 052-2008-PCM, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27269 Ley de Firmas y Certificados Digitales.
- 3.10 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.11 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.
- 3.12 Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a los comités u organizaciones que se constituyan para proveer de bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.13 Decreto Supremo N° 008-2022-MIDIS se aprueba la Política Nacional de Desarrollo e Inclusión Social al 2030.
- 3.14 Decreto Supremo N° 015-2020/MIDIS, que aprueba el Modelo Operacional de carácter temporal de los productos del Programa Presupuestal 1001 “Productos Específicos para el Desarrollo Infantil Temprano”.
- 3.15 Decreto Supremo N° 012-2021-MIDAGRI, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 31071. Ley de Compras Estatales de Alimentos de Origen en la Agricultura Familiar.
- 3.16 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 3.17 Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- 3.18 Resolución Ministerial N° 967-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico “Guías Alimentarias para niñas y niños menores de 2 años de edad”.
- 3.19 Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			
Fecha de aprobación: 19/04/2024			
Página 7 de 121			

- 3.20 Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA/DIGESA – V.01 “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines”.
- 3.21 Resolución Ministerial N° 181-2019-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 002-2019-MIDIS, Directiva que regula los Procedimientos Generales de Compras, de Rendición de Cuentas y otras disposiciones para la operatividad del Modelo de Cogestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para la prestación del servicio alimentario.
- 3.22 Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA, que aprueba la “Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio”.
- 3.23 Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA “Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva”.
- 3.24 Resolución Viceministerial N° 004-2024-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica “Disposiciones para implementar y brindar el servicio de educación y cuidado diurno con atención integral, para niñas y niños de 12 a 36 meses en Cunas y Cuna Jardín públicas de ámbito urbano para el año 2024”.
- 3.25 Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000522-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el Protocolo para la Constitución, Conformación, Renovación, Remoción y Funcionamiento de Comités de Compra” versión N° 06.
- 3.26 Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000094-2024-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones y/u otra norma que la sustituya o reemplace, de ser el caso.

4. DISPOSICIONES GENERALES

- 4.1 Los aspectos no previstos en la presente norma técnica serán resueltos por la(s) unidad(es) orgánica(s) competente(s). Las definiciones de términos y siglas utilizadas para efectos del presente documento normativo se detallan en el Anexo N° 1 y Anexo N° 2 respectivamente.
- 4.2 El PNAEQW brinda el servicio alimentario para la atención de niñas y niños de 12 a 36 meses del SCD a través de la dotación de tres (3) tipos de raciones alimentarias (refrigerios de media mañana, almuerzos y refrigerios de media tarde) y agua segura, que no requieren preparación en la institución educativa. Se trata de alimentos de presentación individual preparados para el consumo inmediato, que cumplan con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones de alimentos perecibles y no perecibles aprobadas por el PNAEQW.
- 4.3 Los Comités de Compra (CC) del modelo de cogestión realizan el Proceso de Compras para el servicio alimentario para el SCD de manera electrónica, a través de la plataforma virtual desarrollada e implementada por el PNAEQW, con el uso de firmas y certificados digitales de acuerdo con lo establecido en las Bases del Proceso de Compras.
- 4.4 El Proceso de Compras se desarrolla en tres etapas:
 - a. Actos preparatorios.
 - b. Selección de proveedoras/es.
 - c. Ejecución contractual.
- 4.5 Las opiniones técnicas y/o legales que emita el PNAEQW, en el marco del convenio de cooperación suscrito con los CC, con ocasión de actividades de supervisión, suspensión del servicio, aplicación de penalidades, nulidades, resolución de contrato,

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 8 de 121

suscripción de adendas y otras, son de carácter vinculante y deben ser implementadas de forma obligatoria por los CC.

- 4.6 El Proceso de Compras para el Servicio Alimentario del SCD se realiza de manera cogestionada por los CC y el PNAEQW. Los CC tienen autonomía y toman decisiones en el marco de la normativa que aprueban el MIDIS y el PNAEQW para la selección de las/los postoras/es y contratación de las/los proveedoras/es.
- 4.7 Excepcionalmente, el PNAEQW delega las funciones para realizar el proceso de compras a 27 Comités de Compra cuyo ámbito abarca la capital del departamento con las excepciones de Ancash 2, Cajamarca 2 y Lima Metropolitana y Callao, de acuerdo al Anexo N° 3 “Comités de Compra encargados de realizar el proceso en el Ámbito de la Unidad Territorial” del presente procedimiento.
- 4.8 Las obligaciones y compromisos del MINEDU constituyen funciones y responsabilidades inherentes a dicha entidad; sin que ello afecte las labores establecidas por parte del PNAEQW.
- 4.9 De acuerdo a lo previsto en la presente normativa, el MINEDU es responsable de garantizar que las raciones alimentarias que solicita y recepciona, lleguen a la población objetivo en las condiciones higiénico-sanitarias apropiadas, de promover el consumo de las mismas y otros relacionados a su manejo dentro de la IIEE. El número de raciones alimentarias a entregar corresponde al número de usuarias/os establecidas/os en la Resolución Viceministerial N° 004-2024-MINEDU, siendo ellos los responsables de su entrega totalidad de usuarias/os solicitados. Así mismo, sobre el número de raciones correspondiente al listado del MINEDU, se debe incluir una (01) ración alimentaria diaria para la evaluación organoléptica que realice la/el responsable del MINEDU más las tres (03) raciones adicionales para vigilancia que realice el CENAN según el periodo que establezca.
- 4.10 La liquidación de los contratos se realizará de acuerdo al “Procedimiento para la liquidación de contratos suscritos por los comités de compra del modelo de gestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

5.1 Etapa de actos preparatorios

5.1.1 Requerimientos de las/los usuarias/os para el servicio alimentario del SCD por parte del MINEDU

- 5.1.1.1 El MINEDU elabora y remite al PNAEQW, el listado de las IIEE que consta de lo siguiente: (i) Listado de IIEE con códigos modulares, (ii) Dirección de la IE donde se realizará la entrega de los alimentos, (iii) Número de niñas y niños que recibirán la ración alimentaria por IE (iv), Responsable de la IE (director/a o quien haga sus veces).
- 5.1.1.2 La/el jefa/e de la UOP revisa y deriva el documento remitido por el MINEDU a la CCAR, para su revisión respecto al responsable de la IE (nombres y apellidos, DNI, cargo específico, celular y correo electrónico).
- 5.1.1.3 La/el especialista de la CCAR, revisa que la información contenida en el requerimiento sea conforme a lo establecido en el numeral 5.1.1.1 y, de haber observaciones, informa mediante correo electrónico

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 9 de 121

institucional a la/el jefe de la UOP, a fin de realizar la comunicación al MINEDU, con copia a la DE, para la subsanación correspondiente.

- 5.1.1.4 El/la coordinador/a de la CCAR, una vez culminada la subsanación de observaciones por parte del MINEDU, remite mediante correo electrónico institucional la información establecida en el numeral 5.1.1.1. para la atención del servicio alimentario del SCD, a la/el jefa/e de la UOP con copia al/a la coordinador/a de la Coordinación del Componente Alimentario (CCA).

5.1.2 Agrupamiento de las IIEE en ítems.

- 5.1.2.1 La/el jefa/e de la UOP remite el listado de las IIEE, mediante correo electrónico institucional a las/los jefas/es de las unidades territoriales con copia a las/los coordinadoras/es técnicos territoriales, y a su vez solicita, que en el plazo de hasta un (01) día, propongan lo siguiente:

- a) El agrupamiento de IIEE en ítems, con la finalidad de favorecer las condiciones para la atención oportuna, el que se debe realizar de acuerdo a los siguientes criterios:
- Cercanía entre las IIEE.
 - N° de usuarias/os por IIEE.
 - Horarios de consumo de las raciones alimentarias.

- 5.1.2.2 Las/los coordinadoras/es técnicas/os territoriales elaboran las propuestas solicitadas por la UOP y comunican mediante correo electrónico institucional a la/el especialista de la CCA con copia a la/el JUT correspondiente, sobre el cumplimiento de la actividad.

- 5.1.2.3 Con la finalidad de agilizar el proceso, la/el especialista de la CCA puede remitir la propuesta del agrupamiento de las IIEE en ítems a las unidades territoriales para su revisión y validación, la cual se remitirá mediante correo electrónico institucional con copia a la/el JUT correspondiente.

- 5.1.2.4 La/el especialista de la CCA consolida las propuestas remitidas por las unidades territoriales y elabora el listado del agrupamiento de las IIEE en ítems.

5.1.3 De las especificaciones de los alimentos y características de los envases.

5.1.3.1 Especificaciones de alimentos (perecibles y no perecibles)

Las especificaciones de los alimentos, establecen las disposiciones para la adquisición de alimentos perecibles y no perecibles utilizados en la elaboración de las raciones alimentarias, para lo cual de manera general se establecen los requisitos mínimos como son: la presentación de la documentación habilitante y certificación obligatoria otorgada por cada autoridad sanitaria de acuerdo a sus competencias por tipo de alimento: alimentos industrializado (DIGESA), alimentos de procesamiento primario (SENASA) y alimentos hidrobiológicos (SANIPES), los mismos que se anexan a la presente normativa (Anexo N° 4).

Para efectos del proceso, se debe cumplir con la vigencia de los requisitos obligatorios según se requieran.

5.1.3.2 Características de los envases

En las características de los envases se establecen disposiciones para la adquisición de envases primarios, secundarios y de transporte, para lo cual se deben cumplir con requisitos mínimos como son el material y capacidad de almacenamiento, los que se anexan a la presente normativa (Anexo N° 5)

5.1.4 Determinación de la programación del menú para las IIEE

5.1.4.1 La UT programa el menú en coordinación con la/el especialista de la CCA, correspondiente al ámbito en el que se brinda dicha intervención considerando lo siguiente:

- Alimentos cuentan con especificación
- Aporte nutricional (mínimo de 70% de energía, 90% de proteína y 100% hierro /día).
- Disponibilidad de alimentos.
- Diversidad del menú.
- Pertinencia cultural.
- Costo del menú

De ser el caso, la CCA solicita a la UT información adicional para la atención de las IIEE.

5.1.4.2 El aporte nutricional de la ración alimentaria permitirá cubrir las necesidades diarias de energía y nutrientes principalmente proteínas y hierro, para contribuir con un adecuado estado nutricional.

Cuadro N° 1: Aporte nutricional de las raciones para niñas y niños de 12 a 36 meses del SCD

Nutriente	Grupo etario (meses)	Requerimiento de energía y recomendaciones de nutrientes/día	Aporte nutricional del PNAEQW/día	% de aporte nutricional del requerimiento diario que cubre el PNAEQW
Energía (Kcal)	12-36	1034	723.8	70%
Proteínas (g)	12-36	13	12.0	90%
Hierro (mg) ^a	12-36	9.3	9.3	100%

Fuente: Adaptación de las recomendaciones del PROGRAMA NACIONAL CUNA MAS. Censo 2017

a. Documento Técnico "Guías Alimentarias para las niñas y los niños menores de 2 años de edad, aprobado mediante RM N° 967-2020-MINSA

b. Vitamin and mineral requirements in human nutrition, second edition OMS/FAO 2004

Para el modelo de atención de servicio alimentario del SCD, se considera una programación de menú de un ciclo de 20 combinaciones (refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio de a media tarde).

Para la formulación del menú de deben cumplir las pautas establecidas en el Anexo N° 6.

5.1.5 Periodo de atención por entrega, plazo de distribución y número de entregas y ubicación de los establecimientos

- a) El periodo de atención por entregas es diario (días programados por el MINEDU) y se deben realizar dos (02) entregas por día en cada IE que conforma el ítem¹, considerando la distancia hacia los puntos de entrega declarados por el MINEDU.

Cuadro N° 2: Número de entregas de las raciones alimentarias

TIPO DE RACIÓN	NÚMERO DE ENTREGAS
Refrigerio de media mañana	Entrega N° 1
Almuerzo	Entrega N° 2
Refrigerio de media tarde	

Fuente: PNAEQW

El plazo de servido de las raciones alimentarias hasta el consumo no debe ser mayor a dos (02) horas², el tiempo de distribución hasta la última IE en ningún caso debe ser mayor a una (01) hora³. Para el caso de refrigerio de media mañana y almuerzo, el tiempo entre el inicio de la recepción de las raciones y el consumo no puede ser mayor a treinta (30) minutos. Se debe cumplir con el horario de consumo del refrigerio de la media tarde.

El/la SPA debe disponer que las raciones alimentarias se distribuyan de manera inmediata evitando que se almacenen en el establecimiento.

Los horarios establecidos se detallan a continuación:

Cuadro N° 3: Horarios para la entrega y consumo de las raciones alimentarias

HORARIOS	REFRIGERIO DE MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	REFRIGERIO DE MEDIA TARDE
PARA LA ENTREGA	Hasta las 9:00 a.m.	Hasta las 12:00 m.	
PARA EL CONSUMO	9:00 a.m. – 9:30 a.m.	12:00 m. – 12:30 m.	2:30 p.m.

Fuente: PNAEQW

Las raciones alimentarias deben consumirse dentro de la institución educativa no debiendo consumirse más allá del horario establecido.

- b) Los establecimientos para la preparación de las raciones alimentarias deben encontrarse ubicados a máximo una (01) hora de distancia de las IIEE. De lo contrario, se pueden implementar establecimientos adicionales a no más de una (01) hora de distancia de las IIEE, los cuales deben cumplir con los requisitos que solicite las normas vigentes emitidas por las autoridades sanitarias y/o las que implemente el PNAEQW.

¹ Conjunto de una o más Instituciones Educativas agrupadas en un determinado ámbito geográfico.

² Según inciso 6.2.3 de la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, aprobada con Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA

³ Según 6.4 de la Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA, que aprueba la "Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio".

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			
Fecha de aprobación: 19/04/2024			
Página 12 de 121			

5.1.6 Determinación del valor referencial

5.1.6.1 La/el especialista de la CCA determina las fuentes primarias y/o secundarias de cada variable para el cálculo del valor referencial, según las características de la atención alimentaria a las IIEE.

5.1.6.2 En caso se requiera recojo de información adicional, se procede como se detalla a continuación:

- La/el especialista de la CCA brinda al personal asignado en la UT las instrucciones, asistencia técnica, formatos de encuestas y/o las herramientas informáticas para el recojo y/o registro de información para el cálculo del valor referencial.
- La UT registra y remite la información solicitada con el fin de generar bases de datos ordenadas y estructuradas, que faciliten el análisis posterior de la misma.
- La/el especialista de la CCA realiza el análisis estadístico de la información sistematizada, mediante la identificación de los datos atípicos, la consistencia de información, el análisis gráfico, descriptivo e inferencial para la obtención de las bases de datos que se emplean como insumo para efectuar el cálculo del valor referencial.

5.1.6.3 La/el especialista de la CCA determina los valores referenciales y precios unitarios por ración diaria (refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio de media tarde), según las características del servicio de alimentación, de acuerdo a las variables para el cálculo del valor referencial (Anexo N° 8) y fórmulas para el cálculo del valor referencial (Anexo N° 9).

5.1.6.4 La/el especialista de la CCA, elabora el proyecto de memorando que incluye el cálculo de los valores referenciales, para solicitar a la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización (UPPM) la disponibilidad presupuestal o la nota modificatoria de ser el caso.

5.1.7 Disponibilidad presupuestal y notas modificatorias

5.1.7.1 La/el jefa/e de la UOP solicita la disponibilidad o modificaciones presupuestales a la/al jefa/e de la UPPM, de ser el caso.

5.1.7.2 La/el jefa/e de la UPPM realiza las siguientes gestiones según sea el caso:

- En el caso de notas modificatorias solicita a la OGPPM del MIDIS la aprobación de la nota modificatoria y comunica a la/al jefa/e de la UOP la aprobación de dicha nota.
- En el caso de disponibilidad presupuestal proyecta un documento dirigido a la/al jefa/e de la UOP comunicando la disponibilidad presupuestal.

El proceso de programación, ejecución y evaluación del gasto para el SCD en el marco de la Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año fiscal 2024, se ajusta a las normas del proceso presupuestario y las directivas vigentes aprobadas por la Dirección General de Presupuesto Público del Ministerio de Economía y Finanzas.

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 13 de 121

5.1.8 Requerimiento de raciones alimentarias

- 5.1.8.1 La/el especialista de la CCA realiza el cálculo del número de raciones diarias para las IIEE, y considera los siguientes aspectos:
- Número de usuarias/os y raciones por ítem e IE.
 - Tipos de preparaciones utilizados para la elaboración de las raciones alimentarias por ítem e IE.
 - Número de entregas diarias en el mes de atención.

5.1.9 Requerimiento de contratación para raciones alimentarias en favor del SCD

- 5.1.9.1 El informe para el requerimiento de raciones alimentarias debe contener lo siguiente:
- Listado de IIEE del MINEDU, en el que se detalla el número de niñas y niños usuarias/os.
 - Valor referencial.
 - Documento que acredita la disponibilidad presupuestal.
 - Especificaciones de los alimentos perecibles y no perecibles.
 - Requerimiento de raciones alimentarias.
 - Periodo de atención por entrega.
 - Tablas de alimentos para la prestación del servicio alimentario por UT.
 - Materiales para el almacenamiento de residuos sólidos
 - Otros anexos que considere la UOP.
- 5.1.9.2 La/el jefa/e de la UOP remite el requerimiento de contratación con todos los anexos detallados en el numeral 5.1.9.1. a la Dirección Ejecutiva recomendando la aprobación mediante Resolución de Dirección Ejecutiva en favor del SCD.

5.1.10 Elaboración y aprobación de las Bases Estandarizadas del Proceso de Compras para el servicio alimentario para las niñas y niños de los SCD

- 5.1.10.1 La CGCSEC de la UGCTR elabora las Bases Estandarizadas del Proceso de Compras para la adquisición de bienes y/o servicios necesarios para la prestación del servicio alimentario en favor del SCD.
- 5.1.10.2 Para la elaboración de las Bases Estandarizadas, la CGCSEC puede incorporar los aportes y/o recomendaciones de las unidades orgánicas del PNAEQW.
- 5.1.10.3 La máxima autoridad administrativa del PNAEQW mediante Resolución de Dirección Ejecutiva aprueba las Bases Estandarizadas del Proceso de Compras para la prestación del servicio alimentario del SCD, la cual es de cumplimiento obligatorio por los actores involucrados en el Proceso de Compras.

5.1.11 Manejo de residuos sólidos

- 5.1.11.1 El/la proveedor/a del servicio alimentario debe entregar bolsas negras (desechos no aprovechables) y verdes (desechos aprovechables) y resistentes (mínimo de 0.8 micras de espesor) para el recojo de los

residuos de manera mensual, haciéndose la entrega el primer día de atención del mes. Deben tener capacidad para almacenar residuos generados por la atención de 60 raciones por día por cada 20 niñas/os. (aprox. 30 litros a más).

5.1.11.2 Así también, por única vez al inicio de la prestación, deberá entregar tres (03) tachos de basura de colores (verde, negro y marrón) para la disposición diferenciada de dichos residuos aprovechable, no aprovechables inorgánicos y no aprovechables orgánicos. Se considerará los siguientes contenedores de desechos:

- Contenedores de basura para residuos aprovechables: Contenedores tipo vaivén, con tapa, de color verde y capacidad suficiente para almacenar residuos generados por la atención de 60 envases por día por 20 niñas/os (30 litros a más).
- Contenedores de basura para residuos sólidos no aprovechables inorgánicos: Contenedores tipo vaivén, con tapa, de color negro y capacidad suficiente para almacenar residuos generados por la atención de 20 niñas/os por día (30 litros a más).
- Contenedores de basura para residuos sólidos no aprovechables orgánicos: Contenedores tipo vaivén, con tapa, de color marrón y capacidad suficiente para almacenar residuos generados por la atención de 20 niñas/os por día (30 litros a más).

Cuadro N° 4: Número de contenedores y bolsas de basura por cada 20 raciones*

Cantidad raciones alimentarias	N° de contenedores de basura verdes por año	N° de contenedores de basura negros por año	N° de contenedores de basura marrón por año	N° de bolsa de basura negras por mes	N° de bolsa de basura verdes por mes
	Aprovechables	No aprovechables inorgánicos	No aprovechables inorgánicos	No aprovechable	Residuos aprovechables
20	1	1	1	40	20

*Se considera un periodo mensual de 20 días con un recambio diario
Fuente: PNAEQW

5.1.11.3 Los responsables de las IIEE quedan a cargo del manejo de residuos sólidos para lo cual debe entregar los residuos sólidos a las/los recicladoras/es formalizadas/os y/o a empresas operadoras de residuos sólidos autorizadas y/o a la municipalidad que preste el servicio, según corresponda, o realizar el manejo de residuos sólidos de acuerdo con las disposiciones que brinde el ente rector en salvaguardo de la salud de las personas.

5.1.12 Stock de seguridad

5.1.12.1 Ante situaciones de emergencia, caso fortuito y/o fuerza mayor debidamente sustentados que imposibiliten la atención del servicio alimentario por parte del proveedor y habiendo agotado previamente las posibilidades de intercambio, el/la SPA podrá autorizar el uso del stock de seguridad para el refrigerio de media mañana, conformado por alimentos listos para el consumo.

5.1.12.2 Para ello, el proveedor, debe mantener en su almacén un stock de seguridad equivalente de un (01) día de atención, conformado por alimentos listos para el consumo, que se muestran en el cuadro.

Cuadro N° 5: Alimentos que conforman el stock de seguridad

ALIMENTO / INSUMO	CANTIDAD POR 1 USUARIAS/OS POR DÍA
Fruta*	01 fruta entera
Galleta de soda	01 Paquete individual no menor de 30 g.

*La fruta corresponde a la ración del día.

5.1.12.3 Para hacer uso del stock de seguridad, el establecimiento donde se encuentre almacenado dicho stock no debe estar suspendido.

5.1.12.4 En caso el establecimiento donde el/la proveedor/a almacena su stock de seguridad se encuentre suspendido el/la proveedor/a comunica al PNAEQW el uso del stock de seguridad de uno o más establecimientos que cumplan con los requisitos técnicos establecidos (pudiendo ser el establecimiento de otro proveedor/a que cuente con stock de seguridad) a fin de que el PNAEQW realice la supervisión y liberación de dicho stock de seguridad.

5.1.12.5 El PNAEQW puede solicitar al/a la proveedor/a hacer uso de su stock de seguridad para garantizar la prestación del servicio alimentario en otros ítems.

5.1.12.6 El stock de seguridad (galleta de soda) debe ser repuesto en un plazo máximo de un (01) día hábil, periodo dentro del cual queda exento de la aplicación de penalidad o resolución del contrato.

5.1.12.7 El stock de seguridad debe estar en el establecimiento desde el inicio del periodo prestación.

5.1.12.8 En los casos en los que la/el proveedora/r informe que no logrará entregar las raciones alimentarias correspondientes al almuerzo y refrigerio de media tarde, la UT debe coordinar de manera inmediata con la/el responsable de la IIEE a fin que se tomen las acciones correspondientes en relación a las niñas y niños.

5.1.12.9 La Unidad Territorial es responsable de determinar el pago por la prestación efectiva del servicio de las raciones alimentarias de acuerdo a lo contemplado en el contrato y/o adenda, asimismo, de corresponder identifica y aplica los descuentos por el uso del stock de seguridad, conforme con lo establecido en las Bases del Proceso de Compras.

5.2 Etapa de selección de proveedoras/es

5.2.1 Condiciones para ser postor/a

Pueden ser postoras/es las personas naturales o jurídicas que individualmente o conformando un consorcio se dedique a actividades económicas como producción y/o elaboración y/o almacenamiento y/o distribución y/o

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 16 de 121

comercialización y/o venta, de alimentos de consumo humano y/u otras actividades relacionadas a la preparación de comidas.

5.2.2 Impedimentos para ser postor/a

5.2.2.1 Están impedidos de ser postoras/es, hasta doce (12) meses después de haber dejado el cargo o función:

- La/el presidenta/e y las/los vicepresidentas/es de la República, las/los congresistas de la República, las/los ministras/os y viceministras/os de Estado, las/los jueces supremos de la Corte Suprema de Justicia de la República, las/los titulares y las/los integrantes del órgano colegiado de los Organismos Constitucionales Autónomos.
- En el ámbito regional, las/los gobernadores/es, vicegobernadoras/es y las/los consejeras/os de los Gobiernos Regionales.
- En el ámbito de su jurisdicción, las/los jueces de las Cortes Superiores de Justicia, los/las alcaldes/as y regidoras/es.
- En el ámbito nacional, las/los funcionarias/os, trabajadoras/es o personas naturales y/o jurídicas contratadas bajo cualquier modalidad de contratación del MIDIS y sus Programas Sociales, incluyendo el PNAEQW y las/los integrantes de los CC.
- En el ámbito del Comité de Compra las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y veedoras/es en el marco del modelo de cogestión.
- La/el cónyuge, conviviente o parientes hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad, de las personas señaladas en los literales precedentes.

5.2.2.2 Asimismo, están impedidos de ser postoras/es

- Las personas naturales que tengan condena consentida o ejecutoriada por delito doloso y/o culposo. Este impedimento alcanza a las personas jurídicas y a los consorcios cuyos representantes legales, comunes y/o accionistas y/o socias/os, según corresponda, tengan condena consentida o ejecutoriada por delito doloso y/o culposo.
- Las personas naturales, jurídicas o integrantes de consorcios, con contrato resuelto por la distribución y/o entrega de raciones o productos que hayan causado afectación a la salud de las/los usuarias/os del servicio alimentario que brinda el PNAEQW.
- Las personas naturales, jurídicas o integrantes de consorcios, con contrato resuelto por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.
- Las personas naturales, jurídicas o integrantes de consorcios, que hayan presentado o presenten ante el PNAEQW o el Comité de Compra documentación falsa o documentos adulterados y/o que adulteren la información registrada en las aplicaciones informáticas del PNAEQW, para cualquier trámite y/o las etapas del Proceso de Compras vigente y anteriores en procesos del PNAEQW.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 17 de 121

- e) Este impedimento alcanza a empresas o consorcios cuyos representantes legales, comunes y/o accionistas y/o socios/os hayan sido integrantes de consorcios y/o empresas registradas en el registro de postores impedidos.
- f) Las personas naturales, jurídicas o integrantes de consorcios, que reciban servicios de ex funcionarias/os, ex trabajadoras/es o personas que estuvieran vinculadas contractualmente con el MIDIS y sus Programas Sociales, bajo cualquier modalidad de contratación, incluyendo el PNAEQW, hasta doce (12) meses de haber cesado su vínculo con cualquiera de las mencionadas entidades.
- g) Las personas naturales, jurídicas o integrantes de consorcios, que se encuentren sancionadas administrativamente o judicialmente con inhabilitación temporal, permanente o indeterminada para contratar con el Estado.
- h) Los consorcios y/o personas jurídicas cuyos socios y/o representantes legales, representantes comunes e integrantes de consorcio estén incurso en los impedimentos señalados en los literales precedentes de la presente norma técnica.
- i) En un mismo ítem las personas naturales o jurídicas que integren un mismo consorcio.

5.2.3 Condiciones de la documentación que presenta el/la postor/a

Toda documentación e información que presenta y/o declara el/la postor/a en el marco del Proceso de Compras, tiene carácter de declaración jurada y está sujeta a verificación por el PNAEQW. Los actos, contratos y/o modificaciones contractuales que se hubieran celebrado sobre la base de documentación falsa y/o adulterada, devienen en nulos de pleno derecho conforme a lo señalado en la presente norma técnica, aprobados por el PNAEQW; por lo que, se incluirán en el listado de postoras/es o proveedoras/es impedidos del PNAEQW. Esta medida se aplica sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales que correspondan.

Las/los postoras/es son responsables de la veracidad y/o autenticidad de los documentos que presentan al PNAEQW, siendo su responsabilidad la verificación de la veracidad y/o autenticidad de los documentos que presentan, incluyendo aquellos obtenidos de terceros

5.2.4 Nulidad de los actos derivados de los Procesos de Compras para el servicio alimentario

La máxima autoridad administrativa del PNAEQW, previo informe técnico y legal declara la nulidad de los actos que contravengan las disposiciones de la presente norma técnica, las Bases Integradas del Proceso de Compras u otros documentos normativos aprobados por el PNAEQW, cuando hayan sido celebrados por agente incapaz, órgano incompetente, cuando contengan un imposible jurídico o cuando prescindan de las normas esenciales del procedimiento o de la forma prescrita en la normativa aplicable. En dicha resolución se dispone de manera vinculante y obligatoria que el Comité de

Compra implemente las disposiciones correspondientes para la subsanación del acto viciado.

Los actos, contratos y/o modificaciones contractuales que se hubieran celebrado durante la postulación al proceso de compras, suscripción del contrato o ejecución contractual, sobre la base de documentación falsa y/o adulterada, devienen en nulos de pleno derecho conforme a lo señalado en la presente norma técnica, Bases Integradas del Proceso de Compras y demás documentos normativos aprobados por el PNAEQW. Esta medida se aplica sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales que correspondan.

La nulidad de los actos derivados de los Procesos de Compras para el servicio alimentario para el SCD puede generar consecuencias en dos momentos:

- Si el vicio de nulidad se detecta durante la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva se declara la nulidad del acto viciado, debiendo precisar la actividad o sub etapa hasta la que se retrotraerá el Proceso de Compras. El Comité de Compra mediante el acta correspondiente debe implementar lo dispuesto por la RDE.
- Si el vicio de nulidad se detecta durante la etapa de ejecución contractual, mediante RDE se declara la nulidad del contrato. El Comité de Compra mediante el acta correspondiente, debe implementar lo dispuesto por la RDE, debiendo declararse desierto el ítem.

La RDE y el acta del Comité de Compra, se publican en el enlace de la página web del Proceso de Compras del PNAEQW y la nulidad surte efecto desde la fecha de la publicación de la RDE.

La declaración de nulidad en el Proceso de Compras, genera responsabilidad de índole administrativa y/o civil y/o penal a que hubiere lugar.

5.2.5 Cronograma del Proceso de Compras para el SCD

El presente Proceso de Compras se desarrolla mediante un cronograma sumario de diez (10) días hábiles

Cuadro N° 6: Cronograma del Proceso de Compras para el SCD

Sub etapas del proceso de selección de proveedores	Actos del proceso	Cronograma (en días hábiles)									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Convocatoria y difusión de las bases del proceso de compras.	Convocatoria y publicación de Bases.										
	Difusión de bases del proceso de compra.										
Formulación y absolución de consultas y observaciones	Formulación de consultas y observaciones										
	Absolución de consultas y observaciones y publicación.										

Sub etapas del proceso de selección de proveedores	Actos del proceso	Cronograma (en días hábiles)									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Integración de bases del proceso de compras y publicación.										
Presentación de propuestas.	Presentación de propuestas técnicas y económicas.										
Evaluación de la calificación de las propuestas.	Evaluación y calificación de las propuestas técnicas										
	Evaluación y calificación de las propuestas económicas										
	Adjudicación y notificación de postores.										
Firma del contrato.	Presentación de documentos para la firma del contrato.										
	Firma del contrato.										

Elaborado por: PNAEQW

5.2.5.1 Convocatoria y publicación de bases para el servicio alimentario para el SCD.

Con las Bases Estandarizadas aprobadas, los CC desarrollan las bases para cada convocatoria, las que deben contener lo siguiente:

- a) Identificación de la UT para la cual se convoca la prestación del servicio alimentario para el SCD.
- b) Datos de identificación del Comité de Compra y de sus integrantes.
- c) Objeto de la convocatoria
- d) Base normativa.
- e) Ámbito de la convocatoria (lista de IIEE.
- f) Ítems del respectivo Proceso de Compras.
- g) Plazo de distribución.
- h) Requisitos para ser postoras/es.
- i) Cronograma del Proceso de Compras incluyendo el acuerdo de convocatoria aprobado por el Comité de Compra.
- j) Cronogramas para la etapa de selección de proveedoras/es.
- k) Disposiciones sobre ejecución contractual.
- l) Disposiciones sobre forma de pago.
- m) Anexos
 - ✓ Listado de IIEE del MINEDU, en el que se detalla el número de niñas y niños usuarias/os.
 - ✓ Listado de alimentos (perecibles y no perecibles).
 - ✓ Especificaciones de alimentos perecibles y no perecibles.
 - ✓ Requerimiento de raciones alimentarias
 - ✓ Periodo de atención.
 - ✓ Valor referencial

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024
				Página 20 de 121

- ✓ Monto de la Garantía de Seriedad de Oferta, y
- ✓ Otros.
- n) Formatos
- o) Modelo de contrato.

Adicionalmente en las bases, pueden incluir factores de evaluación de las propuestas técnicas y económica.

5.2.5.2 Difusión de Bases del Proceso de Compras para el SCD

- a) La UGCTR solicita a la UCI y a las unidades territoriales la difusión de la convocatoria y las bases del Proceso de Compras, mediante los diversos canales de comunicación y/o plataforma de información disponibles, así como, articulan con los tres niveles de gobierno, sociedad civil, organismos no gubernamentales, entre otros para su difusión.
- b) La UCI y las unidades territoriales deben informar a la Dirección Ejecutiva en un plazo de 05 días hábiles posteriores a la adjudicación y notificación de postores, sobre las actividades de difusión de la convocatoria y las bases del Proceso de Compras en favor del servicio alimentario para el SCD.

5.2.5.3 Formulación de consultas y observaciones

- a) Las personas naturales y/o jurídicas interesadas en participar en el proceso de compras, pueden formular consultas y observaciones a las bases, en la fecha y horario establecido en el cronograma del Proceso de Compras.
- b) Las consultas y observaciones deben formularse a través de la plataforma del Proceso de Compras, de manera clara, sin ambigüedades, con el objetivo que permita realizar su absolución, no debiendo emplearse para formular pretensiones que desnaturalicen o dilaten el normal desarrollo del Proceso de Compras del PNAEQW.

5.2.5.4 Absolución de consultas u observaciones y publicación

- a) La UGCTR deriva las consultas y observaciones a las unidades orgánicas de la sede central de acuerdo a sus competencias.
- b) La/el Jefa/e de cada unidad orgánica de la sede central del PNAEQW remite a la UGCTR mediante memorando la absolución de las consultas y observaciones.
- c) La UGCTR realiza y consolida la absolución de manera motivada mediante matriz absolutoria de consultas y observaciones que se elabora conforme lo establece la normativa del PNAEQW, en el caso de las observaciones se indica si estas se acogen, se acogen parcialmente o no se acogen y se publican en el enlace de la página web del Proceso de Compras del PNAEQW en el plazo establecido en el numeral 5.2.5 de la presente norma técnica.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 21 de 121

La UGCTR puede autorizar por causas debidamente justificadas mediante memorando la prórroga de la actividad de absolución de consultas u observaciones, publicando un aviso de la prórroga de la referida actividad en el enlace de la página web del Proceso de Compras. En caso de actividad de absolución de consultas u observaciones, todas las actividades subsiguientes prorrogran su plazo.

5.2.5.5 Integración de Bases del Proceso de Compras y Publicación

- a) La UGCTR integra las bases del Proceso de Compras, incorporando de ser el caso, las modificaciones que resulten de la absolución de las consultas y del acogimiento parcial o total de las observaciones formuladas.
- b) La DE aprueba las bases integradas del Proceso de Compras mediante RDE para su publicación en el enlace de la página web del Proceso de Compras del PNAEQW y en el portal web institucional del PNAEQW, según el cronograma establecido en las bases del Proceso de Compras.
En caso de no existir consultas u observaciones o estas no sean acogidas, no será necesario la emisión de una RDE.
- c) Las Bases Integradas del Proceso de Compras no pueden ser modificadas ni observadas, salvo supuestos de rectificación de error material y/o fe de erratas, siendo de cumplimiento obligatorio por los actores involucrados en el Proceso de Compras y en la prestación del servicio alimentario.

5.2.5.6 Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas

- a) Las/los postoras/es presentan las propuestas técnicas y económicas a través de la plataforma virtual del PNAEQW, conforme con lo establecido en las Bases Integradas del Proceso de Compras.
- b) Las/los postoras/es presentan solo una propuesta técnica indicando el o los ítems a los que postula en el ámbito de un Comité de Compra.
- c) Los requisitos obligatorios que deben cumplir las propuestas técnicas de las/los postoras/es se establecen de manera clara y detallada en las Bases Integradas del Proceso de Compras. De no cumplir con lo requerido, la propuesta será descalificada. Cada propuesta técnica debe estar acompañada de una Garantía de Seriedad de Oferta por cada ítem al que se presenta el/la postor/a. El monto y tipo se establece en las Bases Integradas del Proceso de Compras.
- d) El/la postor/a presenta su propuesta económica de acuerdo con lo establecido en las Bases Integradas del Proceso de Compras. El importe total de la propuesta económica del ítem al cual se presenta no debe superar el valor referencial del ítem. La oferta que presente el/la postor/a, debe señalar expresamente que esta comprende la entrega de la totalidad del servicio alimentario de acuerdo con las condiciones establecidas en las Bases Integradas

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 22 de 121

del Proceso de Compras para el Servicio Alimentario. El valor de la propuesta económica del/de la postor/a debe ser a todo costo, salvo lo establecido en la Ley N° 27037 - Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía; y cualquier otro gasto relacionado de forma directa o indirecta a la entrega de las raciones alimentarias en el SCD. Todo gasto que no se haya incluido y/o declarado durante esta etapa y que el/la proveedor/a realice a fin de dar cumplimiento a sus obligaciones contractuales, no será exigible por el/la proveedor/a al Comité de Compra y al PNAEQW.

- e) En caso de consorcio, para acceder al beneficio de la exoneración del Impuesto General a las Ventas según la Ley N° 27037, todas/os las/los integrantes que participen en consorcio deben reunir las condiciones exigidas en la referida Ley.
- f) Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases integradas deben estar debidamente firmados digitalmente por el postor (según Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales).

Los demás documentos serán cargados a través de la plataforma virtual del PNAEQW en formato PDF, y deben ser legibles.

5.2.5.7 Evaluación y Calificación de las Propuestas Técnicas

- a) El Comité de Compra revisa y verifica que la propuesta técnica contenga todos los documentos exigidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras, que el postor no se encuentre en la relación de postoras/es y/o proveedoras/es impedidas/os del PNAEQW, para participar en el Proceso de Compras, caso contrario la propuesta del/de la postor/a debe ser descalificada.
- b) La/el SC brinda asistencia técnica a las/los integrantes del Comité de Compra, quien, en caso sea necesario, puede recibir asistencia técnica de otras/os profesionales de la UT o unidades orgánicas involucradas del PNAEQW. Las consultas realizadas y/o la asistencia técnica recibida deben constar en las actas correspondientes.
- c) El Comité de Compra verifica que la Garantía de Seriedad de Oferta por cada ítem al que se presente el/la postor/a, cumpla con las formalidades establecidas en las Bases Integradas del Proceso de Compras. En caso la información no sea correcta, la propuesta del/de la postor/a debe ser descalificada del ítem correspondiente.
- d) La UT puede autorizar la prórroga de las actividades de evaluación y calificación de propuestas, mediante memorando dirigido a la UGCTR; para ello la UGCTR publica un aviso de la prórroga de la referida actividad en la página web del Proceso de Compras. En caso de prórroga de las actividades de evaluación y calificación de propuestas, todas las actividades subsiguientes prorrogran su plazo. La prórroga se da en los siguientes casos:
 - ✓ Por la cantidad de propuestas (técnicas y económicas) a evaluar.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 23 de 121

✓ Por falta de quorum del Comité Compra.

5.2.5.8 Evaluación y Calificación de las Propuestas Económicas

a) El Comité de Compra una vez concluida con la evaluación de las propuestas técnicas, evalúa las propuestas económicas de acuerdo a lo establecido en las bases del Proceso de Compras.

b) Para la evaluación de las propuestas económicas:

Se asigna el puntaje máximo establecido a la propuesta de menor monto, según ítem. A las demás propuestas se les asigna un puntaje inversamente proporcional, según la siguiente fórmula:

$$P_{pex} = \frac{R_m * 100}{P_{ex}}$$

P_{ex}

Donde:

P_{pex} = Puntaje de la propuesta económica del/de la postor/a

P_{ex} = Propuesta económica del/de la postor/a (S/)

R_m = Propuesta económica de menor monto (S/)

5.2.5.9 Adjudicación y Notificación de postoras/es

a) El Comité de Compra, en el caso, que dos (02) o más propuestas empaten en el mayor puntaje total, aplica el criterio para el desempate que se establece en las Bases Integradas del Proceso de Compras.

b) El Comité de Compra suscribe con firma digital el acta de evaluación, calificación y adjudicación de postoras/es, con los resultados del Proceso de Compras.

c) La UGCTR, publica en el enlace la página web del Proceso de Compras del PNAEQW, el acta de evaluación, calificación y adjudicación de postoras/es, con los resultados del Proceso de Compras, acción que constituye la notificación válida para la presentación de documentos y suscripción del contrato, de acuerdo a lo establecido en las Base Integradas del Proceso de Compras.

La UT elabora el cronograma para el Servicio Alimentario para el SCD.

d) En caso un Comité de Compra no realice la adjudicación de ítems, el/la SC remite un informe a la/al JUT dentro del plazo de un (01) día hábil de declarado desierto, detallando las razones o supuestos por los que no se realizó la adjudicación y solicita nueva convocatoria y/o adenda.

e) La/el JUT en un plazo máximo de un (01) día hábil de recepcionado el informe del/de la SC, autoriza al Comité de Compra a realizar una nueva convocatoria y comunica formalmente a la UGCTR.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 24 de 121

- f) Sin perjuicio de lo señalado en el numeral precedente, en los casos en los que no se haya adjudicado un ítem, o se haya resuelto o declarado nulo el contrato, la UT remite a la UGCTR un informe dando cuenta de las convocatorias realizadas, que incluya como mínimo los motivos de no adjudicación, gastos realizados, usuarias/os sin atención y las acciones realizadas a fin de garantizar el servicio alimentario de las niñas y niños del SCD.

5.2.5.10 Presentación de documentos para la firma del contrato

El/la postor/a adjudicado/a para la firma del contrato, presenta por mesa de partes de la UT correspondiente, una carta simple por cada ítem adjudicado dirigida al Comité de Compra, con copia a la UT en el plazo establecido en el cronograma de las Bases Integradas del Proceso de Compras, adjuntando los siguientes documentos:

- a) Garantía de Fiel Cumplimiento por el 10% del valor adjudicado del ítem materializada a través de una carta fianza. La Garantía de Fiel Cumplimiento será emitida a favor del PNAEQW y expedida por una entidad financiera dentro del ámbito de supervisión de la Superintendencia de Banca y Seguros y Administradoras de Fondos de Pensiones que cuenten con clasificación de Riesgo B o superior, o estar considerada en la última lista de Bancos Extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

La garantía debe ser incondicional, solidaria, irrevocable y de realización automática al sólo requerimiento del PNAEQW. La garantía debe mantenerse vigente hasta treinta (30) días calendario posterior a la culminación de la ejecución contractual; en caso los contratos no se liquiden dentro de este plazo la garantía debe encontrarse vigente hasta la liquidación del mismo. La carta fianza debe ser remitida por la UT a la Unidad de Administración dentro de los tres (03) días hábiles posteriores de suscrito el contrato para su custodia. En caso de consorcio, la carta fianza debe mencionar expresamente el nombre de todas y cada una de las personas naturales y/o jurídicas que lo integran, proceso de compra, número de convocatoria, y nombre del ítem al cual adjudicó, debiendo ser tramitada directamente por uno de los consorciados o por el consorcio.

- b) En el caso de las MYPE, podrán acogerse al mecanismo de retención establecido en la Ley N° 28015, de acuerdo a las Bases Integradas del Proceso de Compras, para lo cual deben presentar su constancia de REMYPE expedida por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo. En caso de consorcio, cada consorciado debe presentar la respectiva constancia de REMYPE, no se aceptarán solicitudes en trámite. El/la SC verifica la veracidad de la constancia de REMYPE a través del portal web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, comunicando los resultados de su verificación al Comité de Compra.
- c) En caso de Consorcio, deberá adjuntar contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario, de cada uno de los representantes

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 25 de 121

legales y/o titulares de las/los consorciadas/os, precisando el porcentaje de participación, la/el integrante que asumirá la facturación, las obligaciones de cada consorciada/o (conforme a la promesa de consorcio presentada en la propuesta técnica), designación del/de la representante y domicilio común, de corresponder. Asimismo, en el contrato de Consorcio debe constar que sus integrantes responden frente a terceros de manera solidaria, pudiendo dirigirse en forma indistinta a cualquiera de los consorciados por el total de la obligación.

- d) Si el/la postor/a adjudicado/a se encuentra comprendido en el beneficio de la exoneración del Impuesto General a las Ventas según Ley N° 27037, deberá presentar una Declaración Jurada, firmada por la persona natural o representante legal de la persona jurídica o el representante común del consorcio. En caso de consorcio, se debe señalar en la declaración jurada que todos los integrantes que figuran en la promesa de consorcio reúnen las condiciones exigidas en la referida Ley.
- e) Otros documentos de acuerdo con lo establecido en las Bases Integradas del Proceso de Compras.

La UT revisa toda la documentación presentada por el/la postor/a adjudicado/a para la firma del contrato y verifica que la documentación esté completa y cumpla con los requisitos establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras.

5.2.5.11 Firma del contrato

- a) La/el presidenta/e del Comité de Compra y el/la postor/a adjudicado/a suscriben el contrato con firma digital, teniendo en cuenta lo siguiente:
 - ✓ La persona natural o su apoderada/o designada/o mediante escritura pública.
 - ✓ La persona jurídica, a través del/de la representante legal o apoderada/o designada/o mediante escritura pública o copia certificada del acta de otorgamiento de poderes.
 - ✓ El consorcio, a través de la/del representante común, designada/o en el contrato de consorcio con firmas legalizadas o elevado a escritura pública.
- b) Forman parte del contrato, el documento que lo contiene y sus anexos, la propuesta técnica y la propuesta económica, la presente norma técnica, las Bases Integradas del Proceso de Compras, sus anexos, formatos y demás documentos normativos aprobados por el PNAEQW relacionados al Proceso de Compras. En caso exista una contradicción y/o incongruencia entre los documentos previamente citados, la presente Norma Técnica del Proceso de Compras tiene prevalencia sobre los demás documentos.
- c) Cuando el/la postor/a adjudicado/a no suscriba el contrato dentro de los plazos establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras, o manifieste su decisión de no suscribirlo, o pierda la

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 26 de 121

condición de postor/a adjudicado/a por no presentar la documentación completa; y, no cumpla con los requisitos establecidos, se le aplican las acciones administrativas y legales que correspondan.

El Comité de Compra en el plazo máximo de dos (02) días hábiles de producido el hecho precedente, debe elaborar nueva acta de adjudicación, declarando como ganador/a al siguiente postor/a según orden de prelación; al mismo que, se le debe comunicar al correo electrónico declarado, indicando fecha para la presentación de documentos para suscripción del contrato y la fecha de su perfeccionamiento.

A tal efecto se aplicarán los mismos plazos y condiciones establecidas para la notificación y firma de contrato.

En caso de no existir siguiente postor/a según orden de prelación, el Comité de Compra elabora el acta declarando desierto el ítem convocado.

- d) El/la SC remite a la/al JUT el informe consolidado de la etapa de selección de proveedoras/es realizado por el Comité de Compra dentro del plazo máximo de dos (02) días hábiles de culminada la citada etapa.
- e) La UT solicita mediante memorando a la Unidad de Administración, la devolución de los depósitos de garantía de seriedad de oferta a las/los postoras/es adjudicadas/os después de la firma de contrato, salvo aquellas/os postoras/es adjudicadas/os que, para la firma de contrato se acojan al mecanismo alternativo de retención MYPE establecido en el numeral 5.2.5.10 literal b) de la presente norma técnica, en cuyo caso la garantía de seriedad de oferta se constituirá como parte del fondo de garantía de fiel cumplimiento (10% del monto total del contrato).

En caso, de las/los postoras/es no adjudicadas/os la devolución se realiza conforme a lo establecido en el documento normativo aprobado por el PNAEQW.

5.3 Selección de proveedores para la suscripción de adendas para la prestación del servicio alimentario para el SCD, en caso de ítems desiertos, con contratos resueltos y/o nulos

- 5.3.1 La UGCTR, en coordinación con la Unidad de Tecnologías de la Información, realiza el registro de la información del requerimiento de contratación para el servicio alimentario para el SCD en la aplicación informática y mediante memorando comunica a la/el jefa/e de la unidad territorial, en un plazo no mayor a un (01) día.
- 5.3.2 La/el jefa/e de la unidad territorial, en el plazo de un (01) día realiza la invitación mediante carta múltiple según Anexo N°10 de la presente norma técnica generada a través de la aplicación informática, a las/los proveedoras/es del ámbito nacional con contrato vigente y que no se encuentren inmersos en la relación de postoras/es y/o proveedoras/es

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 27 de 121

impedidos, indicando la fecha y hora límite para la remisión de sus propuestas económicas mediante la aplicación informática.

5.3.3 Las/los proveedoras/es interesadas/os remiten sus propuestas económicas, según Anexo N° 11 de la presente norma técnica, a través de la aplicación informática, en el plazo de un (01) día hábil el cual inicia a las 00:01 horas del día siguiente calendario de recibida la comunicación del PNAEQW y culmina a las 23:59 horas.

5.3.4 El/la SC, elabora y remite a la/al JUT el informe técnico de evaluación de propuestas verificando el cumplimiento de las condiciones del requerimiento.

En el supuesto que dos (02) o más propuestas económicas empaten, se define a través de los siguientes criterios en orden excluyente:

- El/la proveedor/a cuyo establecimiento se encuentra en el ámbito de la UT donde se encuentra el ítem a atender
- El/la proveedor/a que obtuvo el mayor puntaje en la Evaluación Técnica de Establecimientos (calificación Higiénico Sanitaria)
- Se define enviando a través del SIGO la invitación al correo electrónico de las/los proveedoras/es empatados, para que en el plazo de treinta (30) minutos de remitida la invitación, presenten una nueva propuesta económica.

Las actividades descritas en el presente numeral deben realizarse en el plazo de un (01) día hábil de remitidas las propuestas económicas a través de la aplicación informática.

5.3.5 La/el JUT, en el plazo de un (01) día hábil de efectuada la evaluación de la propuesta económica, autoriza mediante carta al Comité de Compra la suscripción de la adenda, y en el mismo plazo comunica mediante memorando a la UGCTR, para realizar el trámite de la certificación de crédito presupuestario, a fin de iniciar con el procedimiento para la suscripción de la adenda para la prestación del servicio alimentario para el SCD, conforme al numeral 5.4 de la presente norma técnica.

5.4 Suscripción de adendas para la prestación del servicio alimentario para el SCD, en caso de ítems desiertos, con contratos resueltos y/o nulos

5.4.1 El Comité de Compra en el plazo máximo de un (01) día hábil de recepcionado el documento de la/el JUT, comunica al/a la proveedor/a o a las/los proveedoras/es con contratos vigentes suscritos durante el ejercicio fiscal 2024 por los CC, que no se encuentren inmersos en la relación de postoras/es y/o proveedoras/es impedidos, para que procedan con la suscripción de adendas de corresponder. En el mismo plazo el/la SC genera la adenda en la aplicación informática y la remite al Comité de Compra a través de correo electrónico institucional.

5.4.2 El Comité de Compra, en coordinación con el/la proveedor/a, en el plazo máximo de un (01) día hábil suscriben la adenda con firma digital o manuscrita, la misma que debe contar con la certificación de crédito presupuestario.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 28 de 121

5.4.3 El/la SC en el plazo máximo de dos (02) días hábiles de suscrita la adenda, revisa y remite la adenda a través de la aplicación informática, bajo responsabilidad.

5.4.4 La/el especialista de la CGCSEC, en el plazo de tres (03) días hábiles de recibida la adenda a través de la aplicación informática, valida y remite la adenda a la/al especialista informático de la CGCSEC, para su publicación en el portal web institucional del PNAEQW.

5.4.5 En caso el/la proveedor/a desista de suscribir la adenda, el Comité de Compra suscribirá adenda con el/la proveedor/a que obtuvo la siguiente mejor propuesta según el informe técnico de la/ del SC, y así sucesivamente.

En caso de no existir proveedoras/es interesadas/os o desistan de suscribir la adenda con el Comité de Compra, la/el SC remite un informe técnico a la/al JUT dentro del plazo de dos (02) días hábiles, los que se contabilizan una vez culminado el plazo establecido en los numerales 5.3.4 o 5.4.1 y 5.4.2, según corresponda, detallando las razones o supuestos por los que no se realizó la suscripción de adenda, proponiendo modificaciones al requerimiento debidamente sustentadas, de corresponder.

5.5 Registro de información del requerimiento de raciones alimentarias

5.5.1 La/el EA registra la información del requerimiento de raciones alimentarias en la aplicación informática implementada por el Programa.

5.6 Registro de información de responsables de recepción de raciones alimentarias

5.6.1 La/el JUT o a quien designe, solicita a la/al especialista de la CCAR, mediante correo electrónico institucional, la habilitación del código modular en para el registro del/de la responsable de recepción de alimentos.

5.6.2 La/el especialista de la CCAR, comunica a la/al JUT o a la/al especialista designada/o, mediante correo electrónico institucional, sobre la habilitación del código modular en el aplicativo informático.

5.6.3 La/el JUT o la/el especialista designada/o, registra de manera oportuna en el SIGO a la/al responsable de la recepción de alimentos en las IIEE.

5.7 Registro de información de la actualización del responsable de recepción de raciones alimentarias

5.7.1 El MINEDU a través del responsable de la IE, solicita mediante documento a la UT que corresponda la modificación o actualización de la/del responsable/s de la recepción de alimentos.

5.7.2 La/el JUT designa a la/la especialista responsable de la actualización en el SIGO.

5.7.3 La/el especialista de la CCAR monitorea las actualizaciones del/ de la responsable y elabora un reporte periódico.

5.8 Etapa de ejecución contractual

5.8.1 Obligaciones del/de la proveedor/a

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 29 de 121
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma					

- a) Cumplir con lo dispuesto en la presente norma técnica y las Bases Integradas del Proceso de Compras para el servicio alimentario del SCD, sus anexos, formatos, contrato y demás documentos normativos aprobados por el PNAEQW para el indicado proceso.
- b) Cumplir con los requisitos, condiciones, especificaciones de alimentos, plazos establecidos para la presentación del expediente de los alimentos, así como de la evaluación de los alimentos en los establecimientos del/de la proveedor/a, de acuerdo a lo dispuesto en las Bases Integradas del Proceso de Compras para el servicio alimentario del SCD, el contrato y demás documentos normativos aprobados por el PNAEQW.
- c) Garantizar la calidad sanitaria de las raciones alimentarias que entrega a cada una de las IIEE, sin perjuicio de la responsabilidad civil frente a terceros y penal de ser el caso.
- d) Contar obligatoriamente con dispositivos móviles que cumplan con las características técnicas mínimas requeridas para instalar la aplicación informática proporcionada por el PNAEQW, mediante el cual se registra el evento de la entrega en cada una de las IIEE. Los dispositivos móviles no podrán ser utilizados por más de un/una proveedor/a. Las características técnicas mínimas requeridas para los dispositivos móviles deben estar establecidas en las Bases Integradas del Proceso de Compras. El/la proveedor/a es responsable de la custodia e integridad de los equipos declarados y de la información que contienen, por lo que debe adoptar las medidas necesarias a fin de evitar los riesgos, hurto, robo, pérdida o deterioro. Asimismo, es responsable de actualizar la aplicación informática móvil QW Proveedores en la oportunidad que el PNAEQW lo requiera.
- e) Cumplir con los requisitos, condiciones, compromisos, especificaciones de los alimentos durante la evaluación de las características físicas y organolépticas de las raciones alimentarias en los establecimientos del/de la proveedor/a, de acuerdo a lo establecido en la presente Norma Técnica, Bases Integradas del Proceso de Compras para el SCD, el contrato y demás documentos normativos aprobados por el PNAEQW.
- f) Brindar todas las facilidades necesarias para que el PNAEQW, pueda ejercer su derecho verificar el cumplimiento del contrato. En consecuencia, el PNAEQW queda autorizado a apersonarse, de manera inopinada o programada, a las instalaciones y/o vehículos declarados para la distribución de alimentos por el/la proveedor/a, a través de sus representantes o de terceros, con la finalidad de verificar el estricto cumplimiento de lo pactado. El ejercicio de esta facultad debe ser ejecutada, en presencia del/de la responsable del control de las operaciones realizadas para las actividades realizadas en las instalaciones del establecimiento del proveedor o un/una representante autorizada/o, cuando se verifican actividades fuera del establecimiento, conforme a las Bases Integradas del Proceso de Compras para el servicio alimentario de los SCD.
- g) Presentar el expediente de conformidad de entrega al Comité de Compra a través de la UT, acompañando las Actas de Entrega y Recepción de raciones alimentarias firmadas por el responsable de recepción las IIEE, y toda la documentación requerida para el pago dentro del plazo establecido en el cronograma para la entrega de expedientes de conformidad de entrega

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 30 de 121

establecido en el contrato. Las únicas actas válidas para realizar el pago son las emitidas desde la aplicación informática establecido en las Bases Integradas del Proceso de Compras.

- h) Comunicar a la UT la conformidad por la transferencia financiera correspondiente al pago, realizada por el Comité de Compra, de acuerdo a los plazos y demás disposiciones establecidas en el documento normativo aprobado por el PNAEQW.
- i) Cumplir con lo dispuesto en el documento normativo aprobado por el PNAEQW para el manejo y retiro de productos no conformes y la reposición de alimentos (a través del stock de seguridad), de acuerdo a las disposiciones establecidas por la autoridad sanitaria competente y/o el PNAEQW.
- j) Contar con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP con alcance a las raciones alimentarias de la presente norma.
- k) Realizar el saneamiento ambiental del establecimiento con una frecuencia mínima de tres (03) meses, que incluya los siguientes tratamientos: desinfección (obligatorio), desinsectación (obligatorio), desratización (obligatorio), limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio) y limpieza de tanques sépticos (obligatorio, en caso de tenerlo)
- l) Realizar el control médico (verificado a través de certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) a su personal manipulador de alimentos, con frecuencia mínima de seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopía y Coprocultivo con resultado negativo, emitido por un establecimiento de salud inscrito en el RENIPRESS.
- m) Contar con un responsable del control de las operaciones realizadas, debe encontrarse en el establecimiento desde la recepción de las materias primas e insumos hasta la carga y estiba de las raciones en los vehículos para su distribución.
- n) Otras obligaciones que se establezcan en las Bases Integradas del Proceso de Compras para el servicio alimentario para el SCD. Las/los proveedoras/es son responsables de la veracidad y/o autenticidad de los documentos que presentan al PNAEQW, siendo su responsabilidad la verificación de la veracidad y/o autenticidad de los documentos que presentan, incluyendo aquellos obtenidos de terceros.

5.8.2 Prohibición de cesión de posición contractual y la subcontratación

- a) No se permite la cesión de posición contractual ni la subcontratación de la prestación a cargo del/de la proveedor/a, excepto la subcontratación de los servicios de transporte de raciones alimentarias.
- b) En caso de subcontratación de los servicios de transporte de raciones alimentarias, el/la proveedor/a mantiene la responsabilidad por la ejecución total del contrato ante el Comité de Compra.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 31 de 121

- c) El servicio subcontratado debe cumplir con los requisitos y formalidades exigidas en la presente norma técnica y las Bases Integradas del Proceso de Compras del servicio alimentario para el SCD. Las obligaciones derivadas del contrato entre el/la proveedor/a y el subcontratista son ajenas al contrato suscrito con el Comité de Compra, y no son oponibles al Comité de Compra o al PNAEQW.

5.8.3 Supervisión de los establecimientos del/de la proveedor/a para la prestación del servicio alimentario del SCD

- a) Con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de las prestaciones a cargo de las/los proveedor/es contratadas/os, el PNAEQW se encuentra facultado, directamente o a través de terceros contratados para tal fin, para realizar de forma inopinada y/o programadas acciones de evaluación y/o muestreo de los alimentos en los establecimientos, las que se realizan conforme a la normativa sanitaria vigente y requisitos establecidos por el PNAEQW para el Proceso de Compras del servicio alimentario. Esta facultad de evaluación se realiza en cualquier etapa de la ejecución contractual del Proceso de Compras.
- b) En caso los resultados de la evaluación de los alimentos emitidos por la autoridad sanitaria competente, organismo de inspección u otros contratados por el PNAEQW no cumplan con lo establecido en las especificaciones de alimentos, el lote de alimentos será considerado no conforme.
- c) La UT verifica que los establecimientos para la elaboración de las raciones alimentaria y/o establecimientos de almacenamiento de alimentos de las/los proveedoras/es y los vehículos de transporte de raciones alimentarias, mantengan las condiciones higiénico sanitarias requeridas, cumplan los requisitos obligatorios establecidos por el PNAEQW para el servicio alimentario para el SCD, la normativa sanitaria vigente y demás declaraciones y compromisos asumidos por el/la proveedor/a durante toda la ejecución contractual, bajo la supervisión de la USME.
- d) En caso de verificarse el incumplimiento de las condiciones contractuales por parte del/de la proveedor/a, respecto a la suspensión de actividades relacionadas a la evaluación de los alimentos en los establecimientos del/de la proveedor/a y/o la aplicación de penalidades y/o resolución contractual, se procede de acuerdo a lo establecido en la presente norma técnica y las Bases Integradas del Proceso de Compras para el servicio alimentario del SCD.

5.8.4 Aplicación de penalidades

- a) Las causales de incumplimiento y los montos de las penalidades son establecidas en las Bases Integradas del Proceso de Compras para el servicio alimentario del SCD y recogidas en el contrato correspondiente.
- b) Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por la UT, bajo responsabilidad, cuando concurren conjuntamente:
- Una causal de incumplimiento prevista en las Bases Integradas del Proceso de Compras para el servicio de alimentario del SCD y/o en el contrato.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 32 de 121

- Que el incumplimiento no sea ocasionado por caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobados según lo establecido en el documento normativo aprobado por el PNAEQW.
- c) Las penalidades se aplican automáticamente, en la solicitud de transferencia de recursos financieros respectivos y/o liquidación de contrato, sin perjuicio de la resolución del contrato y/o de las acciones legales que correspondan, previa evaluación y validación de la UGCTR.
- d) Cada penalidad se calcula de forma independiente de las demás penalidades, las que serán deducidas de los pagos parciales, del pago final o de la garantía de fiel cumplimiento, conforme a lo señalado en el contrato. El monto total de las penalidades aplicadas al contrato no debe superar el diez (10%) del monto contractual vigente.
- e) En caso el monto de las penalidades aplicadas en un determinado contrato supere los montos pendientes de pago, éstas serán deducidas de la Garantía de Fiel Cumplimiento.
- f) Excepcionalmente, para aquellos contratos en los que se suscriba una adenda para la adscripción de uno o más ítems, el cálculo para la aplicación de la penalidad se realiza sobre la base del monto del ítem en el que se produjo el incumplimiento contractual.
- g) La opinión de la UGCTR es vinculante y de obligatorio cumplimiento por parte de la UT y el Comité de Compra. El PNAEQW dispone la notificación al/a la proveedor/a de las penalidades aplicadas vía publicación en el portal web del Proceso de Compras del PNAEQW y/o correo electrónico (siendo válida la primera notificación); la misma que se considera válida para todos los efectos sin necesidad de su notificación al domicilio contractual del contratista.
- h) El/la proveedor/a puede solicitar la inaplicación de penalidades mediante la presentación de un escrito al Comité de Compra, adjuntando los elementos probatorio correspondientes, en un plazo no mayor de tres (03) días hábiles de ocurrido el incumplimiento. La solicitud de inaplicación de penalidades debe presentarse de acuerdo al “Procedimiento para la Evaluación de Inaplicación de Penalidades Solicitadas por las/los Proveedoras/es Contratados por los Comités de Compra” aprobado por el PNAEQW, caso contrario no será admitido.
- i) El PNAEQW evalúa la solicitud y emite su pronunciamiento de acuerdo al documento normativo aprobado. Dicho pronunciamiento es vinculante y de obligatorio cumplimiento por el Comité de Compra.
- j) No se consideran incumplimiento de obligaciones contractuales por supuestos de caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobados y acreditados, que imposibiliten al/a la proveedor/a el cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato, en consecuencia, no se aplicará penalidad previa evaluación y opinión favorable de la UGCTR a la solicitud de inaplicación de penalidad presentada por el/la proveedor/a, de acuerdo a lo establecido en el documento normativo aprobado por el PNAEQW.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 33 de 121

- k) El incumplimiento de obligaciones generadas por error del/de la proveedor/a y/o de terceros, no se consideran como hechos de caso fortuito o fuerza mayor.
- l) Ante cualquier controversia respecto a la aplicación de penalidades, se aplica únicamente la cláusula de solución de controversias del contrato correspondiente.

5.8.5 Las causales para la suspensión durante las actividades de supervisión de la prestación del servicio alimentario del SCD en los establecimientos del/de la proveedor/a, se establecerán en las Bases del Proceso de Compras.

5.8.6 Causales de resolución contractual

- a) Son causales de resolución de los contratos atribuibles al/a la proveedor/a los supuestos siguientes:
 - i. Cuando el/la proveedor/a acumule el 10% del monto total del contrato como resultado de la aplicación de penalidades.
 - ii. Cuando las raciones alimentarias que hayan sido distribuidas por el/la proveedor/a, generen afectación a la salud de las/los beneficiarias/os conforme a las disposiciones establecidas en el documento normativo aprobado por el PNAEQW y/o sean declarados no aptos para consumo humano por la autoridad sanitaria competente.
 - iii. Cuando se detecte la presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros vectores, en el/los ambiente/s donde se manipulan alimentos hasta en dos (02) oportunidades.
 - iv. Cuando el/la proveedor/a presente documentación falsa y/o documentos adulterados, así como la adulteración de la información registrada en las aplicaciones informáticas del PNAEQW, para cualquier trámite durante la etapa de ejecución contractual.
 - v. Cuando el consorcio se separe o se produzca el retiro de una/uno o más consorciadas/os; por lo que no corresponde aceptar solicitudes de renuncia o cambio de uno o más consorciados, en cualquier etapa de la ejecución contractual.
 - vi. Cuando el/la proveedor/a no permita el ingreso a su establecimiento o no brinde las facilidades o no se encuentre presente la/el responsable de control de operaciones para evaluación de alimentos hasta en dos (02) oportunidades para una misma entrega.
 - vii. Cuando el/la proveedor/a, reciba servicios de exfuncionarios/os, ex trabajadoras/es o personas que estuvieran vinculadas bajo cualquier modalidad de contratación con el MIDIS y sus Programas Sociales, incluyendo el PNAEQW, hasta doce (12) meses de haber cesado su vínculo con cualquiera de las mencionadas entidades.
 - viii. Cuando el/la proveedor/a incurra en el incumplimiento de la cláusula anticorrupción establecida en el contrato.
 - ix. Cuando sea revocada y/o dejada sin efecto la resolución judicial o arbitral que permitió la participación en el Proceso de Compras del/de la postor/a con impedimento o de cualquier otra norma aprobada por el PNAEQW o que la resolución judicial o arbitral ordene mantener las normas especiales y generales sin restricción o limitación de ningún efecto.
 - x. La presente causal opera siempre que la resolución judicial o arbitral que haya permitido la participación del/de la postor/a y/o proveedor/a

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 34 de 121

- sin la aplicación de las normas aprobadas por el PNAEQW, haya sido determinante para que sea el/la ganador/a del Proceso de Compras.
- xi. Otras causales que se establezcan en las Bases Integradas del Proceso de Compras para el servicio alimentario del SCD, debidamente sustentadas, siempre que no contradiga lo dispuesto en la presente norma técnica.
 - b) Es causal de resolución del contrato no atribuible a las partes, cuando por caso fortuito, fuerza mayor o por hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, se imposibilite de manera definitiva la continuación de la ejecución contractual.
 - c) Tratándose de contratos con adendas suscritas de acuerdo a lo señalado en el numeral 5.4 de la presente norma técnica, la resolución parcial del contrato se realiza en el extremo del ítem adscrito en el cual se verifica el incumplimiento.
 - d) Para proceder con la resolución de un contrato por las causales establecidas en el numeral 5.8.6, de la presente norma técnica, la UT emite un informe técnico que sustente los fundamentos de dicha decisión, los mismos que, con la opinión favorable de la/del JUT, serán remitidos a la UGCTR, para su pronunciamiento.
 - e) La UGCTR evalúa la solicitud y emite su pronunciamiento de acuerdo al documento normativo aprobado.
 - f) Los pronunciamientos de la UGCTR sobre la materia son de obligatorio cumplimiento por las Unidades Territoriales y los CC.
 - g) La UGCTR, comunica el pronunciamiento a la/el JUT, quien debe garantizar que el Comité de Compra notifique vía carta notarial la decisión de resolver el contrato al/a la proveedor/a, adjuntando los informes técnicos sustentatorios. Sin perjuicio de la resolución de contrato, la/el JUT es responsable de realizar las acciones necesarias para garantizar el servicio alimentario para el SCD.
 - h) En cualquiera de los supuestos establecidos en el numeral 5.8.6, de la presente norma técnica, la resolución se produce automáticamente cuando el Comité de Compra comunique al/a la proveedor/a en el domicilio fijado en el contrato, que está incurso en algunas de las causales resolutorias, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondan.

5.8.7 Ejecución de garantías

- a) El PNAEQW está facultado para ejecutar la garantía de seriedad de oferta cuando:
 - i. El/la postor/a adjudicado/a que no suscribe contrato de acuerdo a lo establecido en las Bases Integradas del Proceso de Compras para el servicio alimentario del SCD, se ejecuta el 100% del monto de la Garantía de Seriedad de Oferta.

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 19/04/2024
			Página 35 de 121

- ii. En caso de nulidad durante la etapa de selección de proveedoras/es por causa/s atribuible/s al/a la postor/a, se ejecuta el 100 % del monto de garantía de seriedad de oferta.
- b) Asimismo, está facultado para solicitar la ejecución de la Garantía de Fiel Cumplimiento, cuando:
 - i. El/la proveedor/a no hubiese renovado la carta fianza antes de su fecha de vencimiento. Contra esta ejecución, el/la proveedor/a no tiene derecho a interponer reclamo alguno.
 - ii. En caso de nulidad de contrato, a consecuencia de la presentación de documentación falsa y/o adulterada, se ejecuta el 100% de la garantía de fiel cumplimiento.
 - iii. En el proceso de Liquidación de Contratos se identifiquen montos a descontar (otros descuentos y/o penalidades) que no hayan sido considerados durante la ejecución contractual.
 - iv. La resolución del contrato por causa imputable al/a la proveedor/a haya quedado consentida de acuerdo a lo establecido en el literal c) del numeral 5.8.8, de la presente norma técnica o cuando exista laudo arbitral favorable respecto a la resolución del contrato.

El monto de las garantías corresponde íntegramente al PNAEQW, independientemente de la cuantificación del daño efectivamente irrogado, se ejecuta el 100% de la garantía de fiel cumplimiento

5.8.8 Solución de controversias

- a) El contrato debe contener una cláusula por la cual las partes acuerdan que cualquier discrepancia, litigio o controversia resultante del contrato o relativo a éste, se resolverá por un tribunal arbitral conformado por tres (03) integrantes, mediante el arbitraje con aplicación de la legislación nacional vigente, de derecho, organizado y administrado por la Unidad de Arbitraje del Centro de Análisis de Resolución de Conflictos de la Pontificia Universidad Católica del Perú o por el Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio de Lima, de conformidad con los reglamentos vigentes de dichas instituciones, y se regirá por las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1071 – Decreto Legislativo que Norma el Arbitraje. El arbitraje tendrá como sede, la ciudad de Lima. Asimismo, cuando la controversia esté relacionada únicamente a la aplicación de penalidades y estas no superen las diez (10) unidades impositivas tributarias las partes acuerdan que esta se resolverá por árbitro único nombrado por el centro que administre el arbitraje.

Las partes acuerdan que los plazos aplicables dentro de las reglas del arbitraje serán los siguientes:

- i. Plazo para demandar, contestar o reconvenir: veinte (20) días hábiles. (El mismo plazo operaría para cuestionar los medios de prueba ofrecidos)
- ii. Plazo para reconsiderar resoluciones distintas al laudo: diez (10) días hábiles.
- iii. Plazo para solicitar interpretación, exclusión, integración o rectificación del laudo: quince (15) días hábiles.
- b) El contrato debe contener una cláusula por la cual las partes acuerdan que, de interponerse recurso de anulación contra el laudo arbitral, no se requerirá la presentación de carta fianza y/o garantía alguna como requisito de

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 36 de 121

procedibilidad del recurso; siendo este acuerdo, oponible a cualquier reglamento del Centro de Arbitraje que administre el proceso arbitral.

- c) Cualquier discrepancia, litigio o controversia resultante del contrato o relativo a éste, entre ellos la resolución de contrato y/o aplicación de penalidades podrán ser sometidas por el/la proveedor/a a arbitraje dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a su comunicación. Vencido el plazo anteriormente señalado sin que se haya iniciado procedimiento alguno, se entenderá que ha quedado consentida.
- d) El laudo arbitral que se emita conforme a los numerales precedentes será definitivo e inapelable, teniendo el valor de cosa juzgada y deberá ejecutarse como una sentencia.

5.9 Supervisión de la prestación del servicio alimentarios para SCD en el establecimiento del proveedor

La supervisión de la prestación del servicio se realiza conforme a lo establecido en el Anexo N° 12.

La supervisión de la prestación del servicio con la entrega de canastas de alimentos, se realiza conforme a lo establecido en el “Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.

5.10 Distribución de las raciones alimentarias hasta las IIEE

5.10.1 El/la proveedor/a realiza la distribución de los alimentos en los vehículos declarados al PNAEQW, hacia la Institución(es) Educativa(s) determinado(s) por el MINEDU, en el período establecido en el cronograma para dicho fin. Los vehículos utilizados para transportar los alimentos deben contar con las siguientes condiciones mínimas:

- a) Ser exclusivos para el transporte de alimentos para consumo humano durante la distribución de las raciones.
- b) El vehículo debe estar acondicionado y provisto de medios suficientes para proteger la ración alimentaria.
- c) Encontrarse en buenas condiciones de conservación, limpieza (interna y externa) y libre de olores extraños.
- d) El contenedor ni los empaques pueden ser abiertos durante el proceso de transporte de raciones.
- e) La limpieza y desinfección del vehículo de transporte de alimentos se realiza diariamente según su Programa de Higiene y Saneamiento.
- f) Cumplir lo dispuesto en los artículos 75°, 76° y 77° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- g) Cumplir lo dispuesto en el artículo 6.2.3 de la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA aprobado mediante Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA.
- h) Cumplir lo dispuesto en el artículo 6.2. de la NTS N° 142-MINSA/DIGESA aprobado mediante Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA.
- i) Cumplir lo dispuesto en el artículo 6.4. de la Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio aprobado mediante Resolución Ministerial N° 250-2020/MINSA.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 37 de 121

5.11 Entrega y recepción de las raciones alimentarias las IIEE

- 5.11.1** La entrega de alimentos por parte de las/los proveedoras/es del PNAEQW se realiza en las IIEE señalados por el MINEDU. Las IIEE cuentan con un responsable de garantizar las condiciones adecuadas durante la recepción, almacenamiento y distribución de las raciones alimentarias.
- 5.11.2** Para la recepción de las raciones las IIEE deben acondicionar una zona de recepción (apropiada, limpia y desinfectada).
- 5.11.3** El/la proveedor/a durante la entrega y recepción de raciones alimentarias en la IE debe cumplir con las siguientes consideraciones:
- Aplicar buenas prácticas de manipulación e higiene durante la operación.
 - El personal de distribución debe presentar indumentaria apropiada y limpia, para la operación.
 - El encargado de la distribución debe estar provisto de un desinfectante (alcohol, solución desinfectante u otro similar) que debe utilizar para desinfectarse las manos y los contenedores térmicos.
 - Las raciones alimentarias deben entregarse en un contenedor térmico como protección para garantizar su manipulación, transporte y almacenamiento.
 - Las raciones alimentarias deben ser adecuadamente estibadas y protegidas contra fuentes de contaminación.
 - No debe existir contacto directo de las raciones alimentarias con el piso.
 - Garantizar que los empaques/envases estén íntegros y no presenten evidencia de manchas o derrames.
 - Garantizar que la ración entregada corresponda al detallado en la documentación (Acta de Entrega y Recepción de Raciones Alimentarias).

Los responsables de recepción en las IIEE verifican las raciones alimentarias según lo establecido en el numeral 5.11.3, del presente documento, verifica las cantidades y suscribe el acta de entrega y recepción de raciones alimentarias.

5.12 Distribución de las raciones alimentarias a las/los usuarias/os

- 5.12.1** Los responsables de las IIEE garantizan la distribución de las raciones alimentarias hacia las niñas y niños en los horarios establecidos en el numeral 5.1.5.

5.13 Registro de entregas del /de la proveedor/a a las IIEE

Es obligación del/de la proveedor/a contar con dispositivos móviles que cumplan con las características técnicas mínimas requeridas para instalar la aplicación informática proporcionada por el PNAEQW, mediante el cual se registra el evento de la entrega en cada una de las IIEE. Los dispositivos móviles son propiedad del/de la proveedor/a para uso exclusivo de las actividades que establece el PNAEQW, durante la distribución de los alimentos y hasta la sincronización final de los registros de entrega en la aplicación informática.

5.13.1 Habilitación de los Dispositivos Móviles

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 38 de 121

El/la proveedor/a registra en la Aplicación Informática todos los dispositivos móviles que serán utilizados para el registro de la entrega de alimentos en cada IE.

El registro de los dispositivos móviles debe realizarse en un plazo máximo de tres (03) días hábiles de suscrito el contrato para el SCD.

Si los dispositivos móviles cumplen con lo requerido, son aceptados, caso contrario son rechazados en la referida aplicación.

La/el especialista informática/o o soporte técnico de la UT, realiza la instalación de la herramienta de control y monitoreo (enrolamiento) en los dispositivos móviles aceptados. Con la referida instalación, los dispositivos móviles, pasan a condición de habilitados, siendo la fecha límite para dichas acciones, el plazo máximo de evaluación de alimentos (raciones).

5.13.2 Consideraciones previas al registro de entrega

El/la proveedor/a debe verificar la última versión del aplicativo informático, la configuración de la fecha y hora del dispositivo móvil y la sincronización inicial.

El/la proveedor/a ingresa secuencialmente los datos de la IE, registra los datos de la/el representante de la IE que otorga la conformidad o persona autorizada para la recepción de los alimentos (nombres y apellidos), registra las fotografías, guarda el registro y finalmente realiza la sincronización final.

5.13.3 Sobre el cumplimiento del registro de la entrega de alimentos válido de forma obligatoria, se debe realizar lo siguiente:

- a) Respecto a la oportunidad, registra la entrega de alimentos de manera obligatoria el día en que ésta se realiza. La fecha de inicio de registro de la entrega en la aplicación informática debe coincidir con la fecha consignada en el "Acta de Entrega y Recepción de Raciones Alimentarias" (copia SCD y copia proveedor/a) y con la fecha de las tomas fotográficas.
- b) Respecto a las fotografías, registra de manera obligatoria tres (3) tomas fotográficas legibles y completas, que permitan verificar el contenido de las mismas.

b.1 Fotografía del frontis de la IE.

b.2 Fotografía del Acta de Entrega y Recepción de Raciones Alimentarias (copia SCD), que queda en custodia en la IE, y que debe contener los siguientes datos:

- ✓ Fecha de recepción de alimentos.
- ✓ Nombres y apellidos de la/del representante responsable de la recepción de alimentos entregados por el PNAEQW que otorga la conformidad o persona autorizada para la recepción de los alimentos.
- ✓ Firma de la/del representante responsable de la recepción de alimentos entregados por el PNAEQW que otorga la

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				
Fecha de aprobación: 19/04/2024				
Página 39 de 121				

conformidad o persona autorizada para la recepción de los alimentos.

- ✓ Número de Documento Nacional de Identidad (DNI) de la/del representante responsable de la recepción de alimentos entregados por el PNAEQW que otorga la conformidad o persona autorizada para la recepción de los alimentos.
- ✓ Observaciones consignadas por la/el representante responsable de la recepción de alimentos entregados por el PNAEQW que otorga la conformidad o persona autorizada para la recepción de los alimentos, de ser el caso.
- ✓ La fotografía del Acta de Entrega y Recepción de Raciones Alimentarias (copia SCD), debe contar con la totalidad de los datos descritos en el presente literal y estos deben coincidir con los consignados en el Acta de Entrega y Recepción de Raciones Alimentarias (copia proveedor/a).

b.3 Fotografía que muestre el ambiente donde se encuentran las raciones entregadas por el/la proveedor/a en la IE.

El orden de las fotografías no invalida el registro realizado.

- c) Respecto a la sincronización final, se debe realizar de manera obligatoria, previo a la hora de presentación del Expediente de Conformidad de Entrega.

Para realizar esta acción, es necesario que el dispositivo móvil cuente con una conexión estable a internet (Plan de datos o WiFi).

- 5.13.4 El/la director/a ejecutivo/a o a quien este delegue autoriza la transferencia de recursos financieros para el pago por la entrega de alimentos que cumplan las especificaciones técnicas de alimentos aprobadas por el PNAEQW y que cuenten con la conformidad del de la/el representante de la SCD en el Acta de Entrega y Recepción de Raciones Alimentarias.

5.14 Intercambio de alimentos

- 5.14.1 Cuando el/la proveedor/a, se encuentre imposibilitado de entregar uno o más alimentos de acuerdo a las condiciones establecidas en su respectivo contrato. Estos intercambios pueden ser:

- a) **Intercambio de alimentos y/o raciones alimentarias con permuta:**
Cuando el/la proveedor/a solicita que se intercambie entre sí los alimentos o los tipos de ración alimentaria dentro de un ciclo de 20 días de la programación del menú. Este tipo de intercambio no requiere descuento.
Los intercambios deben realizarse respetando los tipos de raciones alimentarias.

Para lo cual debe realizar lo siguiente:

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 40 de 121

- i. El/la proveedor/a solicita el intercambio de alimentos a el/la SPA, cuando este se encuentre en el establecimiento durante el proceso productivo.
- ii. El/la SPA evalúa la situación presentada y autoriza el cambio del alimento de acuerdo al menú programado para el ciclo de 20 días remitido.
- iii. El/la SPA comunica inmediatamente a la/al JUT con copia al/ a la EA la aprobación del intercambio, mediante correo electrónico considerando lo siguiente: nombre del/de la proveedor/a, los alimentos o combinaciones permutados con sus días correspondientes, el motivo que genere el intercambio. La/el SPA, culminado el proceso de supervisión y liberación de los alimentos incluye en su informe el detalle de la permuta autorizada adjuntando los correos electrónicos cursados al JUT con copia al/ a la EA. Una copia de dicho informe debe ser remitido a la/el EA
- iv. El/la EA registra la información del intercambio, actualiza la programación del menú de acuerdo a la permuta comunicada por el/la SPA, y la remite vía correo electrónico al CTT con copia la/el el/la SPA antes del inicio de siguiente proceso de supervisión y liberación. Asimismo, carga el informe del/de la SPA en la herramienta informática de intercambio de la modalidad de servicio alimentario para SCD.

b) Intercambio de alimentos sin permuta: Cuando el/la proveedor/a sustenta la limitada disponibilidad del alimento, solicita el intercambio del alimento contratado por alguna de las alternativas descritas en el Anexo N° 13, sin modificar las combinaciones programadas para los otros días.

Para lo cual debe realizar lo siguiente:

- i. El/la proveedor/a solicita el intercambio de alimentos mediante una carta dirigida al Comité de Compras, con copia a la UT por alguna de las alternativas de intercambio de alimentos del Anexo N° 13.
- ii. La solicitud debe acreditar la limitada disponibilidad del alimento contratado con el reporte de producción del MINAGRI u otros documentos.
- iii. La/el EA evalúa los documentos sustentarios presentados por el/la proveedor/a y valida la limitada disponibilidad del o de los alimentos sobre el o los que se solicita el intercambio, para lo cual realiza lo siguiente:
 - Emite opinión favorable en caso valide la limitada disponibilidad de alimentos y la alternativa del intercambio.
 - Emite observaciones en caso la solicitud del/de la proveedor/a no acredite la limitada disponibilidad de alimentos.
 - Recomienda el rechazo en caso verifique la suficiente disponibilidad del alimento.
- iv. La/el JUT, en caso la/el EA observe o recomiende el rechazo del intercambio comunica mediante carta al Comité de Compra con copia al/a la proveedor/a.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 41 de 121

- v. La/el JUT, en caso cuente con opinión favorable del/de la EA suscribe dicha opinión y aprueba el intercambio mediante carta al Comité de Compra con copia al/a la proveedor/a.

5.14.2 Lo dispuesto en la presente norma no implica la variación del cronograma de entrega (plazo de distribución y periodo de atención), el incremento del monto del contrato o la modificación de cualquiera de las demás condiciones contractuales.

5.14.3 Las situaciones no previstas en la presente norma técnica son resueltas por la UOP en coordinación con la UGCTR, de corresponder.

5.15 Modificaciones contractuales

5.15.1. El/la proveedor/a puede solicitar al Comité de Compra el intercambio de alimentos de acuerdo con lo establecido en el numeral 5.14 del presente documento normativo.

5.15.2. Las partes de mutuo acuerdo, pueden realizar modificaciones al contrato que permitan alcanzar su finalidad de manera oportuna y eficiente, solo por hechos sobrevinientes a su suscripción, que califiquen como caso fortuito o fuerza mayor debidamente acreditado, previa evaluación y opinión favorable del PNAEQW.

5.15.3. El/la SC brinda asistencia técnica de forma obligatoria para la elaboración de las adendas que suscriba la/el presidenta/e del Comité de Compra con las/los proveedoras/es, de conformidad con lo establecido en las Bases del Proceso de Compras.

5.15.4. El PNAEQW a través de la/del JUT puede disponer la suspensión de las prestaciones a cargo del/de la proveedor/a en cualquiera de las etapas, por caso fortuito, razones de fuerza mayor o recorte presupuestal. El Comité de Compra, mediante carta, debe comunicar al/a la proveedor/a la suspensión de las prestaciones, así como el levantamiento de esta medida, para el reinicio del servicio alimentario del SCD.

5.16 Conformidad de la prestación del servicio

5.16.1 Las Actas de Entrega y Recepción de Raciones Alimentarias suscritas por la/el representante responsable de la recepción de alimentos del SCD, acredita la conformidad de la entrega de los alimentos en la IE. Estas son indispensables para que la UT solicite la transferencia de recursos financieros para el pago respectivo.

5.17 Transferencia de recursos financieros

Para la Transferencia de Recursos Financieros a los CC para el servicio alimentario del SCD, se aplican las disposiciones contenidas en el "Procedimiento para la transferencia de recursos financieros a los Comités de Compra y rendición de cuentas en el marco del modelo de cogestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", en lo referido a:

- a) Disposiciones Generales.
- b) Descripción del procedimiento
 - b.1. Transferencia de recursos financieros a los CC

b.2. Plazos para la transferencia de recursos financieros a los CC

Para efectos de la aplicación de las referidas disposiciones son equivalentes los siguientes términos:

Atención Regular	Atención Alimentaria del SCD
Integrante del CAE	Responsable de la recepción de alimentos de la IE
Acta copia CAE	Acta copia SCD
Actas de Entrega y Recepción de Alimentos	Acta de Entrega y Recepción de Raciones Alimentarias.

5.18 Rendición de cuentas

Para la rendición de cuentas en el marco del servicio alimentario del SCD, se aplican las disposiciones contenidas en el “Procedimiento para la transferencia de recursos financieros a los Comités de Compra y rendición de cuentas en el marco del modelo de cogestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, en lo referido a:

- Seguimiento a las transferencias de recursos financieros por la Prestación del Servicio Alimentario.
- Seguimiento de los saldos de las cuentas corrientes de los CC.
- Control de Ingresos y Gastos de la cuenta corriente del Comité de Compra.
- Cierre financiero y cierre de la cuenta corriente del comité de compra
- Cierre de la cuenta corriente del Comité de Compra.

5.19 Otras modalidades de atención

Canasta de alimentos

Consiste en la entrega de canasta de alimentos no perecibles a fin de garantizar la prestación y/o continuidad del servicio alimentario, mediante la distribución de alimentos de manera individualizada para cada niña y niño, para un periodo de atención determinado previa coordinación entre las unidades territoriales y las unidades de línea del Programa.

5.19.1 La programación del menú en forma de canasta de alimentos cumple con el aporte nutricional establecido en el numeral 5.1.4.

5.19.2 Las unidades territoriales deben remitir a la/el especialista de la CCA el plazo de distribución de canastas en número de días.

5.19.3 La determinación del valor referencial

Para el cálculo de los valores referenciales del SCD mediante entrega de canastas, la/el especialista de la CCA, en adición a las actividades que se describen en el numeral 5.1.6, debe realizar las siguientes acciones:

- Evaluar las variables involucradas para el cálculo del valor referencial y realizar su modificación según las características de la atención para la entrega de canastas.
- Emplear como fuentes de información los tableros de precios determinados para el Proceso de Compras del servicio alimentario escolar.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 43 de 121

Los valores referenciales y el precio unitario por canasta de alimentos incluyen el costo de las bolsas⁴ para su armado en las IIEE con SCD; sin embargo, las unidades territoriales podrán solicitar incluir en el valor referencial y precio unitario el costo del armado de canastas previo sustento.

5.19.4 Especificaciones técnicas de alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del servicio de cuidado diurno: se aplican aquellas determinadas en el Anexo N° 14.

5.19.5 Intercambio de alimentos: aplica cuando el/la proveedor/a, se encuentre imposibilitado de entregar uno o más alimentos de acuerdo a la lista de alimentos de su tabla de alimentos.

Se realiza el intercambio de alimentos que cuenten con especificación técnica para el SCD (Anexo N° 14) y con alimentos que se encuentren dentro del mismo grupo.

El intercambio de alimentos podría generar descuento, que será evaluado por la UOP previo informe de la UT.

5.19.6 El requerimiento de contratación contiene los requisitos establecidos en el numeral 5.1.9 con las adecuaciones que correspondan a la entrega de canasta de alimentos.

5.19.7 Registro de información del requerimiento de alimentos
La/el EA registra la información del requerimiento de alimentos en la aplicación informática implementada por el Programa.

6. PROCESO RELACIONADO

La presente norma técnica no se encuentra contemplada en los procesos del PNAEQW, debido a que la facultad otorgada es por excepcionalidad en favor del Servicio Alimentario para niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio Cuidado Diurno en el marco de la Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024.

7. DISPOSICIONES FINALES

Excepcionalmente en situaciones de emergencia y/o caso fortuito y/o fuerza mayor y/o ítems desiertos y/o contratos resueltos y/o nulos, que pongan en riesgo la prestación oportuna del servicio alimentario en el SCD y en atención al interés superior de las niñas y niños, el PNAEQW implementará otras modalidades de atención para dar cumplimiento a la finalidad pública establecida por la Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024.

En caso de haber agotado las posibilidades de atención mediante otras modalidades de acuerdo a lo establecido en el párrafo anterior y no se cuente con proveedor/a que brinde servicio alimentario en el SCD, en coordinación con el MINEDU, se podrán evaluar otras medidas o mecanismos que permitan garantizar la atención del servicio alimentario en el SCD.

El Centro Nacional de Alimentación, Nutrición y Vida Saludable (CENAN) para dar cumplimiento a la finalidad pública establecida por la Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024 es el encargado de realizar el control de calidad nutricional de los

⁴ La canasta de alimentos debe ser empacada en una bolsa plástica de primer uso, de color blanco o transparente y debe proteger la integridad de los envases de los alimentos que contengan.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 44 de 121

alimentos que se brindan a los Servicios de Cuidado Diurno.

8. ANEXOS

Anexo N° 1:	Definición de términos
Anexo N° 2:	Siglas
Anexo N° 3:	Comités de Compra encargados de realizar el proceso sumario en el Ámbito de la Unidad Territorial
Anexo N° 4:	Listado de alimentos que componen la ración diaria y las Especificaciones de los alimentos perecibles y no perecibles utilizados en la elaboración de raciones alimentarias.
Anexo N° 5:	Características de los envases de las raciones alimentarias.
Anexo N° 6:	Pautas alimentarias para la programación y servido de las raciones alimentarias
Anexo N° 7:	Tabla de dosificación de alimentos para preparación de raciones
Anexo N° 8:	Variables para el cálculo del valor referencial para servicio alimentario para servicio alimentario para niñas y niños del SCD
Anexo N° 9:	Fórmulas para el cálculo del valor referencial para servicio alimentario para el SCD
Anexo N° 10:	Modelo de Carta Múltiple de Invitación para remisión de propuestas
Anexo N° 11:	Propuesta Económica
Anexo N° 12:	Instructivo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedores
Anexo N° 13:	Lista de intercambio de alimentos.
Anexo N° 14:	Especificaciones técnicas de alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del servicio de cuidado diurno.
Anexo N° 15:	Diagramas de flujo

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024
				Página 45 de 121

ANEXO N° 1

DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

1. Alimento apto

Alimento que cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma aprobada por la Autoridad Sanitaria competente.

2. Tipo de preparación

Es la combinación de alimentos aptos, que requieren pasar por un proceso de limpieza y/o desinfección y/o proceso de cocción que da lugar a un tipo de ración (refrigerio de media mañana o almuerzo o refrigerio de a media tarde). Es el símil de una receta.

3. Ración alimentaria

Está conformada por refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio de a media tarde que requieren preparación previa para su consumo. La ración alimentaria brinda un aporte de energía y nutrientes que cubre de manera complementaria las necesidades diarias de cada beneficiaria/o.

4. Disponibilidad de alimentos

Se refiere al a la existencia de cantidades suficientes (en kilogramos, litro o unidades) de alimentos en el mercado que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos por el PNAEQW, a fin de satisfacer la demanda del PNAEQW.

5. Responsable de control de las operaciones

Personal del/de la proveedor/a que controla los procedimientos que se realizan en el establecimiento.

6. Comité de Compra

Es una organización que congrega a representantes de la sociedad civil y entidades públicas que tienen el interés y/o competencia para apoyar el cumplimiento de los objetivos del PNAEQW. Cuenta con capacidad jurídica para la contratación del servicio alimentario a las/los usuarias/os de los niveles inicial, primaria y secundaria de las instituciones educativas a ser atendidas por el PNAEQW.

7. Disponibilidad de Alimentos

Se refiere a la existencia de cantidades suficientes (en kilogramos, litros o unidades) de alimentos que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos por el PNAEQW, a fin de satisfacer la demanda del Programa.

8. Ítem

Es el conjunto de las IIEE agrupadas según los criterios establecidos por el PNAEQW para la prestación del servicio alimentario. Un ítem no puede pertenecer a más de un Comité de Compra.

9. Caso Fortuito o Fuerza Mayor⁵:

Causa no imputable consistente en un evento extraordinario, imprevisible e irresistible, que impide la ejecución de la obligación o determina su cumplimiento parcial, tardío o defectuoso.

⁵ Norma técnica N° 006-2023-MIDIS/PNAEQW, Norma Técnica del proceso de compras del modelo de cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 46 de 121

10. Disponibilidad de Alimentos⁶

Se refiere a la existencia de cantidades suficientes (en kilogramos, litros o unidades) de alimentos en el mercado que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos por el PNAEQW, a fin de satisfacer la demanda del PNAEQW.

11. Canasta de alimentos

Está conformada por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados, que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos, para la preparación y consumo en casa. Esta canasta contiene una cantidad determinada de alimentos para cada usuaria/o considerando el número total de días de la entrega correspondiente.

6 PRT-040-PNAEQW-UOP, Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. 4 PRT-034-PN

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma					Fecha de aprobación: 19/04/2024
					Página 47 de 121

ANEXO N° 2

SIGLAS

BPAL:	Buenas Prácticas de Almacenamiento
BPM:	Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos
CAE:	Comités de alimentación escolar
CC:	Comités de Compra
CCA:	Coordinación del Componente Alimentario
CCAR:	Coordinación del Componente de Articulación
CENAN:	Centro de Alimentación, Nutrición y Vida Saludable.
CGCSEC:	Coordinación de Gestión de Contrataciones y Seguimiento de Ejecución Contractual
CTT:	Coordinador/a Técnico/a Territorial
DE:	Dirección Ejecutiva
EA:	Especialista alimentaria/o de la Unidad Territorial
EPP:	Equipo de protección personal
IE:	Institución Educativa
IIEE:	Instituciones Educativas.
JUT:	Jefa/e de la Unidad Territorial
MIDIS:	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
PHS:	Programa de Higiene y Saneamiento
PNAEQW:	Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
RDE:	Resolución de Dirección Ejecutiva
SC:	Supervisor/a o de compra
SCD:	Servicio de Cuidado Diurno
SIGO:	Sistema Integrado de Gestión Operativa.
SPA:	Supervisor/a de Plantas y Almacenes
UGCTR:	Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia de Recursos.
UOP:	Unidad de Organización de las Prestaciones
UPPM:	Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización
USME:	Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación
UT:	Unidad Territorial

ANEXO N° 3

COMITÉS DE COMPRA ENCARGADOS DE REALIZAR EL PROCESO SUMARIO EN EL ÁMBITO DE LA UNIDAD TERRITORIAL

N°	UNIDAD TERRITORIAL	COMITÉ DE COMPRA
1	AMAZONAS	CC AMAZONAS 5
2	ANCASH 1	CC ANCASH 6
3	ANCASH 2	CC ANCASH 1
4	APURIMAC	CC APURIMAC 3
5	AREQUIPA	CC AREQUIPA 1
6	AYACUCHO	CC AYACUCHO 3
7	CAJAMARCA 1	CC CAJAMARCA 2
8	CAJAMARCA 2	CC CAJAMARCA 6
9	CUSCO	CC CUSCO 5
10	HUANCAVELICA	CC HUANCAVELICA 4
11	HUANUCO	CC HUANUCO 1
12	ICA	CC ICA 2
13	JUNIN	CC JUNIN 6
14	LA LIBERTAD	CC LA LIBERTAD 4
15	LAMBAYEQUE	CC LAMBAYEQUE 1
16	LIMA METROPOLITANA y CALLAO	CC LIMA 2
17	LIMA PROVINCIAS	CC LIMA 1
18	LORETO	CC LORETO 5
19	MADRE DE DIOS	CC MADRE DE DIOS 1
20	MOQUEGUA	CC MOQUEGUA 1
21	PASCO	CC PASCO 2
22	PIURA	CC PIURA 2
23	PUNO	CC PUNO 7
24	SAN MARTIN	CC SAN MARTIN 2
25	TACNA	CC TACNA 1
26	TUMBES	CC TUMBES 1
27	UCAYALI	CC UCAYALI 2

ANEXO N° 4
LISTADO DE ALIMENTOS QUE COMPONEN LA RACIÓN DIARIA

LISTA DE ALIMENTOS NO PERECIBLES		
GRUPO DE ALIMENTO	CODIGO DE ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO
ACEITE, GRASAS y OLEAGINOSAS	ANP - 001	Aceite vegetal
		Mantequilla sin sal
CEREALES Y DERIVADOS	ANP - 002	Almidón de maíz (maicena)
	ANP - 003	Arroz fortificado (extra)
		Arroz fortificado (superior)
		Arroz
	ANP - 004	Fideos pasta corta
		Fideos pasta larga
	ANP - 005	Harina extruida de cañihua
		Harina extruida de cebada
		Harina extruida de kiwicha
		Harina extruida de quinua
		Harina de siete cereales y/o semillas (extruido)
	ANP - 006	Harina trigo preparada
	ANP - 007	Hojuelas de avena
		Hojuelas de avena con cañihua
		Hojuelas de avena con kiwicha
		Hojuelas de avena con quinua
	ANP - 008	Quinua
	ANP - 010	Sémola de cereales
	ANP - 011	Trigo (pelado)
FRUTAS (DERIVADOS)	ANP - 012	Harina de plátano
		Harina de lúcuma
GALLETAS	ANP - 013	Galleta de soda
LÁCTEOS	ANP - 014	Leche evaporada entera
		Producto lácteo reconstituido
		Leche entera UHT
LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	ANP - 015	Arveja partida
		Frijol (canario)
		Frijol (panamito)
		Frijol
		Garbanzo
		Lenteja
		Pallar
POTENCIADORES DEL SABOR	ANP - 016	Canela
		Clavo de olor
		Hongo
		Laurel
		Orégano entero
		Sal de consumo humano
		Saborizante artificial sabor a vainilla
	ANP - 017	Azúcar rubia

PRODUCTOS AZUCARADOS		Panela granulada
PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO PERECIBLES	ANP - 018	Conserva de carne de pavita
		Conserva de carne de pollo
		Conserva de carne de res
		Conserva de hígado de pollo
		Conserva de sangrecita
		Conserva de mollejas
		Conserva de bofe de res
	ANP - 019	Conserva de pescado en aceite vegetal (filete, lomo, trozos)
OTROS	ANP - 020	Polvo de hornear
AGUA	ANP - 021	Agua de mesa sin gas

LISTA DE ALIMENTOS PERECIBLES		
GRUPO DE ALIMENTO	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO
PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL PERECIBLES	AP - 001	Carne de res (pulpa)
		Carne de pollo (pulpa)
		Carne de pavita (pulpa)
		Corazón de pollo
		Hígado de pollo
	AP - 002	Huevo de gallina
	AP - 003	Queso madurado tipo Edam
		Queso madurado tipo andino
PRODUCTOS PESQUEROS	AP - 004	Pescado fresco en filete
		Pescado congelado en filete
VERDURAS Y HORTALIZAS	AP - 005	Ajo
		Albahaca
		Apio
		Arveja guisante
		Brócoli
		Caigua
		Calabaza
		Cebolla morada
		Cebolla blanca
		Cebolla china
		Choclo
		Coliflor
		Culantro
		Espinaca
		Hierba buena
		Holantao
		Huacatay
		Kión
		Perejil
		Pimiento
		Poro
		Tomate
		Vainita
		Zanahoria
		Zapallo (macre)
		Frijolito chino

LISTA DE ALIMENTOS PERECIBLES		
GRUPO DE ALIMENTO	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO
RAÍCES Y TUBÉRCULOS	AP - 006	Betarraga
		Camote (amarillo)
		Olluco
		Papa (amarilla, canchan, huamantanga, peruanita, yungay, única, blanca)
		Papa
		Yuca (amarilla)
		Yuca
FRUTAS	AP - 007	Carambola
		Durazno
		Higo
		Fresa
		Granadilla
		Guayaba
		Limón
		Lúcuma
		Mandarina (sin pepa)
		Mango
		Manzana (chilena, delicia, verde, Israel, etc.)
		Maracuyá
		Membrillo
		Naranja huando (sin pepa)
		Naranja de jugo
		Pera
		Piña (golden)
		Plátano (manzano, biscocho, seda, etc)
		Uvas (borgoña regional)
		Uvas (sin pepa)

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 53 de 121

ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS NO PERECIBLES UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS

Consideraciones Generales

Lo establecido en el presente documento denominado Características de Alimentos No Perecibles, es de cumplimiento obligatorio por parte del proveedor y cuya provisión debe realizarse de acuerdo a lo establecido en el contrato suscrito.

Así mismo el proveedor será responsable del resguardo de la documentación solicitada a los alimentos no perecibles para ser verificada en el momento que cualquier entidad del estado o el PNAEQW lo requiera.

Consideraciones Específicas

El almacenamiento de alimentos debe realizarse en áreas construidas exclusivamente para este fin. Se debe 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, de acuerdo a lo establecido en la Norma Sanitaria N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA. Así también, 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.

Los alimentos deben provenir de centros de abastecimiento reconocidos y que cumplan las normas sanitarias vigentes.

La harina de trigo utilizada en la elaboración de los productos de panificación y/o galletería, u otros que utilicen como ingrediente harina de trigo, debe estar fortificada con micronutrientes, en cumplimiento a lo establecido en el artículo 3° del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de la harina de trigo con micronutrientes, Ley N° 28314, “Toda harina de trigo de producción nacional, importada, o recibida en donación que se destine a la venta, donación directa o a la elaboración de productos derivados en el territorio nacional, debe estar fortificada con micronutrientes, al igual que los productos derivados de harina de trigo que se importen para el consumo interno”.

Los alimentos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración. El vehículo de transporte para los alimentos debe ser cerrado, exclusivo para el transporte de alimentos o bebidas. El vehículo deberá estar acondicionado y provisto de medios suficientes para proteger al producto de los efectos del calor, la humedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.

No deben transportarse los alimentos, en el mismo compartimento o contenedor en que se transporte o se hayan transportado productos tóxicos, pesticidas y cualquier otra sustancia que pueda ocasionar la contaminación del alimento.

Asimismo, el medio de transporte no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deben 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). Asimismo, deben cumplir con lo establecido en la “Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 54 de 121

Producción e Higiene”, aprobadas por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17° del Decreto Supremo N° 004-2011- AG.

Los envases que contienen los alimentos no perecibles no deben encontrarse con magulladuras, raspados, abiertos, oxidados, abollados, hinchados y/o adheridos con materias extrañas ajenas al producto, asimismo no debe presentar fugas del producto a nivel del cierre, entre otros que afecten su calidad y/o inocuidad del producto, en cumplimiento con lo establecido en el Artículo 118° y el artículo 119° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimento y Bebidas aprobado con Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

El envase secundario de los productos debe contener información respecto a la capacidad de apilamiento, a fin de preservar la integridad del producto durante el transporte y almacenamiento.

Los productos industrializados, cuya vida útil sea igual o menor a 6 meses, deben tener fecha de vencimiento mínimo de treinta (30) días adicionales a partir del último día del periodo de atención según contrato.

Los productos industrializados, excepto las conservas de cárnicos e hidrobiológicos cuya vida útil sea mayor a 6 meses, deben tener fecha de vencimiento mínimo de sesenta (60) días adicionales a partir del último día del periodo de atención según contrato.

En el caso de las conservas de productos cárnicos e hidrobiológicos deben tener fecha de vencimiento mínimo un (01) adicional partir del último día del periodo de atención.

En el caso de alimentos de procesamiento primario deben tener fecha de vencimiento mínimo de treinta (30) días adicionales a partir del último día del periodo de atención según contrato. La/el proveedor/a se hace responsable de velar porque se cumplan las características físico químicas y microbiológicas de los insumos que utiliza según las normativas vigentes.

Queda prohibido el empleo de aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius. Tratándose de aromatizantes-saborizantes están, además, permitidos los aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA).

En el marco de la Ley N° 30021 Ley de Promoción de la Alimentación saludable para niños niñas y Adolescentes, su reglamento y el Manual de advertencias publicitarias, el PNCM no adquiere alimentos que contengan octógonos por el alto contenido de azúcar, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans. Sin embargo, considerando que, en el caso de la mantequilla, polvo de hornear, galleta y queso madurado, son insumos utilizados para la preparación de diversos platillos, postres u otros, estos podrían incluirse utilizando la dosificación indicada por el PNAEQW.

Para especias, hierbas aromáticas, saborizante artificial sabor a vainilla (liquido) y aditivos alimentarios, deben estar vigentes al momento de su uso, se debe presentar la copia simple de la factura o boleta de compra, en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote. Para sal de consumo humano, debe presentar copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación vigente durante el periodo de atención.

Para el caso del agua de mesa, de la misma manera, debe cumplir con lo establecido en las consideraciones generales y específicas según corresponda.

ESPECIFICACIONES PARA LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS		Versión: 00										
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES												
1.1	Denominación técnica	Alimentos industrializados.										
1.2	Tipo de alimentos	No Perecible.										
1.3	Descripción General	Los alimentos industrializados, son aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano.										
1.4	Nombre de alimentos	Aceite vegetal, mantequilla sin sal, almidón de maíz (maicena) arroz fortificado (extra), arroz fortificado (superior), arroz, fideos pasta corta, fideos pasta larga, harina extruida de cañihua, harina extruida de cebada, harina extruida de kiwicha, harina extruida de quinua, harina de siete cereales y/o semillas (extruido), harina trigo preparada, hojuelas de avena, hojuelas de avena con cañihua, hojuelas de avena con kiwicha, hojuelas de avena con quinua, sémola de cereales, harina de plátano harina de lúcuma, galleta de soda, leche evaporada entera, producto lácteo reconstituido, leche entera UHT, azúcar rubia panela granulada, conserva de carne de pavita, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de hígado de pollo, conserva de sangrecita, conserva de mollejas, conserva de bofe de res y conserva de pescado en aceite vegetal (filete, lomo, trozos)										
2. CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS												
2.1 Características Organolépticas												
<table><tr><th>Requisitos</th><th>Especificación</th><th>Referencia</th></tr><tr><td>Color</td><td>Característico del producto, exento colores extraños</td><td rowspan="3">Requisito del PNAEQW</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Característico del producto, exento de olores extraños.</td></tr><tr><td>Apariencia (*)</td><td>Característico del producto. Sin roturas, abolladuras, envase y/o empaque íntegro, sin fugas.</td></tr></table> (*)Libre de impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios y materias extrañas			Requisitos	Especificación	Referencia	Color	Característico del producto, exento colores extraños	Requisito del PNAEQW	Olor	Característico del producto, exento de olores extraños.	Apariencia (*)	Característico del producto. Sin roturas, abolladuras, envase y/o empaque íntegro, sin fugas.
Requisitos	Especificación	Referencia										
Color	Característico del producto, exento colores extraños	Requisito del PNAEQW										
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños.											
Apariencia (*)	Característico del producto. Sin roturas, abolladuras, envase y/o empaque íntegro, sin fugas.											
3. PRESENTACIÓN												
3.1 Rotulado												
a. Para los alimentos industrializados normados por la DIGESA: El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el artículo 117º del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.												
- Nombre del producto. - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Peso neto. - Nombre o razón social y dirección del fabricante. - Código de lote.												

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 56 de 121

ESPECIFICACIONES PARA LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	Versión: 00
• Fecha de vencimiento. • Número del Registro Sanitario. • Condiciones de conservación. • Información nutricional (requisito adicional) b. Para los alimentos industrializados normados por la SANIPES: El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 020-2022-PE Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas. • Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES. • Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto. • Nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado. • País de fabricación o producción. • Fecha de producción y fecha de vencimiento. • Contenido neto. • Peso drenado o escurrido. • Lista de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente. • Identificación del lote, que también puede estar en el propio envase del producto. • Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda. • Código de habilitación o autorización sanitaria de la planta. • Número de Registro Único de Contribuyente (RUC), en caso de empresa constituida en Perú. • Instrucciones para su uso • Número de Registro Sanitario. El rotulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible con tinta indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir al engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva adicional al rotulado original para indicar, aumentar, subsanar o eliminar ninguna información del rotulado, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente. 3.2 Vida útil Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.	
4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS	
a. Para los alimentos industrializados normados por la DIGESA: • Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto, con sus modificaciones y/o ampliaciones en caso corresponda, expedido por la DIGESA. El Registro Sanitario debe corresponder al producto, envase y presentación el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente. • Copia simple de la consulta de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la Autoridad Sanitaria nacional (DIGESA), otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.	

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 57 de 121

ESPECIFICACIONES PARA LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	Versión: 00
• Copia simple de la boleta o factura de compra en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote. b. Para los alimentos industrializados normados por la SANIPES: • Copia simple del Protocolo Técnico Para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES. • Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas o Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES. • Copia simple de la boleta o factura de compra en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote. c. Consideraciones generales: • Todos los alimentos deben cumplir con lo establecido en las especificaciones de los alimentos no perecibles utilizados en la elaboración de raciones alimentarias.	

ESPECIFICACIONES PARA ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		Versión: 00										
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES												
1.1	Denominación técnica	Alimentos de procesamiento primario										
1.2	Tipo de alimentos	No Perecible.										
1.3	Descripción General	Son aquellos alimentos provenientes de la producción y de procesamiento primario, de origen vegetal o pecuario.										
1.4	Nombre del producto	Arveja partida, frijol (canario), frijol (panamito), frijol, garbanzo lenteja, pallar, quinua, quinua blanca, trigo (pelado).										
2. CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS												
2.2 Características Organolépticas												
<table><tr><th>Requisitos</th><th>Especificación</th><th>Referencia</th></tr><tr><td>Color</td><td>Característico del producto, exento colores extraños</td><td rowspan="3">Requisito del PNAEQW</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Característico del producto, exento de olores extraños.</td></tr><tr><td>Apariencia (*)</td><td>Característico del producto, exento de materias extrañas</td></tr></table>			Requisitos	Especificación	Referencia	Color	Característico del producto, exento colores extraños	Requisito del PNAEQW	Olor	Característico del producto, exento de olores extraños.	Apariencia (*)	Característico del producto, exento de materias extrañas
Requisitos	Especificación	Referencia										
Color	Característico del producto, exento colores extraños	Requisito del PNAEQW										
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños.											
Apariencia (*)	Característico del producto, exento de materias extrañas											
(*) Libre de impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios y materias extrañas												
3. PRESENTACIÓN												
3.1 Rotulado												
El contenido del rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG. - Nombre del alimento. - Contenido neto o peso neto según corresponda - País de origen o lugar de procedencia. - Nombre y dirección del titular de la Autorización Sanitaria. - Nombre y dirección del importador, de corresponder. - Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario de alimentos agropecuarios. - Identificación del lote - Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de. Instrucciones para el uso y conservación. El rotulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria o envase secundario, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible con tinta indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir al engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva adicional al rotulado original para indicar, aumentar, subsanar o eliminar ninguna información del rotulado, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente.												
3.2 Vida útil												
De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.												

 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 59 de 121

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Copia simple web de la Autorización Sanitaria para establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos o del Certificado de Buenas Prácticas de Producción y Procesamiento Primario de la Agricultura Familiar, otorgado por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto. El que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la boleta o factura de compra en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote.

Para los alimentos empleados en mínimas cantidades:

- Copia simple de la boleta o factura de compra en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las Especificaciones de los Alimentos no perecibles utilizados en la elaboración de raciones alimentarias

ESPECIFICACIONES PARA AGUA DE MESA SIN GAS		Versión: 00
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES		
1.1	Denominación técnica	Agua de mesa sin gas.
1.2	Tipo de alimentos	No Perecible.
1.3	Grupo de alimentos	Agua.
1.4	Descripción General	Agua purificada y ozonizada apta para consumo humano, de acuerdo a la normativa sanitaria vigente.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS		
2.1 Características Organolépticas		
Requisitos		Especificación
Color		Claro, translúcido, sin partículas en suspensión.
Olor		Aceptable.
Sabor		Aceptable.
3. PRESENTACIÓN		
3.1 Presentación y envases		
Presentación	Material	Capacidad
Envase primario	Botella y/o bidón de plástico tereftalato de polietileno (PET) y/o polietileno de baja densidad (PEBD) y/o polietileno alta densidad (PEHD) y/o policarbonato y/o polietileno y/o polipropileno. Bolsa en caja (bag in box): Bolsa laminada y/o multilaminada y/o aluminizada y/o metalizada contenida en caja (*)	Hasta 20 L con caño dispensador incorporado
Envase secundario	(*) Caja de cartón corrugado con o sin lámina termocontraíble	Establecido por el fabricante
Los envases utilizados deben ser de primer uso y estar en buenas condiciones, con mecanismo de seguridad que lo mantenga herméticamente cerrado, asegurando su conservación y manipuleo sin que presente goteo.		
3.2 Vida Útil		
Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria.		
3.3 Rotulado		
El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el artículo 117º del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.		
- Nombre del producto. - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Peso neto. - Nombre o razón social y dirección del fabricante. - Código de lote. - Fecha de vencimiento. - Condiciones de conservación. - Código de Registro Sanitario.		
El rotulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible con tinta indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.		
La información del rotulado no debe inducir al engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva adicional al rotulado original para indicar, aumentar, subsanar o eliminar		

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19/04/2024
				Página 61 de 121

ESPECIFICACIONES PARA AGUA DE MESA SIN GAS	Versión: 00
ninguna información del rotulado, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente.	
4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS	
- Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto, con sus modificaciones y/o ampliaciones en caso corresponda, expedido por la DIGESA. El Registro Sanitario debe corresponder al producto, envase y presentación el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente. - Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la Autoridad Sanitaria nacional (DIGESA), otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.	

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	Fecha de aprobación: 19/04/2024 Página 62 de 121
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma					

ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS PERECIBLES UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS

Consideraciones Generales

Lo establecido en toda la extensión del presente documento, es de cumplimiento obligatorio por parte del proveedor y cuya provisión debe realizarse de acuerdo a lo establecido en el contrato suscrito.

Consideraciones Específicas

Los alimentos perecibles deben cumplir con las características y requisitos de certificación que se establecen por parte del PNAEQW.

Así mismo el proveedor será responsable del resguardo de la documentación solicitada a los alimentos perecibles para ser verificada en el momento que cualquier entidad del estado o el PNAEQW lo requiera.

Los alimentos de origen animal carnes, pescados, aves, vacuno, u otro animal de abasto deben adquirirse en lugares formales que garanticen su procedencia y condiciones de expendio (refrigeración/congelación). Deben conservar la cadena de frío durante la adquisición, almacenamiento, transporte y recepción del alimento, en cumplimiento con la normativa sanitaria vigente, asimismo deben cumplir características de calidad sanitaria para la adquisición de alimentos, tal como se encuentra establecido en la normativa sanitaria correspondiente.

El transporte y entrega de los productos de origen animal perecibles se efectuará en contenedores (cajas isotérmicas o cooler) de uso exclusivo, que aseguren una temperatura de refrigeración entre 0°C a ≤ 5°C tomado como referencia de la Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA aprobado mediante R.M N° 157-2021-MINSA.

El transporte de productos pesqueros frescos o congelados debe efectuarse en cajas isotérmicas o cooler de uso exclusivo, manteniendo la cadena de frío asegurando las temperaturas de seguridad (refrigeración 0 a 4°C; congelación 0 a -18°C) según lo establecido en la Norma Sanitaria para mercados de abasto de alimentos, aprobado con Resolución Ministerial N° 631-2023/MINSA. Asimismo, debe evitarse el contacto de las mismas con el suelo o plataforma de transporte.

El transporte de las frutas, verduras y tubérculos se efectuará en cajas, cajas isotérmicas, cooler, sacos, jabs de plástico u otros envases apropiados que eviten el contacto de las mismas con el suelo o plataforma del transporte en cumplimiento con lo establecido en el Artículo 25° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimento y Bebidas aprobado con Decreto Supremo N° 007-98-SA.

Las frutas frescas, hortalizas, tubérculos y raíces frescas, entre otros alimentos perecibles, de producción o procesamiento primario deben estar frescas y no presentar signos de deterioro, deben estar limpias, sin insectos, ni señales de abono, y deben cumplir las características de calidad para la adquisición de alimentos tal como se encuentra establecido en la presente normativa.

Los envases primarios y secundarios deben estar en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias (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.

El vehículo de transporte para los alimentos debe ser cerrado exclusivo para alimentos. El vehículo deberá estar acondicionado y provisto de medios suficientes para proteger al producto de los efectos del calor, la humedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.

Se debe presentar la copia simple de la boleta o factura de compra en el que consigne el nombre del producto.

La/el proveedor/a se hace responsable de velar porque se cumplan las características físico químicas y microbiológicas de los insumos que utiliza según las normativas vigentes.

Nº	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA EL RECHAZO DEL ALIMENTO								
1	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL PERECIBLES	CARNE DE RES	Descripción general: La carne de res, es el filete (magro), sin huesos, sin piel, sin cartílagos, libre de tendones y sin grasa, obtenida de la canal de ganado vacuno o alpaca joven, en buen estado de salud. Las carnes deben proceder de camales o mataderos autorizados y deben contar con copia simple de Autorización Sanitaria de funcionamiento de matadero o Autorización Sanitaria para establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, el cual debe tener alcance a los productos cárnicos, vigente. Emitido por SENASA. Característica organoléptica: <table><tr><th>Requisitos</th><th>Especificación</th></tr><tr><td>Textura</td><td>Firme al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Característico y exento de cualquier olor anormal.</td></tr><tr><td>Color</td><td>Característico de acuerdo a la especie.</td></tr></table>	Requisitos	Especificación	Textura	Firme al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal.	Color	Característico de acuerdo a la especie.	• Cuando la carne no cumpla la temperatura de refrigeración. • Cuando la superficie de la carne se encuentre seca y/o dura, pegajosa, blanda al tacto o se deshaga al contacto. • Cuando tengan olores a descomposición u olores extraños o rancios. • Cuando presenten colores oscuros o verduscos. • Se rechazará el ingreso de carne fraccionada en trozos pequeños (picado) o molida, por el hecho de que limita una adecuada identificación e inspección. • Cuando se observe quistes o larvas. • Cuando los envases transmitan olores extraños, no sean impermeables. • Cuando los envases no sean de primer uso y se encuentren sucios, rotos, rasgados.
Requisitos	Especificación											
Textura	Firme al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa											
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal.											
Color	Característico de acuerdo a la especie.											

N°	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA EL RECHAZO DEL ALIMENTO								
2	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL PERECIBLES	CARNE DE AVES (POLLO, PAVITA)	Descripción general: Pechuga de pollo o pavita (pulpa), exento de huesos, sin piel, sin tendones, sin grasa, sin cabeza, sin vísceras y sin presencia de plumas. Las carnes deben proceder de centros de faenamiento autorizados y deben contar con Autorización Sanitaria para el funcionamiento de centro de faenamiento avícola o Autorización Sanitaria para establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, el cual debe tener alcance a los productos cárnicos, vigente. Emitido por SENASA. Características organolépticas: <table><tr><th>Requisitos</th><th>Especificación</th></tr><tr><td>Textura</td><td>Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Característico-y exento de cualquier olor anormal.</td></tr><tr><td>Color</td><td>Característico de acuerdo con la especie.</td></tr></table>	Requisitos	Especificación	Textura	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	Olor	Característico-y exento de cualquier olor anormal.	Color	Característico de acuerdo con la especie.	• Cuando la carne no cumpla la temperatura de refrigeración. • Cuando la superficie de la carne se encuentre seca y/o dura, pegajosa, blanda al tacto o se deshaga al contacto. • Cuando tengan olores a descomposición u olores extraños o rancios. • Cuando se observe colores oscuros amoratados o verduscos o con presencia de sangre (superficies hemorrágicas). • Cuando tenga presencia de plumas y/o heces entre otras materias extrañas. • Se rechazará el ingreso de carne fraccionada en trozos pequeños (picado) o molida, por el hecho de que limita una adecuada identificación e inspección. • Cuando los envases transmitan olores extraños, no sean impermeables. • Cuando los envases no sean de primer uso y se encuentren sucios, rotos, rasgados.
Requisitos		Especificación										
Textura	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa											
Olor	Característico-y exento de cualquier olor anormal.											
Color	Característico de acuerdo con la especie.											
3	HÍGADO DE RES	Descripción general: El hígado es un órgano glandular, de superficie lisa, sin vesícula biliar. Las vísceras deben proceder de camales o mataderos autorizados y deben contar con copia simple de autorización sanitaria de funcionamiento de matadero o Autorización Sanitaria para establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, el cual debe tener alcance a los productos cárnicos, vigente. Emitido por SENASA.	• Cuando la víscera no sea entregada en caja isotérmica o cooler. • Cuando la víscera no cumpla la temperatura de refrigeración. • Cuando la superficie de la víscera se encuentre seca o pegajosa. • Cuando se la superficie se encuentre blanda al tacto o se desmenuza al contacto.									

Nº	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA EL RECHAZO DEL ALIMENTO								
	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL PERECIBLES		<u>Características organolépticas:</u> <table><tr><th>Requisitos</th><th>Especificación</th></tr><tr><td>Textura</td><td>Firme y elástica al tacto,</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Característico y exento de cualquier olor anormal.</td></tr><tr><td>Color</td><td>Característico y exento de colores extraños</td></tr></table>	Requisitos	Especificación	Textura	Firme y elástica al tacto,	Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal.	Color	Característico y exento de colores extraños	• Cuando tengan olores a descomposición u olores extraños. • Cuando presenten colores oscuros o verduscos o con presencia de sangre (superficies hemorrágicas). • Cuando se observe presencia de quistes, larvas o parásitos en cualquiera de sus estadios. • Cuando se observe abscesos u otras anomalías. • Se rechazará el ingreso de vísceras fraccionadas en trozos pequeños (picado) o molida, por el hecho de que limita una adecuada identificación e inspección. • Cuando los envases transmitan olores extraños, no sean impermeables. • Cuando los envases no sean de primer uso y se encuentren sucios, rotos, rasgados.
Requisitos		Especificación										
Textura	Firme y elástica al tacto,											
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal.											
Color	Característico y exento de colores extraños											
4		CORAZÓN DE POLLO	<u>Descripción general:</u> Corazones frescos de pollo extraídos en el proceso de evisceración del pollo en condiciones higiénicas. Entero. Las vísceras deben proceder de centros de faenamiento autorizados y deben contar con Autorización Sanitaria para el funcionamiento de centro de faenamiento avícola o Autorización Sanitaria para establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, el cual debe tener alcance a los productos cárnicos, vigente. Emitido por SENASA.	• Cuando la víscera no cumpla la temperatura de refrigeración. • Cuando la superficie de la víscera se encuentre seca o pegajosa. • Cuando se la superficie se encuentre blanda al tacto o se desmenuza al contacto. • Cuando tengan olores a descomposición u olores extraños. • Cuando presenten colores oscuros o verduscos o con presencia de sangre (superficies hemorrágicas), presencias de heces o plumas u otros materiales extraños.								

Nº	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA EL RECHAZO DEL ALIMENTO								
			<u>Características organolépticas</u> <table><tr><th>Requisitos</th><th>Especificación</th></tr><tr><td>Textura</td><td>Firme y elástica al tacto,</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Característico y exento de cualquier olor anormal.</td></tr><tr><td>Color</td><td>Característico y exento de colores extraños</td></tr></table>	Requisitos	Especificación	Textura	Firme y elástica al tacto,	Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal.	Color	Característico y exento de colores extraños	• Cuando se observe presencia de quistes, larvas o parásitos en cualquiera de sus estadios. • Cuando se observe abscesos u otras anormalidades • Se rechazará el ingreso de vísceras fraccionadas en trozos pequeños (picado) o molida, por el hecho de que limita una adecuada identificación e inspección. • Cuando los envases transmitan olores extraños, no sean impermeables. • Cuando los envases no sean de primer uso y se encuentren sucios, rotos, rasgados.
Requisitos	Especificación											
Textura	Firme y elástica al tacto,											
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal.											
Color	Característico y exento de colores extraños											
5	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL PERECIBLES	HÍGADO DE POLLO	<u>Descripción general:</u> Hígado fresco de pollo extraído en el proceso de evisceración del pollo ausente de vesículas biliares. Entero. Las vísceras deben proceder de centros de faenamiento autorizados y deben contar con Autorización Sanitaria para el funcionamiento de centro de faenamiento avícola o Autorización Sanitaria para establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, el cual debe tener alcance a los productos cárnicos, vigente. Emitido por SENASA. <u>Características organolépticas:</u> <table><tr><th>Requisitos</th><th>Especificación</th></tr><tr><td>Textura</td><td>Firme y elástica al tacto,</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Característico y exento de cualquier olor anormal.</td></tr><tr><td>Color</td><td>Característico y exento de colores extraños</td></tr></table>	Requisitos	Especificación	Textura	Firme y elástica al tacto,	Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal.	Color	Característico y exento de colores extraños	• Cuando la superficie de la víscera se encuentre seca o pegajosa. • Cuando se la superficie se encuentre blanda al tacto o se desmenuza al contacto. • Cuando la víscera no cumpla la temperatura de refrigeración. • Cuando tengan olores a descomposición u olores extraños. • Cuando presenten colores oscuros o verduscos o con presencia de sangre (superficies hemorrágicas). • Cuando se observe presencia de quistes, larvas o parásitos en cualquiera de sus estadios. • Cuando se observe abscesos u otras anormalidades. • Se rechazará el ingreso de vísceras fraccionadas en trozos pequeños (picado) o molida, por el hecho de que limita una adecuada identificación e inspección.
Requisitos	Especificación											
Textura	Firme y elástica al tacto,											
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal.											
Color	Característico y exento de colores extraños											

N°	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA EL RECHAZO DEL ALIMENTO								
				• Cuando los envases transmitan olores extraños, no sean impermeables. • Cuando los envases no sean de primer uso y se encuentren sucios, rotos, rasgados.								
6		HUEVO DE GALLINA	Descripción general: Constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, la yema firme y bien adherida a la clara. Los huevos de gallina deben contar con copia simple de la	• Cuando la superficie se encuentre rugosa, rajada o rota o se observe color verdoso, amarillento o negro. • Cuando se observe que la cascara se encuentre sucia, manchada de sangre o excremento o tierra u otras materias extrañas. • Cuando se observe que los envases se encuentren sucios o con presencia materias extrañas. • Cuando tenga olor a putrefacción.								
			<table><tr><th>Requisitos</th><th>Especificación</th></tr><tr><td>Aspecto</td><td>Cáscara libre de roturas y quiñaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no deberá estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros). De preferencia cada unidad de huevo de gallina debe indicar su fecha de vencimiento, con tinta de grado alimentario o tecnología láser.</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Libre de olores desagradables</td></tr><tr><td>Color</td><td>Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades</td></tr></table>		Requisitos	Especificación	Aspecto	Cáscara libre de roturas y quiñaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no deberá estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros). De preferencia cada unidad de huevo de gallina debe indicar su fecha de vencimiento, con tinta de grado alimentario o tecnología láser.	Olor	Libre de olores desagradables	Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades
			Requisitos		Especificación							
			Aspecto		Cáscara libre de roturas y quiñaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no deberá estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros). De preferencia cada unidad de huevo de gallina debe indicar su fecha de vencimiento, con tinta de grado alimentario o tecnología láser.							
			Olor		Libre de olores desagradables							
			Color		Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades							
Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA.												
7	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL PERECIBLES	QUESO MADURADO	Descripción general: Es el producto obtenido a partir de leche pasteurizada, el mismo que después de su fabricación se mantiene durante cierto tiempo en condiciones adecuadas para su uso. La maduración de los quesos se puede realizar con la adición o no de cultivos lácticos. Los quesos madurados deberán conservarse bajo condiciones de refrigeración hasta su consumo. El queso madurado debe cumplir con lo establecido en el Codex Alimentarius.	• Cuando el producto no sea entregado en caja isotérmica o cooler. • Cuando el producto no cumpla la temperatura de refrigeración. • Cuando la superficie del queso se encuentre pegajosa, blanda al tacto o se deshaga al contacto. • Cuando tengan olores extraños. • Cuando presenten colores oscuros o verduscos.								

Nº	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA EL RECHAZO DEL ALIMENTO								
			El producto sólo podrá corresponder a cualquiera de estos tipos: Edam, Andino. <u>Característica organoléptica:</u> <table><tr><th>Requisitos</th><th>Especificación</th></tr><tr><td>Textura</td><td>De acuerdo al tipo de queso madurado, exento de partículas extrañas.</td></tr><tr><td>Olor</td><td>De acuerdo al tipo de queso madurado, exento de olores extraños.</td></tr><tr><td>Color</td><td>De acuerdo al tipo de queso madurado.</td></tr></table> Rotulado El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el artículo 117º del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. El rotulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible con tinta indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir al engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva adicional al rotulado original para indicar, aumentar, subsanar o eliminar ninguna información del rotulado, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS Copia simple de la consulta Web del Registro Sanitario del producto, con sus modificaciones y/o ampliaciones en caso corresponda, expedido por la DIGESA. El Registro Sanitario debe corresponder al producto, envase y presentación el que	Requisitos	Especificación	Textura	De acuerdo al tipo de queso madurado, exento de partículas extrañas.	Olor	De acuerdo al tipo de queso madurado, exento de olores extraños.	Color	De acuerdo al tipo de queso madurado.	- Cuando se observe impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualquiera de sus estados fisiológicos. - Cuando los envases primario y secundario no sean de primer uso y se encuentren sucios, rotos, rasgados.
Requisitos	Especificación											
Textura	De acuerdo al tipo de queso madurado, exento de partículas extrañas.											
Olor	De acuerdo al tipo de queso madurado, exento de olores extraños.											
Color	De acuerdo al tipo de queso madurado.											

Nº	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA EL RECHAZO DEL ALIMENTO								
			debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente. Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.									
8	PRODUCTOS PESQUEROS	PESCADO FRESCO EN FILETE	<u>Descripción general:</u> Filetes de pescado fresco refrigerado en tajadas de carne de formas y dimensiones irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral, sin escamas (*), sin cabeza, sin piel, sin cola, sin vísceras, sin hueso, sin espina dorsal (**), libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto. <u>Características organolépticas:</u> <table><tr><th>Requisitos</th><th>Especificación</th></tr><tr><td>Textura</td><td>Músculo firme, elástica a la presión de los dedos.</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Característico a la especie y libre de olores anormales</td></tr><tr><td>Color</td><td>Característico del filete de pescado, según la especie.</td></tr></table> <u>Requisito</u> El producto debe contar con copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas o Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o	Requisitos	Especificación	Textura	Músculo firme, elástica a la presión de los dedos.	Olor	Característico a la especie y libre de olores anormales	Color	Característico del filete de pescado, según la especie.	- Cuando la superficie del filete se encuentre blando o gomoso o se desmenuza al contacto. - Cuando el pescado no cumpla la temperatura de refrigeración. - Cuando tengan olores a descomposición o putrefactos u otros olores extraños. - Cuando presenten colores oscuros o verduscos o con presencia de sangre (superficies hemorrágicas). - Cuando se observe presencia de parásitos visibles o encapsulados o larvas en cualquiera de sus estadios. - Cuando los envases transmitan olores extraños, no sean impermeables. - Cuando los envases no sean de primer uso y se encuentren sucios, rotos, rasgados o con presencia de materias extrañas.
Requisitos	Especificación											
Textura	Músculo firme, elástica a la presión de los dedos.											
Olor	Característico a la especie y libre de olores anormales											
Color	Característico del filete de pescado, según la especie.											

Nº	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA EL RECHAZO DEL ALIMENTO								
			Artesanal, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.									
9	PRODUCTOS PESQUEROS	PESCADO CONGELADO EN FILETE	<u>Descripción general:</u> Filetes de pescado fresco congelado en tajadas de carne de formas y Filetes de pescado congelado en tajadas de carne de formas y dimensiones irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral, sin escamas (*), sin cabeza, sin piel, sin cola, sin vísceras, sin hueso, sin espina dorsal (**), libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto. Envasado con sellado hermético al vacío. <u>Características organolépticas:</u> <table><tr><th>Requisitos</th><th>Especificación</th></tr><tr><td>Textura</td><td>Superficie brillante sin presencia de escarcha o cristales de hielo, consistencia dura al tacto (solida). El filete deberá estar adherido al envase que evidencie vacío en el envase.</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Característico a la especie y libre de olores anormales</td></tr><tr><td>Color</td><td>Característico del filete de pescado, según la especie.</td></tr></table> <u>Rotulado:</u> El rotulado en forma de etiqueta o tinta inyectada al envase donde se observe la siguiente información. Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES.	Requisitos	Especificación	Textura	Superficie brillante sin presencia de escarcha o cristales de hielo, consistencia dura al tacto (solida). El filete deberá estar adherido al envase que evidencie vacío en el envase.	Olor	Característico a la especie y libre de olores anormales	Color	Característico del filete de pescado, según la especie.	- Cuando el pescado no cumpla la temperatura de congelación. - Cuando se observe presencia de escarcha o cristales de hielo. - Cuando la superficie del filete se encuentre blando o gomoso o.se desmenuza al contacto. - Cuando tengan olores a descomposición o putrefactos u otros olores extraños. - Cuando presenten colores oscuros o verduscos o con presencia de sangre (superficies hemorrágicas). - Cuando se observe presencia de parásitos visibles o encapsulados o larvas en cualquiera de sus estadios. - Cuando los envases transmitan olores extraños, no sean impermeables. - Cuando los envases no sean de primer uso y se encuentren sucios, rotos, rasgados o con presencia materias extrañas.
Requisitos	Especificación											
Textura	Superficie brillante sin presencia de escarcha o cristales de hielo, consistencia dura al tacto (solida). El filete deberá estar adherido al envase que evidencie vacío en el envase.											
Olor	Característico a la especie y libre de olores anormales											
Color	Característico del filete de pescado, según la especie.											

N°	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA EL RECHAZO DEL ALIMENTO
			- Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto. - Nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado. - País de fabricación o producción. - Fecha de producción y fecha de vencimiento. - Contenido neto. - Peso drenado o escurrido. - Lista de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente. - Identificación del lote, que también puede estar en el propio envase del producto. - Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda. - Código de habilitación o autorización sanitaria de la planta. - Número de Registro Único de Contribuyente (RUC), en caso de empresa constituida en Perú. - Instrucciones para su uso - Número de Registro Sanitario. Requisito - El producto debe contar con copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas o Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal, vigente durante la fabricación del producto o de	

N°	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA EL RECHAZO DEL ALIMENTO
			acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES. • Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario del Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente. (* Se admite la presencia de una escama o grupo de escamas que representen un área menor de 2,5 cm2. (**) La restricción de “sin espina dorsal” incluye aletas y costillas para especies provenientes de la acuicultura.	
10	VERDURAS Y HORTALIZAS	Ajo Albahaca Apio Arveja guisante Brócoli Caigua Calabaza Cebolla morada Cebolla blanca Cebolla china Choclo Coliflor Culantro Espinaca Hierbabuena Holantao Huacatay Kion Perejil Pimiento	Descripción general: Son aquellas partes comestibles de las plantas (por ejemplo, estructuras seminíferas, flores, yemas, hojas, tallos y brotes), en estado crudo o con un procesamiento mínimo. Pudiendo provenir de la agricultura familiar del Perú, de corresponder. Deben estar libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daño por frío), mecánico (rajaduras, magulladuras, cicatrices), entomológico (insectos) o genético-fisiológico (mosaicos).	• En estado de putrefacción o marchitado. • Olores extraños o desagradable. • Cuando se observe hoja con pigmentación negruzca. • Cuando se observe presencia o daño de insectos, larvas, molusco (caracoles) u hongos, entre otros. • Cuando presenten sobre madurez presencia de rebrotes o se observe zonas verdosas. • Cubiertas de tierra u otras materias extrañas. • Presencia de plagas o enfermedades. • Humedad exterior excesiva (presencia de agua)

N°	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA EL RECHAZO DEL ALIMENTO								
		Poroto Tomate Vainitas Zanahoria Zapallo (macre) Zapallo Frijolito chino	<u>Característica organoléptica:</u> <table><tr><th>Requisitos</th><th>Especificación</th></tr><tr><td>Aspecto</td><td>Según la naturaleza de la verdura y hortaliza estos deben estar: sanos, frescos, limpios, de consistencia firme al tacto, hojas sanas, enteras, de corresponder bien formado y crujiente al partido.</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Olor característico a la variedad. No debe presentar olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (pútrido, entre otros)</td></tr><tr><td>Color</td><td>Color característico a la variedad.</td></tr></table>	Requisitos	Especificación	Aspecto	Según la naturaleza de la verdura y hortaliza estos deben estar: sanos, frescos, limpios, de consistencia firme al tacto, hojas sanas, enteras, de corresponder bien formado y crujiente al partido.	Olor	Olor característico a la variedad. No debe presentar olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (pútrido, entre otros)	Color	Color característico a la variedad.	
Requisitos	Especificación											
Aspecto	Según la naturaleza de la verdura y hortaliza estos deben estar: sanos, frescos, limpios, de consistencia firme al tacto, hojas sanas, enteras, de corresponder bien formado y crujiente al partido.											
Olor	Olor característico a la variedad. No debe presentar olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (pútrido, entre otros)											
Color	Color característico a la variedad.											
11	RAÍCES Y TUBÉRCULOS	Betarraga Camote (amarillo) Camote Olluco Papa (amarilla, canchan, huamantanga, peruanita, yungay, única, blanca) Papa Yuca Yuca (amarilla)	<u>Descripción general:</u> Son aquellas partes de las plantas que se emplean en la alimentación humana <u>Característica organoléptica:</u> <table><tr><th>Requisitos</th><th>Especificación</th></tr><tr><td>Aspecto</td><td>Según la naturaleza de la raíz y tubérculo estos deben estar: sanos, frescos, limpios, de consistencia firme al tacto, enteros, bien formado y crujiente al partido.</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Olor característico a la variedad. No debe presentar olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (pútrido, entre otros)</td></tr><tr><td>Color</td><td>Color característico a la variedad.</td></tr></table>	Requisitos	Especificación	Aspecto	Según la naturaleza de la raíz y tubérculo estos deben estar: sanos, frescos, limpios, de consistencia firme al tacto, enteros, bien formado y crujiente al partido.	Olor	Olor característico a la variedad. No debe presentar olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (pútrido, entre otros)	Color	Color característico a la variedad.	• En estado de putrefacción o secos o pegajosos. • Olores extraños o desagradable. • Cuando se observe que fueron atacadas por insectos, larvas, molusco (caracoles) u hongos. • Cuando presenten sobre madurez presencia de rebrotes o se observe zonas verdosas. • Cubiertas de tierra u otras materias extrañas. • Presencia de plagas o enfermedades • Cuando presenten defectos tales como: raíces secas. • Humedad exterior excesiva (presencia de agua).
Requisitos	Especificación											
Aspecto	Según la naturaleza de la raíz y tubérculo estos deben estar: sanos, frescos, limpios, de consistencia firme al tacto, enteros, bien formado y crujiente al partido.											
Olor	Olor característico a la variedad. No debe presentar olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (pútrido, entre otros)											
Color	Color característico a la variedad.											
12		Carambola Durazno amarillo	<u>Descripción general:</u>	• En estado de putrefacción. • Presencia de rajaduras, o colores marrones o oscuros por putrefacción.								

N°	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS PARA EL RECHAZO DEL ALIMENTO										
	FRUTAS	Higo Fresa Granadilla Guayaba Limón Lúcuma Mandarina (sin pepa) Mango Manzana (chilena, delicia, verde, Israel, etc.) Maracuyá Membrillo Naranja huando (sin pepa) Naranja de jugo Pera Piña (Golden) Plátano (manzano, bizcocho y seda) Uvas (borgoña regional) Uvas (sin pepa)	Son aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas o silvestres que, por su sabor generalmente dulce y acidulado, su aroma intenso y agradable y sus propiedades nutritivas, suelen consumirse mayormente en su estado fresco, como jugo o como postre (y en menor medida, en otras preparaciones), una vez alcanzada la madurez organoléptica, o luego de ser sometidos a cocción. <u>Característica organoléptica:</u> <table><tr><th>Requisitos</th><th>Especificación</th></tr><tr><td>Color</td><td>Color característico a la variedad.</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Olor característico a la variedad. No debe presentar olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (pútrido, entre otros)</td></tr><tr><td>Aspecto</td><td>Entera, fresca limpia, firme al tacto de consistencia dura suficientemente desarrollada y presentar un grado de madurez satisfactorio.</td></tr><tr><td>Color</td><td>Característico a la variedad Pulpas de color uniforme.</td></tr></table>	Requisitos	Especificación	Color	Color característico a la variedad.	Olor	Olor característico a la variedad. No debe presentar olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (pútrido, entre otros)	Aspecto	Entera, fresca limpia, firme al tacto de consistencia dura suficientemente desarrollada y presentar un grado de madurez satisfactorio.	Color	Característico a la variedad Pulpas de color uniforme.	• Cuando se encuentren aplastados, abollados, arrugadas o presenten zonas de color negro por putrefacción. • Cuando se observe madurez excesiva. • Cuando se observe presencia o daño de insectos, larvas, molusco (caracoles) u hongos, entre otros. • Cubiertas de tierra u otras materias extrañas. • Presencia de plagas o enfermedades. • Humedad exterior excesiva (presencia de agua). • Cuando se observen daños causados por bajas y/o altas temperatura (quemaduras), como deshidratación.
Requisitos	Especificación													
Color	Color característico a la variedad.													
Olor	Olor característico a la variedad. No debe presentar olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (pútrido, entre otros)													
Aspecto	Entera, fresca limpia, firme al tacto de consistencia dura suficientemente desarrollada y presentar un grado de madurez satisfactorio.													
Color	Característico a la variedad Pulpas de color uniforme.													

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 19 /04/2024 Página 75 de 121

ANEXO N° 5

CARACTERISTICAS DE LOS ENVASES DE RACIONES ALIMENTARIAS

Consideraciones Generales

Lo establecido en el presente documento denominado “Características del envase de raciones diarias”, es de cumplimiento obligatorio por parte del proveedor.

Consideraciones Especificas

El almacenamiento debe realizarse en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se debe contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada, deben estar protegidos de los rayos solares, alejados de fuentes de calor, aislado de sustancias fragantes y emanaciones, sin contacto directo con el piso. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar los materiales almacenados.

Los envases no deben presentar defectos de fabricación, magulladuras, raspados, abollados y/o adheridos con materias extrañas ajenas al producto, asimismo debe asegurarse que se evite fugas del producto a nivel del cierre, entre otros que afecten la calidad y/o inocuidad del producto que contendrán.

Los envases primarios que estarán en contacto directo con los alimentos no deben estar elaborados de materiales reciclados o envases descartables de tecnopor (poliestireno expandido).

El acondicionamiento de los envases dentro del contenedor térmico debe garantizar que se mantengan las características sanitarias y organolépticas del producto y se evite la fuga de producto.

Los envases tipo contenedor térmico deben apilarse como máximo en (3) pilas, a fin de preservar la integridad del producto.

Los refrigerios de media mañana (mazamoras y huevo sancochado) pueden ser enviados en el mismo contenedor térmico.

Los refrigerios de media tarde (almuerzos, ensaladas, frutas y productos de panificación) pueden ser enviados en el mismo contenedor térmico.

Los empaques secundarios y de transporte, en caso de no ser de tipo descartable o desechable, deben pasar por un procedimiento de limpieza y desinfección diario, previo al servido de las raciones.

Incluye la dotación de servilletas de primer uso. Para la entrega se contabilizan tres (03) servilletas por usuario/a por día de atención. La frecuencia de entrega es semanal o quincenal o mensual en empaque primario original cerrado.

- Para refrigerios de media mañana (tipo mazamoras)

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Descartable con tapa.	De material apropiado para uso alimentario, que mantenga la temperatura de las raciones y que permita su consumo directo.	De 400 ml a más

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 19 /04/2024 Página 76 de 121

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase secundario	Contenedor térmico.	Material exterior: lona o nylon lavable impermeable de color oscuro. Interior: Tarflex delgado o grueso o super long u otro similar que mantenga la temperatura.	Medidas establecidas por el proveedor con capacidad para 20 raciones de media mañana.

- Para refrigerios de media mañana (huevo sancochado)

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Cajas de plástico con tapa de color claro o transparente o blanco, descartable.	Polietileno (PE y/o PP y/o PET)	Máximo de 20 unidades
Envase secundario	Contenedor térmico.	Material exterior: lona o nylon lavable impermeable de color oscuro. Interior: Tarflex delgado o grueso o super long u otro similar que mantenga la temperatura.	Medidas establecidas por el proveedor con capacidad para 20 raciones de media mañana.

- Para almuerzos

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Descartable con tapa.	De material apropiado para alimentos, que mantenga la temperatura de las raciones, que permita su consumo directo.	De 500 ml a más
Envase secundario	Contenedor térmico.	Material exterior: lona o nylon lavable impermeable de color oscuro. Interior: Tarflex delgado o grueso u otro similar que mantenga la temperatura.	Medidas establecidas por el proveedor con capacidad para 20 raciones de almuerzo.

- Para ensaladas

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Descartable con tapa.	De material apropiado para alimentos, que mantenga la temperatura de las	De 200 ml a más

		rationes, que permita su consumo directo.	
Envase secundario	Contenedor térmico.	Material exterior: lona o nylon lavable impermeable de color oscuro. Interior: Tarflex delgado o grueso o super long u otro similar que mantenga la temperatura.	Establecido por el proveedor con capacidad para 20 unidades.

• Para refrigerios de media tarde (productos de panificación)

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Pirotín y bolsa	Papel Kraft y Polipropileno (PP), debe ser de uso alimentario.	Por unidad
	Bolsa sellada térmicamente de color transparente.	Polipropileno (PP)	Por unidad
Envase secundario	Cajas de plástico con tapa de color claro o transparente o blanco, desechable.	Polietileno (PE) y/o PP y/o PET	Máximo de 20 unidades
Envase para transporte	Contenedor térmico.	Material exterior: lona o nylon lavable impermeable de color oscuro. Interior: Tarflex delgado o grueso u otro similar que mantenga la temperatura.	Establecido por el proveedor con capacidad para 20 raciones.

• Para refrigerios de media tarde (frutas de consumo directo)

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa sellada térmicamente.	Polietileno (PE) y/o PP y/o PET	Por 2 unidades en cada bolsa.
Envase secundario	Cajas de plástico con tapa de color claro o transparente.	Polietileno (PE) y/o PP y/o PET	Para máximo 20 bolsas selladas.

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 19 /04/2024 Página 78 de 121

ANEXO N° 6

PAUTAS ALIMENTARIAS PARA LA PROGRAMACIÓN Y SERVIDO DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- La programación se realizará según el número de días de atención que corresponda. Se establecen dos (02) tipos de menú (A y B) que se programan de acuerdo con la secuencia señalada en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 05: Secuencia de tipos de menú

N° DE ENTREGA	TIPO DE MENÚ
1	A
2	B
3	A
4	B
5	A
6	B
Hasta N....	Repetir secuencia

Fuente: Elaboración del PNAEQW

- La programación debe incluir la dotación de agua de mesa.

Pautas generales para la programación del menú:

- Para la programación del menú debe usarse únicamente alimentos de las listas de alimentos y deben contar con las características establecidas en especificaciones de alimentos correspondientes.
- Previo a la programación mensual se debe determinar los alimentos de temporada disponibles o si existe escasez de algún ingrediente de las preparaciones a programar.
- Incluye diariamente alimentos de origen animal en el almuerzo, de preferencia ricos en hierro como sangrecita y/o bazo y/o hígado de pollo y/o carne de res y/o pescados oscuros. Así como pollo y/o pavita y/o huevo. De preferencia intercalar por lo menos 02 a 03 veces a la semana vísceras ricas en hierro. También pueden realizarse combinaciones de vísceras con carne de res o carne de pollo.
- Incluir preparaciones con leguminosas por lo menos una (01) vez por semana.
- Para el refrigerio de media mañana puede programarse mazamorra con producto lácteo y/ frutas y/o hortalizas y/o tubérculos y raíces por lo menos 03 veces por semana y mazamorra sin lácteo con huevo duro 02 veces por semana.
- En el caso del refrigerio de la media tarde, debe incluirse frutas enteras como mínimo de 03 veces por semana (02 frutas por entrega previamente lavadas y desinfectadas) e incluir como mínimo una vez por semana una preparación tipo queque, tarta u otro similar junto a una (01) fruta.
- Se puede incluir los siguientes productos como ingredientes culinarios:
 - ✓ Productos lácteos en la preparación de mazamorra (refrigerio de media mañana) u otros.
 - ✓ Cereales enteros, hojuelas o harinas en la preparación de mazamorra, purés o segundos.
 - ✓ Exceptuar el uso de habas (frescas o secas).
 - ✓ Verduras a diario en los purés o segundos. También pueden ser utilizados en mazamorra y compotas. Preferir las de color amarillo, anaranjado o verde.
 - ✓ Frutas a diario, en mazamorra, compotas y/o enteras. Preferir las de color amarillo y/o anaranjado.

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19 /04/2024 Página 79 de 121

- ✓ Tubérculos en purés o segundos, pero también pueden ser utilizados en mazamorras y/o compotas (enteros o en forma de harinas).
- Considerar 1 cucharadita de aceite adicional para agregar en el almuerzo.
- Las preparaciones están permitidas los siguientes potenciadores de sabor (Sal yodada, ajo, cebolla, kion, tomate, laurel, hongos, tomillo, muña, romero, orégano, pampa orégano, culantro, perejil, sacha culantro, hierba buena, cebolla china, chincho, vainilla, canela, clavo de olor, anís estrella, coco rallado)
- Utilizar sal, azúcar o panela según la dosificación recomendada. Dichos insumos irán disminuyendo de manera periódica.
- Evitar el uso condimentos como de salsa de soya, condimentos picantes como paprika o ají (en todas sus variedades) u otros no permitidos en las normativas vigentes.
- Se debe brindar agua segura a través de la dotación de bidones o cajas de agua, se debe calcular 400 ml por niño por día. La dotación puede entregarse diaria o semanal.
- Durante la preparación de las raciones se puede considerar la inclusión de otros alimentos con la finalidad de mejorar su calidad organoléptica. Dichos alimentos deben ser parte de la lista de alimentos del PNAEQW.
- Los alimentos no permitidos son:
 - ✓ Embutidos como jamonada, chorizo, mortadela; conserva de pescado en grated; entre otros similares.
 - ✓ Mermelada, manjar blanco, golosinas, gelatina, galletas rellenas y/o productos industrializados con alto contenido de azúcar entre otros similares.
Margarina, manteca de origen animal, mayonesa, entre otros similares.
 - ✓ Condimentos industrializados y picantes como, ketchup, ají picante, entre otros similares.
- En el marco de la Ley N° 30021 Ley de Promoción de la Alimentación saludable para niños niñas y Adolescentes, su reglamento y el Manual de advertencias publicitarias, el PNCM no adquiere alimentos que contengan octógonos por el alto contenido de azúcar, grasas saturadas, sodio y contenido de grasas trans. Sin embargo, considerando que, en el caso de la mantequilla sin sal, polvo de hornear, galleta de soda y queso madurado, son insumos utilizados para la preparación de diversos platillos, postres u otros, estos podrían incluirse como ingrediente culinario.

Pautas generales para el servido de raciones alimentarias:

- Las raciones a servirse deben tener olor y sabor característico a su naturaleza, libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio, mohoso y/o fungoso.
- Presentar un color de acuerdo a la naturaleza, y estar limpios, sanos, libres de infestación por insectos, sin presencia de hongos, grumos y exento de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.
- Los condimentos como canela, clavo de olor, etc. hierbas aromáticas deben ser retirados previos al servido.
- Respecto de la cantidad a servir, se presenta la tabla de servido de raciones alimentarias

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 19 /04/2024
			Página 80 de 121

TABLA DE SERVIDO DE RACIONES ALIMENTARIAS

TIPO DE RACIÓN	TIPO DE PREPARACIÓN	CANTIDAD MÍNIMA REQUERIDA
Refrigerio de media mañana o media tarde.	Mazamorra / compota u otro similar	310 ml (***)
	Huevo cocido con cáscara	1 unidad
	Queque, tarta u otro similar	35 gr.
	Frutas enteras	1 unidad
Almuerzo tipo guiso con arroz*	Arroz	127 gr
	Guiso / puré	145 gr.
	POA	2 cucharadas (*)
	Aceite	1 cucharadita
Almuerzo tipo fideos como plato principal sin arroz	Fideos pasta gruesa como plato principal sin arroz (sin salsa incluida)	162 gr (**)
	POA	2 cucharadas (*)
	Aceite	1 cucharadita

Fuente: Adecuación a la tabla de servido del Programa nacional Cuna Más

(*) Documento técnico 2013 – Sesiones demostrativas de preparación de alimentos para la población materno infantil.

(**) Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios. En arroz factor de conversión 0.43 en fideo pasta larga factor de conversión 0.40

(***) Adecuación al modelo de servido del programa Nacional Cuna Más

En casos la preparación el guiso tenga dos componentes que se sirven por separado, entonces la suma de las preparaciones que la conforman debe ser la del peso del guiso.

En el caso se incluya una ensalada cocida adicional se debe servir (04) cuatro cucharadas soperas adicionales.

Para la programación del menú se ha utilizado la tabla de dosificación de alimentos a fin de determinar la composición de las preparaciones. Ver Anexo N°7.

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 19 /04/2024
			Página 81 de 121

ANEXO N°7

TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA PREPARACIÓN DE RACIONES

ALIMENTOS		PORCIÓN COMESTIBLE	DOSIFICACION DE ALIMENTOS (PESO BRUTO) *
GRUPO DE ALIMENTOS	Tipo de Preparaciones	g	(g) y (ml)
LÁCTEOS	Mazamorras (leche evaporada entera)	1	60
	Mazamorras (leche entera UHT)	1	120
	Leche evaporada entera en queques	1	12
	Leche entera UHT en queques	1	24
	Otros (leche evaporada en chupes, cremas u otros)	1	20
	Otros (Leche entera UHT en chupes, cremas u otros)	1	40
	Otros (Queso madurado en chupes, cremas u otros)	1	7
PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Segundos con leguminosas (carne y vísceras menos sangrecita ni bazo)	1	50
	Segundos guisos (sangrecita y bazo)	1	50
	Segundos (todas las carnes y vísceras para combinar, menos sangrecita ni bazo)	1	30
	Segundos (sangrecita y bazo para combinar con otras carnes y vísceras)	1	20
	Queques, tartas o similares (vísceras y sangre)	1	10
HUEVO	Segundos (entero) con leguminosas	0.88	60
	En queques, tartas o similares	0.88	15
	Ligante	0.88	6
OVOPRODUCTO	Mezcla en polvo a base de huevo	1	13
LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	Segundos (guisos, papillas)	1	30
	Segundos con tubérculos (guisos, papillas)	1	30
	Mazamorras, harinas (sin espesante)	1	23
	Mazamorras, con 2 harinas u hojuelas (dosificación por cada una), sin espesante	1	12
	Mazamorras, harinas (que van a usar espesante)	1	18
	Mazamorras, harina como espesante	1	5
RAÍCES Y TUBÉRCULOS (DERIVADOS)	Saltados	0.85	85
	Purés, papillas o guisos (papa, camote, yuca)	0.85	80
	Purés, papillas o guisos (olluco, oca, etc.)	0.95	80
	Guisos (papa seca)	1	38
	Segundos con leguminosas, en guisos de quinua o trigo, en guisos, como guarnición (papa, camote, yuca).	0.85	40

ALIMENTOS		PORCIÓN COMESTIBLE	DOSIFICACION DE ALIMENTOS (PESO BRUTO) *
GRUPO DE ALIMENTOS	Tipo de Preparaciones	g	(g) y (ml)
	Segundos con leguminosas, en guisos de quinua o trigo, en guisos, como guarnición (olluco, oca, etc.).	0.95	40
	Batidos	0.85	33
	Mazamorras (enteros)	0.85	33
	Mazamorras, harinas (sin espesante)	1	23
	Mazamorras, con 2 harinas (dosificación por cada una), sin espesante	1	12
	Mazamorras, harinas (que van a usar espesante)	1	18
	Mazamorras, harina como espesante	1	5
CEREALES y DERIVADOS	Segundos (arroz como guarnición)	1	55
	Arroz (chaufa, jardinera y arroz verde)	1	75
	Fideos (como guarnición)	1	45
	Fideos (como plato principal)	1	65
	Segundos (quinua y trigo como guarnición, papilla)	1	30
	Segundos (quinua y trigo como plato principal)	1	40
	Mazamorras (harinas, hojuelas, arroz, trigo) sin espesante	1	23
	Mazamorras, con 2 harinas u hojuelas o enteros (dosificación por cada una), sin espesante	1	12
	Mazamorras, harinas u hojuelas o enteros (que van a usar espesante)	1	18
	Batidos	1	23
	En queques, tartas o similares	1	20 - 30
	Mazamorras, harina u hojuelas como espesante Para apanar, ligante	1	6
ACEITES, GRASAS Y OLEAGINOSAS	Guisos, purés o leguminosas (incluye el aceite para preparación de arroz)	1	8
	Guiso con POA	1	7
	Frituras	1	14
	Saltado	1	11
	En queques	1	4
	Adicional (1 cucharadita)	1	2.5
VERDURAS Y HORTALIZAS	Zapallo (locro, papillas)	0.85	65
	Zapallo, calabaza, zanahorias (mazamorras)	0.85	25
	Limón (ensaladas cocidas)	0.48	4
	Vainitas, betarraga, zanahoria, espinacas (como ingredientes principales de guiso, ensaladas cocidas, salsa para tallarines)	0.85	35
	Choclo (como ingrediente principal en papillas, guisos y ensaladas)	0.6	35
	Choclo (pepián)	0.6	90
	Cebolla y tomate, zanahoria, pimiento, zapallo (aderezos y otros)	0.9	7

ALIMENTOS		PORCIÓN COMESTIBLE	DOSIFICACION DE ALIMENTOS (PESO BRUTO) *
GRUPO DE ALIMENTOS	Tipo de Preparaciones	g	(g) y (ml)
	Cebolla y tomate (encebollados, escabeche, saltados, salsa para tallarines)	0.9	14
	Cebolla y tomate (saltado)	0.9	10
	Tomate / espinaca (entomatados, salsa para tallarines)	0.9	25
	Ajos	0.9	1
	Arveja, choclo, (Guisos). Albahaca (salsa para tallarines)	0.5	13
	Zanahoria, pimiento, zapallo loche, nabo (Guisos, papillas)	0.85	11
	Zanahoria, pimiento, zapallo macre, espinaca (aderezos)	0.85	6
	Espinaca, apio, nabo, acelga (guisos y papillas)	0.8	8
	Culantro, perejil, albahaca, sachá culantro (aderezos).	0.6	6
	Paprika fresca, kion	0.9	1
	Hierbas aromáticas	1	0.1
FRUTAS (DERIVADOS)	Enteras como refrigerio de media tarde (aguaymanto, fresa, lúcuma, mandarina, mango, manzana, melocotón, melón, papaya, pera, plátano, uva)	0.85	100 a más (****)
	Enteras como refrigerio de media tarde (granadilla, piña, sandía, tuna, naranja)	0.5	100 a más (****)
	En mazamoras o batidos (aguaymanto, fresa, lúcuma, mandarina, mango, manzana, membrillo, carambola, melocotón, melón, papaya, pera, plátano, uva)	0.85	33
	En mazamoras o batidos (granadilla, maracuyá, piña, sandía, tuna, naranja, cocona)	0.5	33
	Mazamoras, harinas (sin espesante)	1	23
	Mazamoras, con 2 harinas u hojuelas (dosificación por cada una), sin espesante	1	12
	Mazamoras, harinas (que van a usar espesante)	1	18
	En queques	1	8
	Mazamoras, harina como espesante	1	5
	Como mazamorra o papilla (preparación instantánea)	1	50
AGUA(****)	Mazamoras con leche evaporada	1	240
	Mazamoras con leche UHT	1	180
	Mazamoras sin leche	1	300
	Como parte del servicio, en bidones o cajas	1	400
POTENCIADORES DEL SABOR	Espicias (**)	1	0.1*
	Saborizante artificial sabor a vainilla (**)	1	1
	Sal por cada preparación	1	0.5**

ALIMENTOS		PORCIÓN COMESTIBLE	DOSIFICACION DE ALIMENTOS (PESO BRUTO) *
GRUPO DE ALIMENTOS	Tipo de Preparaciones	g	(g) y (ml)
	Sal total en el día	1	1.5**
	Vinagre (**)	1	1
GRANOS	Ajonjolí	1	4
GALLETA	Espesante en segundos, papilla	1	5
	Ración (en casos de emergencia)	1	25
PRODUCTOS AZUCARADOS	Azúcar o panela total en el día	1	5-7***
	Azúcar o panela total en el día que incluye preparación tipo horneado en el día	1	13-14***
	Algarrobina	1	1

Fuente: Adecuación a la Tabla de dosificación del PNAEQW

ANEXO N°8

VARIABLES PARA EL CÁLCULO DEL VALOR REFERENCIAL PARA SERVICIO ALIMENTARIO PARA NIÑAS Y NIÑOS DEL SCD

Variable	Descripción
1. Insumos	Costo total de los insumos para la preparación y/o entrega de las raciones alimentarias para las niñas y niños en IIEE con cuna y cuna jardín agrupadas en un determinado ítem, de acuerdo a la programación del menú.
2. Transporte	Costo para realizar el traslado y distribución de las raciones alimentarias hacia las IIEE con cuna y cuna jardín agrupadas en un determinado ítem.
3. Certificación sanitaria, higiene y saneamiento	Costo para la obtención de la documentación y/o acreditación necesaria para asegurar el cumplimiento de los estándares de calidad alimentaria y sanitaria en los procesos operativos, según lo establecido en el presente documento normativo y/o las bases integradas.
4. Procesos de Operación	Costo de los procesos de almacenamiento, producción, distribución y/o entrega, para el servicio alimentario en del SCD.
5. Materiales para el almacenamiento de residuos	Costo de los materiales que entreguen las/los proveedoras/es para realizar el almacenamiento temporal de los residuos generados durante el servicio alimentario.
6. Salario del personal operativo	Costo de los salarios del personal operativo que intervienen exclusivamente en los procesos de almacenamiento, producción, distribución, entrega y/o control de calidad; para el servicio alimentario del SCD.
7. Interés Financiero	Es el costo que se le reconoce a las/los proveedoras/es por el interés que se genera al solicitar créditos orientados al capital de trabajo a entidades del sistema financiero, para realizar el financiamiento de las entregas iniciales para el servicio alimentario.
8. Utilidad	Es el costo del margen de ganancia en el ejercicio fiscal. El indicador que se emplea es el margen de utilidad que identifica el INEI, en base a la información proveniente de la encuesta económica anual.

ANEXO N° 9

FÓRMULAS PARA EL CÁLCULO DEL VALOR REFERENCIAL PARA SERVICIO ALIMENTARIO PARA EL SCD

1. Determinación del costo total	
VARIABLES	MONTO S/.
1. Insumos	a
2. Transporte	b
3. Certificación sanitaria, higiene y saneamiento	c
4. Procesos operativos	d
5. Materiales para el almacenamiento de residuos	e
6. Salario del personal operativo	f
Sub Total 1	(a+b+c+d+e+f) = (1)
7. Costo Financiero	Interés del capital de trabajo adquirido = (2)
Sub Total 2	(1) + (2) = (3)
8. Utilidad	Margen % * (1) = (4)
Costo Total = CT	(3) + (4) = (5)

2. Determinación del precio unitario
$Pu = CT/N_b/N_{da}$ Donde: CT = Costo total. N_b = Número de beneficiarios. N_{da} = Número de días de atención

3. Determinación del precio unitario ajustado
$P_{ua} = \text{Trunc} (Pu)$ Donde: Trunc = Precio unitario truncado a dos dígitos.

4. Determinación Del Valor Referencial
$VR = N_b * N_{da} * P_{ua}$ Donde: N_b = Número de beneficiarios. N_{da} = Número de días de atención N_u = Precio unitario ajustado.

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 19 /04/2024 Página 87 de 121

ANEXO N° 10

MODELO DE CARTA MÚLTIPLE DE INVITACIÓN PARA REMISIÓN DE PROPUESTAS

Xxx, XX de xxxxxxxx de 20XX

CARTA MULTIPLE N° XXXXX-20XX-MIDIS/PNAEQW-SCD

Señores:

Presente.-

Asunto : Invitación para remisión de propuesta económica por ítem

Referencia : a) Memorando N° D00000XXXX-20XX-MIDIS/PNAEQW-UGCTR
b) Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000-20XX-MIDIS/PNAEQW-DE

De mi consideración:

Es grato dirigirme a ustedes, para saludarlos cordialmente y en atención al documento de la referencia a), a través del cual la/el jefa/e de la Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia de Recursos, remite el requerimiento aprobado por la Unidad de Organización de las Prestaciones, así como el, cálculo de volúmenes, el valor referencial e IIEE, para la atención alimentaria del SCD en el marco de la **NORMA TÉCNICA PARA EL SERVICIO ALIMENTARIO PARA NIÑAS Y NIÑOS DE 12 A 36 MESES DEL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO A CARGO DEL PNAEQW**, aprobado mediante documento de la referencia b).

Al respecto, se solicita remitir su propuesta económica por ítem a través del aplicativo informático, en un plazo de un (01) día hábil de notificado mediante correo electrónico, para lo cual adjuntamos al presente la siguiente información:

- Anexo N° 01: Listado de IIEE
- Anexo N° 02. Valor referencial
- Anexo N° 03: Especificaciones de alimentos perecibles y no perecibles/ Especificaciones técnicas de alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del servicio de cuidado diurno, según corresponda.
- Anexo N° 04: Requerimiento de raciones alimentarias
- y otros anexos
- Cronograma de entrega

Asimismo, la propuesta económica debe precisar el/los contrato/s al cual adscribirá el/los ítem/s correspondiente/s; así como el o los establecimientos/s con el/los cual/es atenderá.

Agradeciendo la atención que le brinde a la presente, quedo de ustedes.

Atentamente,

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Jefa/e de la Unidad Territorial XXXXXXXXXX

Cc: Comité de Compra XXXXXXXX
ANEXO

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
(Nombre del/ de la proveedor/a)(Dirección)

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Nombre del/ de la proveedor/a)(Dirección)

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
(Nombre del/ de la proveedor/a)(Dirección)

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Nombre del/ de la proveedor/a)(Dirección)

ANEXO N° 11

PROPUESTA ECONÓMICA

..... de de 20XX

Señor/a

Jefa/e de la Unidad Territorial XXXXXXXXXX

Presente. -

Por medio del presente, en relación a la invitación para la atención alimentaria complementaria en el marco de la Norma Técnica para la implementación de la Ley N° 31953, presento a continuación mi propuesta económica para el **Ítem XXXXX**, del ámbito de la **UNIDAD TERRITORIAL**.

AtenciónXXXXXX	N° de Beneficiarios	Días de Atención	Precio Unitario (S/)	Total (S/)
XXXX	(A)	(B)	(C)	(A x B x C)
VALOR OFERTADO TOTAL(S/)				

El valor ofertado se debe determinar multiplicando el número de beneficiarios por el número de días de atención y por el precio unitario (con dos decimales) (los datos A, B y C deben tener valor > 0).

La propuesta económica debe incluir el costo de los alimentos, gastos de transporte, gastos administrativos, gastos operativos, gastos de salario (costos y sobrecostos laborales), gastos financieros, impuestos (salvo lo establecido en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía) y cualquier otro gasto relacionado de forma directa o indirecta a la entrega de los alimentos en la IE del SCD.

Asimismo, adscribiré en el contrato N° XXXX-202X-CC XXXXXX X/XXXX, ÍTEM XXXXXX; así como el establecimiento con código N° XXXXXXXX con el cual atenderé.

Incorporo nuevo establecimiento⁷ (SI/NO):

Me comprometo a respetar la presente propuesta económica para la atención alimentaria del SCD, de acuerdo con lo establecido en el requerimiento.

Atentamente,

Importante:

- En caso el/la postor/a se presente en consorcio, este formato debe ser firmado digitalmente por el representante común, de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 27269 - Ley de Firmas y Certificados Digitales y su Reglamento aprobado con D.S. N° 052-2008-PCM y sus modificatorias.

⁷ El mismo que registré en la aplicación informática del Registro de Participante, el PNAEQW realizará la evaluación técnica del establecimiento conforme al documento normativo aprobado por el Programa.

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 19 /04/2024 Página 90 de 121

ANEXO N° 12

INSTRUCTIVO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LAS/LOS PROVEEDORAS/ES

I. Consideraciones Generales

- 1.1 El/la SPA se dirige al establecimiento del/de la proveedor/a, a fin de realizar las siguientes actividades de supervisión y liberación:
 - a) Verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.
 - b) Verificación de los requisitos establecidos en las especificaciones de alimentos del PNAEQW.
 - c) Verificación del proceso de elaboración de las raciones
 - d) Verificación de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos de transporte durante la carga y estiba de los alimentos.
- 1.2 Los instrumentos de supervisión y liberación (fichas) aplicados por el/la SPA durante las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, son firmados por la/el responsable del/de la proveedor/a y el/la SPA.
- 1.3 Culminado el día de supervisión el/la SPA levanta el Acta de supervisión y liberación, en el cual se consolida el resumen de las actividades realizadas en el establecimiento del/de la proveedor/a; dicho documento debe ser redactado de forma objetiva, clara, concisa y precisa, no sesgada; la redacción, orden y ortografía deben ser impecables y que guarden relación con la supervisión realizada.
- 1.4 Culminada la programación del proceso de supervisión y liberación de alimentos, el/la SPA debe presentar el informe correspondiente.

II. Consideraciones Específicas

2.1. Proceso de Supervisión y Liberación

- 2.1.1. El/la CTT realiza la programación de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes en el sub módulo de “Sectorización Syl” u otro medio que el PNAEQW establezca, de manera aleatoria y/o teniendo en cuenta la rotación del/de la SPA, número de establecimientos, ítems y ubicación geográfica del establecimiento.
- 2.1.2. El/la SPA programado/a, realiza la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, de forma diaria.
- 2.1.3. El/la SPA programado/a debe portar el documento de identificación facilitado por el PNAEQW, Control médico, Certificado de habilidad profesional, documentos normativos del Programa relacionados a la atención del SCD, certificado de firma digital, ficha de la supervisión higiénico sanitaria del establecimiento, ficha de evaluación de alimentos, ficha de verificación de la preparación de las raciones, acta de supervisión y liberación con el resumen de actividades incluido la verificación de vehículos de transporte para la carga y estiba, indumentaria adecuada y completa, dispositivo móvil (institucional).
- 2.1.4. El/la SPA programada/o se presenta en el establecimiento del/de la proveedor/a media hora antes del inicio del cronograma de preparación de alimentos proporcionado por el/la proveedor/a, a fin de realizar las actividades

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 19 /04/2024
			Página 91 de 121

de supervisión y liberación asignadas, asimismo, solo puede retirarse cuando culmina la entrega de las raciones en la IE.

- 2.1.4.1. El/la SPA programada/o una vez constituido en el establecimiento del /de la proveedor/a se toma una foto con la fachada externa del establecimiento (01 foto por día de supervisión)
- 2.1.4.2. El/la SPA, en caso la/el representante legal del/de la proveedor/a o la/el responsable de las operaciones del establecimiento no permite el ingreso al establecimiento o la/el responsable de control de operaciones no se encuentra en dicho establecimiento, procede a:
 - a) Esperar un máximo de 15 minutos.
 - b) Levantar el Acta de supervisión y liberación en físico, consignando el motivo por el cual no se realizó la supervisión.
 - c) Entregar la copia del Acta firmada por la persona que lo atendió.
 - d) Colocar en el Acta "SE NEGÓ A FIRMAR" en caso la persona que lo atendió se niegue a firmar.
 - e) Dejar por debajo de la puerta la copia del Acta de supervisión y liberación, de encontrarse el establecimiento cerrado o la persona que lo atendió se niegue a recibir la copia del Acta.
 - f) Recoger las evidencias fotográficas y/o audiovisuales.
- 2.1.4.3. El/la SPA, efectuado el ingreso al establecimiento, se presenta con la/el representante legal del/de la proveedor/a y/o responsable de las operaciones del establecimiento comunicando que la supervisión se realiza con el acompañamiento del encargado de control de las operaciones del establecimiento.

2.2. Verificación de la condición higiénica sanitaria del establecimiento.

- 2.2.1. El/la SPA realiza la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/de la proveedor/a, aplicando la Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a, según la siguiente frecuencia:
 - a) Con frecuencia quincenal, antes del inicio de la preparación de las raciones.
 - b) Cuando se realiza el levantamiento de la suspensión de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, según causales establecidas en la ficha.
- 2.2.2. El/la SPA inicia la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a verificando la documentación obligatoria del establecimiento y las causales de suspensión establecidas en las Bases Integradas del proceso de Compras, aplicando la Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a, que incluye la revisión de los siguientes documentos:
 - a) Original de la Licencia de Funcionamiento del establecimiento vigente.
 - b) Requisitos establecidos en las bases integradas para la/el profesional de control de las operaciones del establecimiento, de corresponder.
 - c) Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación y Programa de Higiene y Saneamiento.

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19 /04/2024 Página 92 de 121

- d) Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento, vigente y emitido por la autoridad sanitaria competente
- e) Control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del manipulador de alimentos vigente, con una antigüedad no mayor a **seis (06)** meses, que incluya como mínimo los exámenes médicos de baciloscopia y coprocultivo con resultados negativos, emitido por un establecimiento de salud inscrito en el Registro Nacional de Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (RENIPRESS), adjuntando la copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite la identidad del manipulador de alimentos.
- f) Certificados de Saneamiento Ambiental del establecimiento vigente (con frecuencia trimestral) para las siguientes actividades: i) Desinsectación, ii) Desratización, iii) Desinfección, iv) Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua; y v) Limpieza de tanque séptico, en caso corresponda

2.2.3 El/la SPA en caso se identifique una o más causales de suspensión establecidas en las Bases Integradas del proceso de compras, en cualquier etapa del proceso de supervisión y liberación, procede a:

- a) Dar por concluida las actividades de supervisión y liberación.
- b) Registrar en la ficha correspondiente la causal incurrida y el resultado "SUSPENDIDO".
- c) Adjuntar las evidencias fotográficas y/o audiovisuales.
- d) Consignar y detallar expresamente en el Acta de supervisión y liberación la siguiente información:
 - El resultado "SUSPENDIDO".
 - La causal incurrida y sustento del motivo de la suspensión.
- e) El plazo indicado por el/la proveedor/a para el levantamiento de la suspensión, que no debe ser mayor a un (01) día hábil.
- f) Entregar una copia del Acta de supervisión y liberación debidamente firmada por la persona que lo atendió.

2.2.3. El/la SPA, en caso la persona que lo atendió se niegue a firmar, coloca en el Acta "SE NEGÓ A FIRMAR".

2.2.4. El/la SPA reporta el hecho de forma inmediata por la vía más rápida al/a la CTT.

2.2.5. El/la SPA durante la aplicación de la Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a realiza las siguientes tomas fotográficas y/o audiovisuales: de las áreas de proceso donde se visualice los equipos del establecimiento (cocina, horno, ollas, marmitas, entre otros) y de cada ambiente de almacenamiento de las materias primas, raciones preparadas y productos industrializados

2.2.6. El/la SPA verifica la subsanación de las observaciones realizadas en la supervisión anterior, aplicada al establecimiento del/de la proveedor/a, procediendo a:

- a) Recoger las evidencias fotográficas y/o audiovisuales.
- b) Consignar la subsanación de las observaciones en el Acta de supervisión y liberación.

2.2.7. El/la SPA verifica la implementación de los procedimientos establecidos en los programas de BPM y PHS, procediendo a:

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19 /04/2024 Página 93 de 121

- a) Recorrer el establecimiento, para verificar las condiciones sanitarias, de limpieza y mantenimiento de la infraestructura y equipos.
 - b) Revisar los manuales, registros y otros documentos según corresponda, los mismos que sustentan la implementación de los procedimientos.
- 2.2.8. El/la SPA verifica la capacitación del personal, formulando preguntas a las/los manipuladoras/es de alimentos que se encuentren laborando en el establecimiento, sobre temas referidos a: lavado de manos, desinfección de utensilios, equipos y ambientes, BPM, BPAL, PHS, rastreabilidad de los alimentos, manejo de productos no conformes, contaminación cruzada y uso de EPP, entre otros, según el área correspondiente.
- 2.2.9. El/la SPA en caso evidencie observaciones no contempladas como causales de suspensión, durante la verificación de las condiciones higiénico sanitarias y/o en cualquier etapa de la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, procede a:
- a) Recoger las evidencias fotográficas y/o audiovisuales.
 - b) Consignar la observación en la Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a, en caso de identificarse en dicha etapa.
 - c) Consignar la observación en el Acta de supervisión y liberación.
 - d) Consignar el plazo para que el/la proveedor/a levante las observaciones (como máximo la siguiente supervisión higiénico sanitaria).
- 2.2.10. El/la SPA en caso el resultado de la evaluación higiénico sanitaria sea “NO SATISFACTORIO”, procede a:
- a) Suspender la supervisión y liberación del establecimiento.
 - b) Recoger las evidencias fotográficas y/o audiovisuales.
 - c) Seleccionar la causal de suspensión en la Ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento del/de la proveedor/a.
 - d) Registrar el hecho en el Acta de supervisión y liberación.
 - e) Consignar el plazo para que el/la proveedor/a subsane las observaciones, considerando como máximo un (01) día hábil.
- 2.2.11. El/la SPA realiza la verificación de la documentación correspondiente a las materias primas e insumos, presentada por el/la proveedor/a, según los requisitos establecidos en:
- a) Especificaciones de Alimentos del PNAEQW.
 - b) Bases del Proceso de Compras del servicio alimentario del SCD

El/la SPA realiza la evaluación físico organoléptica de las materias primas e insumos a utilizar en la preparación, por día y lote de alimento y presentación; de acuerdo a los requisitos establecidos en las Especificaciones de Alimentos y/o fichas técnicas de alimentos (según corresponda),
El/la SPA, antes de iniciar la evaluación, verifica que las cantidades estén acordes a las cantidades requeridas para las preparaciones alimentarias establecidas por el Programa.

- 2.2.12. El/la SPA, en caso que durante la evaluación físico organoléptica determine que el producto es NO CONFORME, procede de la siguiente manera:

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 19 /04/2024 Página 94 de 121

- a) Indica a la/el responsable del establecimiento que realice la selección y separación de los productos comprometidos y no se autoriza el uso de las unidades defectuosas.
- b) Que el/la proveedor/a realice el cambio por otro lote de producto.
- c) Recoge las evidencias fotográficas y/o audiovisuales de los lotes de alimentos no conformes.
- d) Comunica inmediatamente a la/al responsable del establecimiento y al/a la CTT, por la vía más rápida, sobre el hallazgo del producto no conforme.
- e) Registra en la Ficha de evaluación de alimentos.
- f) Culmina la evaluación de los demás alimentos.
- g) Genera el Acta de supervisión y liberación donde consigna los motivos de la NO CONFORMIDAD y la información del lote del alimento observado (nombre del alimento, presentación, cantidad, lote de corresponder, fecha de vencimiento, registro sanitario de corresponder, entre otros) y de ser el caso indica la suspensión de las actividades de supervisión y liberación.

2.2.13. Si el resultado de la evaluación de las características físicas y organolépticas de la materia prima/insumos es CONFORME autoriza su uso y en caso de la evaluación de la ración y/o producto industrializado autoriza su liberación.

2.3. Verificación de la elaboración de las raciones.

- 2.3.1. El/la SPA realiza la verificación del proceso productivo de forma diaria según horario de producción declarado por el/la proveedora/a.
- 2.3.2. El/la SPA realiza la verificación del cumplimiento de las dosificaciones y formulaciones establecidas, siguiendo todas las etapas del proceso de elaboración, según la ración a preparar.
- 2.3.3. El/la SPA registra en la Ficha de verificación de la preparación de las raciones, la siguiente información:
 - a) Evaluación de las características sensoriales de la ración preparada
 - b) Condiciones higiénico sanitarias durante la preparación de las raciones.
- 2.3.4. El/la SPA durante la aplicación de la Ficha realiza las tomas fotográficas y/o audiovisuales de las áreas de proceso en donde se visualice el personal realizando las actividades de preparación y servido de las raciones.
- 2.3.5. El/la SPA en caso de identificar desviaciones en la preparación de las raciones comunica a la/al responsable del establecimiento, quien debe adoptar acciones correctivas inmediatas, antes de continuar con el proceso.
- 2.3.6. El/la SPA, si durante la verificación de la preparación de las raciones identifica una NO CONFORMIDAD, procede a rechazar la ración preparada y no se libera.

2.4. Stock de seguridad

- 2.4.1. El/la SPA verifica que exista alimentos para stock de seguridad, según establecido en el presente documento.

2.5. Verificación de vehículos de transporte, carga y estiba de las raciones

- 2.5.1. El/la SPA designado/a, realiza la verificación de los vehículos de transporte, carga y estiba de alimentos, en el establecimiento del/de la proveedor/a, con

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19 /04/2024 Página 95 de 121

frecuencia diaria y por turno de distribución, culminada la evaluación de alimentos preparados.

2.5.2. El/la SPA y realiza la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del 100% de los vehículos de transporte, carga y estiba de alimentos, utilizados para la distribución de las raciones

2.5.3. El/la SPA durante la verificación de los vehículos de transporte realiza lo siguiente:

- a) Evalúa las condiciones higiénico sanitarias del/de los vehículo/s de transporte, declarados por el/la proveedor/a, en cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N°007-98-SA, respecto a las condiciones de transporte: Artículos 75, 76 y 77.
- b) Verifica que los vehículos cuenten con tolva cerrada que asegure la protección de los alimentos, que las superficies internas de la tolva (zona de carga de los alimentos) presenten estructura (piso, paredes y techo) de material resistente y de fácil higienización y que el piso del vehículo se encuentre protegido con material de aislamiento limpio, en buen estado de mantenimiento, resistente y de fácil higienización.
- c) En caso la evaluación del vehículo resulte NO CONFORME no autoriza la carga y estiba e indica al/a la proveedor/a que realice la corrección inmediata y evalúa nuevamente el vehículo; en este caso, el/la proveedor/a puede hacer uso de su vehículo de contingencia y/o solicitar la incorporación de uno nuevo, el cual es evaluado para autorizar la carga y estiba de las raciones preparadas.
- d) En caso la evaluación del vehículo resulte CONFORME, el/la SPA autoriza la carga y estiba de las raciones preparadas

2.5.4. El/la SPA durante la verificación de la carga y estiba de alimentos procede a realizar lo siguiente:

- a) Verifica que las/los responsables de la distribución de las raciones preparadas, cuenten con indumentaria completa y limpia, con controles médicos vigentes y cumplan con las BPM establecidas por el/la proveedor/a.
- b) Verifica que las raciones preparadas se apilen de modo tal que se evite el riesgo de daños físicos (golpes, derrames u otros) durante su distribución.
- c) En caso la evaluación de la carga y estiba de las raciones preparadas resulte NO CONFORME, el/la SPA indica al/a la proveedor/a que realice la corrección inmediata y verifica la acción implementada.
- d) En caso la evaluación de la carga y estiba de alimentos resulte CONFORME, autoriza la distribución de las raciones preparadas.

2.5.5. El/la SPA realiza las tomas fotográficas y/o audiovisuales de los vehículos: antes de iniciar la carga y estiba (en el que se visualice el interior de la tolva y se evidencie la placa del vehículo), del proceso de la carga y estiba y del vehículo con las raciones preparadas cargadas, en el 100% de los vehículos de transporte verificados.

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 19 /04/2024
			Página 96 de 121

2.6. Culminación de la actividad de supervisión y liberación en el establecimiento del/del proveedor/a.

- 2.6.1. El/la SPA, culminada la actividad de supervisión y liberación del día programado, levanta el Acta de supervisión y liberación.
- 2.6.2. El/la SPA debe detallar en el Acta de supervisión y liberación la siguiente información:
- Los resultados de la verificación de las especificaciones de alimentos detallando los alimentos utilizados (nombre, presentación, marca, lote, fecha de vencimiento, cantidad, según corresponda)
 - .
 - Los resultados de la verificación higiénica sanitaria del establecimiento.
 - Sustento de la NO CONFORMIDAD identificada (de ser el caso).
 - Causales de SUSPENSIÓN identificadas (de ser el caso).
 - El resultado de la verificación del vehículo de transporte, carga y estiba.
 - Las observaciones identificadas durante el proceso de supervisión y liberación y los plazos establecidos para la subsanación.
 - Las observaciones u objeciones por parte del/de la proveedor/a, las cuales se registran en el campo "OBSERVACIONES".
 - Plazo para la subsanación de las causales de suspensión (no mayor a 01 (un) día hábil desde la suspensión).
- 2.6.3. El/la SPA y la/el responsable del establecimiento efectúan la firma del Acta de supervisión y liberación, la cual debe ser entregada al/a la proveedor/a como copia.

2.7. Presentación del Informe de resultados de la Supervisión y Liberación de alimentos en el establecimiento del/de la proveedor/a

- 2.7.1. El/la SPA culminado la programación de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a emite su informe de resultados de la supervisión y liberación dirigido a la/al JUT con copia al/a la CTT en el plazo máximo tres (03) días hábiles después de culminada la programación de la supervisión y liberación en el establecimiento asignado.
- 2.7.2. El/la SPA en caso se identifique causales de suspensión y/o productos no conformes u otros problemas que puede afectar el servicio alimentario, informa por la vía más rápida el evento al/a la CTT, quien informa inmediatamente a la/al JUT para que adopte las medidas del caso; asimismo emite su informe en el plazo de 01 día hábil de identificada.

III. Herramientas de supervisión y liberación

Formato N° 01: Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a.

Formato N° 02: Ficha de evaluación de alimentos

Formato N° 03: Ficha de verificación de la preparación de las raciones.

Formato N° 04: Acta de supervisión y liberación del establecimiento del/de la Proveedor/a.

Formato N° 01

CÓDIGO DE FICHA			
CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO			
RUC DEL PROVEEDOR			
RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR			
I. DATOS DE SUPERVISION			
1. FECHA Y HORA - INICIO			
HORA	DIA	MES	AÑO
SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES			
NOMBRES Y APELLIDOS			
DNI			
II. CAUSALES DE SUSPENSIÓN			

Marque con una (x) la/las causal/es evaluada/s como “NO CONFORME (NC)” y precise la observación identi

Foto

a)	Cuando la/el responsable de control de operaciones del establecimiento del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A, o se verifique que este no corresponde al declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW o este no cumple con los requisitos establecidos en las bases del proceso de compras (según documentación declarada por el/la postor/a).	NC	Observación
b)	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento (según corresponda), vigentes emitidas por la autoridad sanitaria competente; o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones.	NC	Observación
c)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no permita el ingreso del personal designado para la supervisión y liberación u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y/o a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén).	NC	Observación
d)	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (planta y/o almacén) o esta se encuentra suspendida, cancelada o no se encuentre vigente.	NC	Observación
e)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente el control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos vigente y con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo con resultados negativos, emitido por un establecimiento de salud inscrito en el Registro Nacional de Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (RENIPRESS) que tenga mínimo la categoría I-3	NC	Observación
f)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento (planta y/o almacén), vigente, o cuando el/la PROVEEDOR/A no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral.	NC	Observación
g)	Cuando se encuentre utilizando insumos prohibidos por la norma nacional o Codex Alimentarius o FDA, insumos y/o productos vencidos, sin registro sanitario o autorización sanitaria, con fecha de producción o vencimiento adulterados, sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad de los mismos o se verifique que el producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
h)	Cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: perro, gato, roedor, ave, cucaracha, mosca u otros vectores y/o sus evidencias tales como: excremento, orina, pelos u otros, en el/los ambientes de alimentos del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A.	NC	Observación
i)	Si el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuente con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica (in situ) que no cumple con el nivel de cloro libre residual entre 0.5 ppm y 5.0 ppm establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
j)	Si como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de las/los usuarias/os	NC	Observación

k)	Si durante las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A se detectan áreas oxidadas y/o corroídas y/o agrietadas y/o restos de alimentos y/o lubricantes u otras sustancias químicas en las maquinarias, equipos y utensilios que van en contacto directo con el alimento.	NC	Observación
l)	Cuando el PNAEQW durante las actividades de supervisión y liberación, verifique que las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO.	NC	Observación
m)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A no es de uso exclusivo para la producción y/o almacenamiento de alimentos para consumo humano o los ambientes de producción y/o almacenamiento tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas, que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos.	NC	Observación

IMPORTANTE: DE EVIDENCIARSE UNA O MÁS CAUSALES COMO "NO CONFORME" SE SUSPENDERÁ LAS ACTIVIDADES DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO, CONCLUYENDO EL REGISTRO CON RESULTADO "SUSPENDIDO"

III. EVALUACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Marque con una (x) los requisitos evaluados como "CONFORME" O "NO CONFORME", según corresponda:

Foto

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

Nº	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSER VACIÓN
1.1	El entorno (perímetro) del establecimiento se encuentra libre de desechos y/o fuentes de contaminación.	4	0	
1.2	El establecimiento es de uso exclusivo para elaboración de alimentos	4	0	
1.3	Los ambientes de preparación de alimentos y/o almacenamiento cuentan con instalaciones (pisos, paredes, techo, cortinas sanitarias, puertas, ventanas) de material y de superficie lisa de fácil limpieza y desinfección, los mismos que se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Además,	6	0	
1.4	Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evita que se formen condensaciones de vapor de agua y/o calor excesivo. El flujo de aire se desplaza del área limpia al área sucia.	4	0	
1.5	La iluminación natural o artificial permite visualizar con claridad las áreas de trabajo y las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas, limpias, en buen estado de mantenimiento y operativas.	2	0	
1.6	Las aberturas que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, ductos de ventilación u otros) están construidas de forma que impide la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y están protegidas (mallas, flejes u otros).	4	0	
1.7	La distribución de los ambientes permite un flujo lineal (recto o en U), durante la preparación de los alimentos (preparación previa-preparación final- servido)	10	0	
1.8	Las materias primas, insumos, productos terminados y envases son estibados sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 m (*). Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m.	6	0	
1.9	Las áreas del establecimiento se encuentran debidamente señalizadas con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y seguridad.	2	0	
1.10	El establecimiento cuenta con un gabinete de higienización provisto de agua potable en forma continua, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos, asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligatoriedad y el correcto lavado de manos.	6	0	
1.11	El personal que labora en el establecimiento de alimentos cuenta con indumentaria de color claro, en buen estado de conservación y limpieza (gorro o protector de cabello, mascarilla, mandil o chaqueta o polo, pantalón y calzado cerrado)	6	0	
1.12	Realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (entre 0.5 ppm y 5.0 ppm en el punto de gabinete de higienización), según frecuencia establecida en sus procedimientos	4	0	
1.13	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de conservación los cuales se encuentran ubicados e identificados adecuadamente. Además, los contenedores para la disposición de residuos sólidos se encuentran limpios, en buen estado de conservación.	4	0	

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 19 /04/2024
			Página 99 de 121

Nº	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
1.14	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; cuentan con autorización sanitaria o notificación sanitaria obligatoria (NSO) o registro sanitario, con fecha de vencimiento vigente y se almacenan en un ambiente limpio, identificado y exclusivo (en zona externa a las áreas de producción y/o almacenamiento), en sus envases originales y protegidos e identificados.	4	0	
1.15	Los servicios higiénicos: urinario(s) y/o inodoro(s) y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación y limpieza, no generan riesgo de contaminación cruzada y no tienen comunicación directa con el área de producción y/o almacenamiento. Cuentan con un gabinete de higienización para el lavado, secado y desinfección de manos.	4	0	
1.16	Cuenta con vestuario implementado con casilleros o similar	2	0	
1.17	El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de producción y de limpieza, y éstas son de material sanitario, en buen estado de mantenimiento y limpieza, y se encuentran protegidos de la contaminación.	4	0	
1.18	El sistema de desagüe, sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, están operativos y protegidos contra el ingreso de plagas.	4	0	
1.19	Las materias primas e insumos que lo requieren se almacenan bajo condiciones controladas de temperatura (refrigeración y/o congelación) según corresponda.	4	0	
1.20	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos se encuentran en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento, a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada.	4	0	
1.21	El/la manipulador/a de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM	4	0	

2. DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS MANUALES DE BPM, PBAL y PHS

Foto

Nº	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
2.1	Los registros de la higienización de ambientes (pisos, paredes, cortinas sanitarias, techos, luminarias, ventanas, puertas y otros según corresponda), equipos, instrumentos, materiales y utensilios se encuentran al día.	4	0	
2.2	Cuenta con registros del control y evaluación de proveedores autorizados y se encuentran actualizados según su procedimiento.	4	0	
2.3	Cuenta con registro de verificación de las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los alimentos (recepción, despacho), el vehículo debe ser exclusivo para transportar alimentos.	4	0	
2.4	Cuenta con registros del control de higiene y salud del personal, los mismos que se encuentran al día.	4	0	
2.5	El personal se encuentra capacitado en temas referentes a inocuidad alimentaria, ETA's, BPM, PHS, normativa sanitaria, entre otros (verificar materiales de capacitación, evidencia de evaluación del personal y lista de asistencia), según su cronograma de capacitación.	4	0	
2.6	Cuenta con registros del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos los mismos que se encuentran actualizados según su procedimiento.	4	0	
2.7	El saneamiento ambiental del establecimiento (planta y almacén) es realizado con una frecuencia no mayor a tres (03) meses, el cual se sustenta con los siguientes documentos: ▪ Certificado de saneamiento ambiental del establecimiento emitido conforme al Anexo N°02 del Decreto Supremo N° 022-2001-SA, para las actividades de desratización, desinfección, desinsectación, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, limpieza de tanque séptico, en caso corresponda. ▪ Resolución o certificado o constancia u otro documento que acredite la autorización de la empresa de saneamiento ambiental para dicha actividad ▪ Informe o ficha técnica detallando los servicios de saneamiento realizados que incluyan la siguiente información: - Diagnóstico - Condición sanitaria de la zona circundante - Nombre de los productos químicos utilizados (autorizados por el MINSA) - Número de lote y fecha de vencimiento de los productos químicos - Formulación /cantidad /concentración - Fecha y hora de aplicación - Periodos de exposición - Áreas de aplicación - Plaga objetivo - Nombre del personal que intervino en la actividad de saneamiento.	4	0	

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 19 /04/2024 Página 100 de 121

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
2.8	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PVPS: primeros en vencer, primeros en salir y PEPS: primeros en entrar, primeros en salir).	4	0	
2.9	Cuenta con registros del retiro de productos no conformes y su destino final.	4	0	
2.10	Los registros se encuentran disponibles y permiten realizar la rastreabilidad del producto terminado, hasta conocer las materias primas e insumos utilizados.	4	0	

IV. RESULTADOS

ESCALA DE CALIFICACION	
SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO
≥ 85	< 85

PUNTAJE:	
PORCENTAJE:	
CALIFICATIVO	

SUSPENDIDO	SI	NO	Plazo de subsanación en caso de suspensión	
De ser SI, detallar el literal de la causal de suspensión			Días (*)	Fecha límite
				/...../.....

Nota 1: Si alguno de los requisitos no aplica, el puntaje establecido para estos requisitos no será sumado
Nota 2: El puntaje de cumplimiento, será calculado en base a los requisitos calificados
Nota 3: El Calificativo mínimo aprobatorio es SATISFACTORIO.
(*) El plazo de subsanación en caso de suspensión es determinado por el proveedor, siendo como máximo cinco (05) días hábiles

FECHA Y HORA - FINAL			
HORA	DIA	MES	AÑO

Formato N° 02

 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Ficha de evaluación de alimentos		Pág. 1 de 2

CÓDIGO DE FICHA					

CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO					

RUC DEL PROVEEDOR					

RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR					

I. DATOS DE SUPERVISION

1. FECHA Y HORA - INICIO			
HORA	DIA	MES	AÑO

4. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES					
NOMBRES Y APELLIDOS				DNI	

A. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS DOCUMENTARIOS

N°	PRODUCTO	REGISTRO DE SANITARIO/ AUTORIZACION SANITARIA	VALIDACION HACCP	Protocolo Técnico de Habilitación de Planta (PTH)	Protocolo Técnico de registro Sanitario (PTRS)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					

B. EVALUACIÓN EXTERNAS DEL ALIMENTO

Calificar como "Conforme" o "No Conforme" en cada uno de los requisitos a evaluar, según corresponda:

N°	ALIMENTO	CARACTERISTICAS				
		INTEGRIDAD DEL ENVASE	HIGIENE DEL ENVASE	INTEGRIDAD DEL EMPAQUE	ROTULADO / ETIQUETADO	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
1						
2						
3						
4						

Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 19 /04/2024
Página 102 de 121

5						
6						

C. VERIFICACIÓN FÍSICO ORGANOLÉPTICO DE LOS ALIMENTOS

Marcar como "Conforme" o "No Conforme" de cada uno de los requisitos a evaluar, según corresponda:

N°	NOMBRE DEL PRODUCTO	REQUISITO DE CARACTERÍSTICAS SENSORIALES					
		OLOR	COLOR	TEXTURA	ASPECTO	SABOR	AUSENCIA DE INFESTACION
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

(*) Evaluar en el establecimiento los requisitos físicos organolépticos señalados en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.

Nota: C: Conforme CN: No Conforme

 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma		Fecha de aprobación: 19 /04/2024 Página 103 de 121

• Formato N° 03

 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Ficha de verificación de la preparación de las raciones		Pág. 1 de 2

CÓDIGO DE FICHA																		
<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																		
CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR																
<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									

A. DATOS DE LOS ALIMENTOS A PREPARAR									
1. RACIÓN A ELABORAR				CANTIDAD TOTAL A ENTREGAR	FECHA DE ATENCION			TURNO DE ATENCION	
REFRIGERIO DE MEDIA MAÑA	1	Descripción Dde la ración			DÍA	MES	AÑO	MAÑANA	TARDE
ALMUERZO	2	Descripción Dde la ración							
REFRIGERIO DE MEDIA TARD	3	Descripción Dde la ración							

B. DATOS DE SUPERVISION									
1. FECHA Y HORA - INICIO				SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES					
HORA	DIA	MES	AÑO	NOMBRES Y APELLIDOS				DNI	

C. VERIFICACIÓN DE LA RACION PREPARADA

Registre “CONFORME” (C) O “NO CONFORME” (NC), según corresponda:

N°	ALIMENTO	CARACTERISTICAS DEL ENVASE				
		INTEGRIDAD DEL ENVASE	HIGIENE DEL ENVASE	INTEGRIDAD DEL EMPAQUE	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CONDICIONES DE TRANSPORTE
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

Registre “CONFORME” (C) O “NO CONFORME” (NC), según corresponda:

Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 19 /04/2024
Página 104 de 121

N°	NOMBRE DEL PRODUCTO	REQUISITO DE CARACTERISTICAS SENSORIALES					
		OLOR	COLOR	TEXTURA	ASPECTO	SABOR	HERMETICIDAD
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

IMPORTANTE: De encontrar “NO CONFORME”, deberá indicar la observación y acción correctiva, registrar SEGÚN CORRESPONDA.

 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma	Fecha de aprobación: 19 /04/2024
			Página 105 de 121	

Formato N° 04

 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	Acta de supervisión y liberación del establecimiento del/de la proveedor/a		Pág. 1 de 3

CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO										CÓDIGO DE ACTA											
I. DATOS DE ESTABLECIMIENTO																					
1. NOMBRE Y/O RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR												2. RUC									
3. NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO										4. DIRECCION											
5. DISTRITO															8. UNIDAD TERRITORIAL						
6. PROVINCIA															9. COMITÉ DE COMPRAS						
7. DEPARTAMENTO															10. ÍTEMS						
11. REPRESENTANTE LEGAL																					
12. PERSONAL DEL PROVEEDOR																					
CARGO					NOMBRES Y APELLIDOS					ESPECIALIDAD					N° COLEGIATURA					DNI	
RESPONSABLE DE CONTROL DE CALIDAD																					

II. DATOS DE LA SUPERVISION

1. FECHA Y HORA - INICIO				SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES											
HORA	DIA	MES	AÑO	NOMBRES Y APELLIDOS										DNI	

III. ACTA													
Habiendo realizado la verificación y evaluación correspondiente del establecimiento, se concluye lo siguiente													
1. RESULTADO DE LA SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO													
Puntaje Obtenido	Calificación				Requisitos con "NO CONFORME"				Suspendido		Causales de suspensión		
	Satisfactorio		No Satisfactorio		Especifique				SI	NO	Especifique		

2. Verificación de existencias/ stock de seguridad

STOCK DE SEGURIDAD	CUMPLE		CANTIDAD		CANTIDAD	
	NO CUMPLE		ALIMENTO		ALIMENTO	

3. Resultado de la verificación de la elaboración de las raciones

Racion elaborada			Cantidad total a entregar	Conforme	No conforme
REFRIGERIO DE MEDIA MAÑANA	1	Descripción de la ración			
ALMUERZO	2	Descripción de la ración			
REFRIGERIO DE MEDIA TARDE	3	Descripción de la ración			

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma				Fecha de aprobación: 19 /04/2024
				Página 107 de 121

Participaron como representante del establecimiento el/la Sr/a en calidad de teléfono: y por el PNAE Qali Warma el/la (los/las) Sr/a

Siendo el día de fecha/...../..... y hora:....., se suscribe la presente acta en dos (02) ejemplares, uno de los cuales es entregado al representante del establecimiento

Representante del PNAEQW

Nombres y Apellidos:

Cargo:

DNI:

Representante del Establecimiento

Nombres y Apellidos:

Cargo:

DNI:

ANEXO N° 13

LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS

GRUPO DE INTERCAMBIO *	ALIMENTO PARA INTERCAMBIO
GRUPO 1	Fresa
	Lúcuma
	Durazno
GRUPO 2	Plátano (manzano)
	Plátano (bizcocho)
	Plátano (seda)
GRUPO 3	Mandarina (sin pepa)
	Naranja huando (sin pepa)
GRUPO 4	Naranja de jugo
	Maracuyá
GRUPO 5	Leche evaporada entera
	Producto lácteo reconstituido
GRUPO 6	Harina extruida de kiwicha
	Harina extruida de quinua
	Harina de siete cereales y/o semillas (extruido)
GRUPO 7	Hojuelas de avena
	Sémola de cereales
GRUPO 8	Hojuelas de avena con cañihua
	Hojuelas de avena con kiwicha
	Hojuelas de avena con quinua
GRUPO 9	Conserva de carne de pavita
	Conserva de carne de res
	Conserva de mollejititas
GRUPO 10	Conserva de carne de pollo
	Conserva de hígado de pollo
GRUPO 11	Carne de res (pulpa)
	Carne de pavita (pulpa)
GRUPO 12	Arveja partida
	Lenteja
GRUPO 13	Frijol
	Pallar
GRUPO 14	Camote (amarillo)
	Yuca
GRUPO 15	Brócoli

GRUPO DE INTERCAMBIO *	ALIMENTO PARA INTERCAMBIO
GRUPO 16	Coliflor
	Caigua
	Uvas (sin pepa)
	Granadilla
	Pera

(*) Los alimentos pueden intercambiarse entre los que conforman su propio grupo.

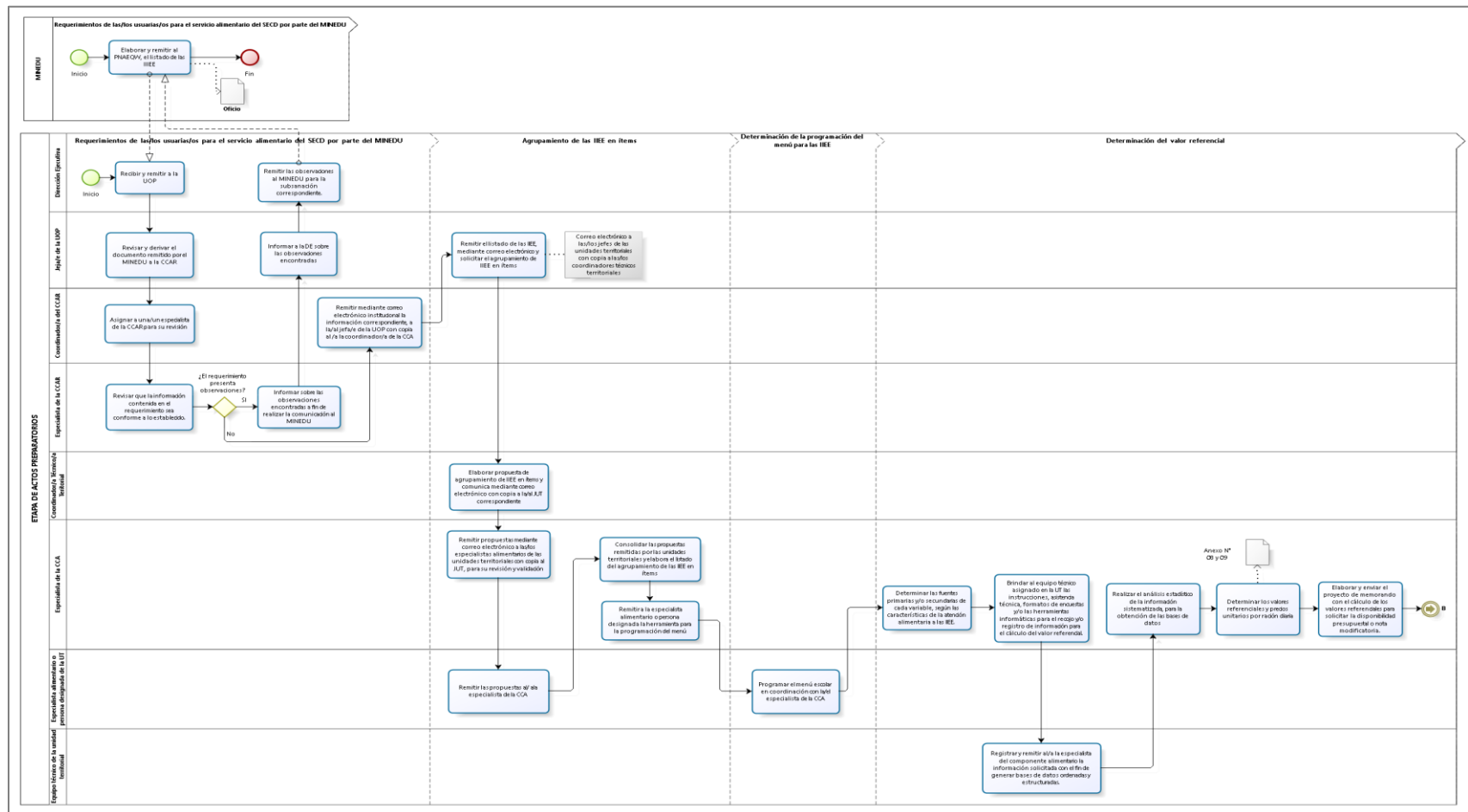
 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
Norma Técnica para la prestación del Servicio Alimentario de niñas y niños de 12 a 36 meses del Servicio de Cuidado Diurno por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 19 /04/2024
			Página 110 de 121

ANEXO N° 14

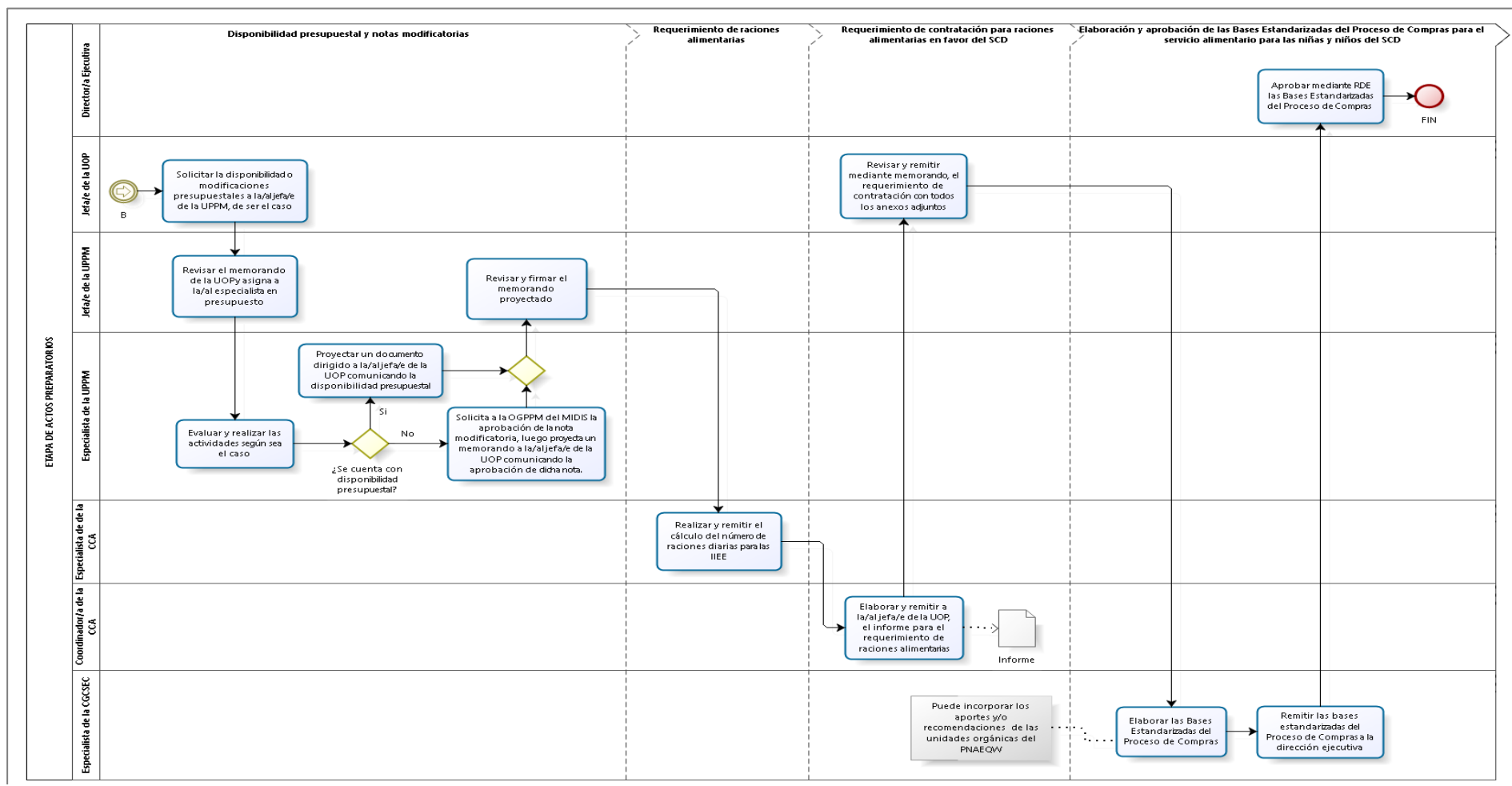
“ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DE NIÑAS Y NIÑOS DE 12 A 36 MESES DEL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO”

ANEXO N° 15

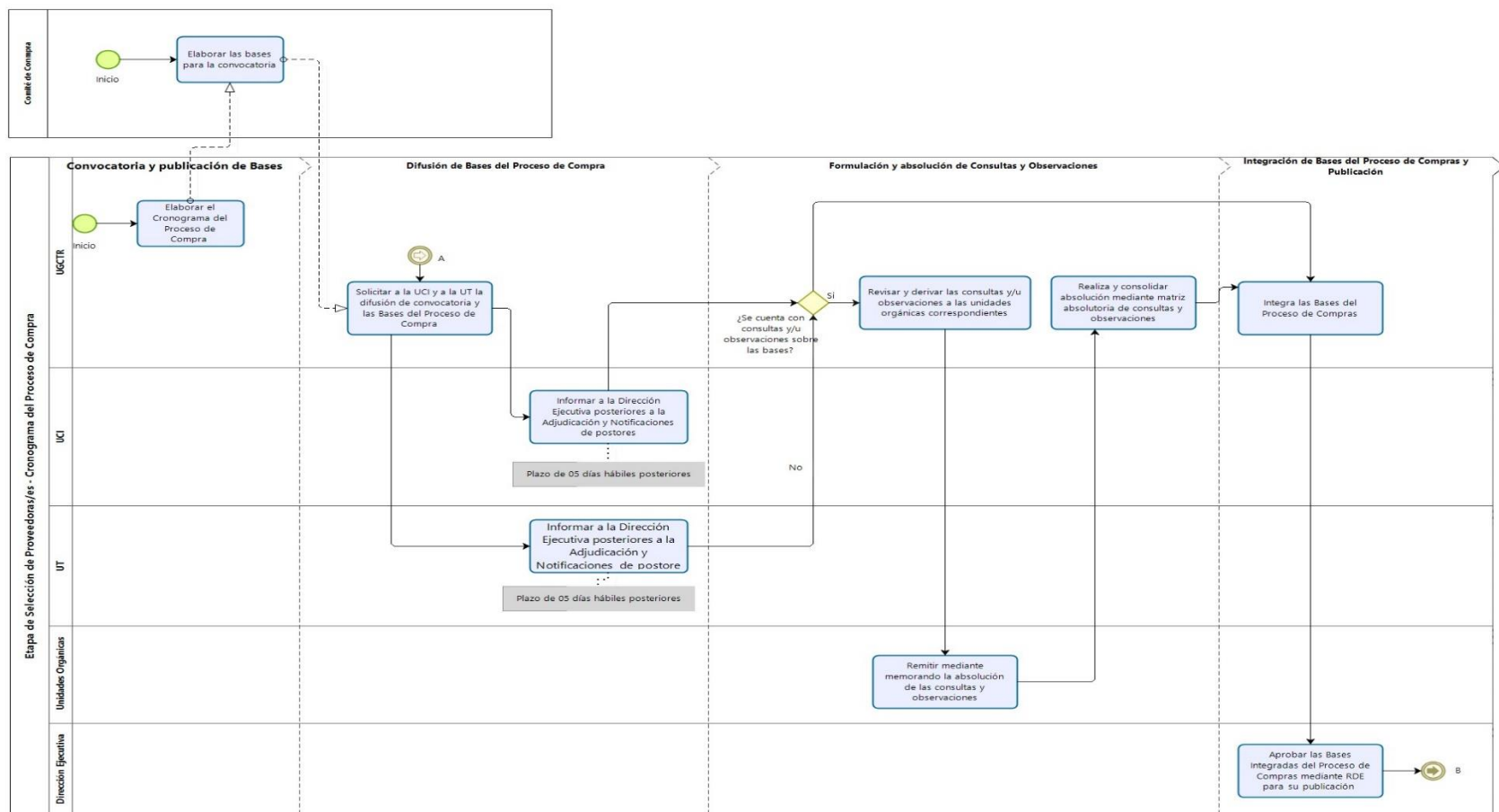
a) Diagrama de flujo: Actos Preparatorios I



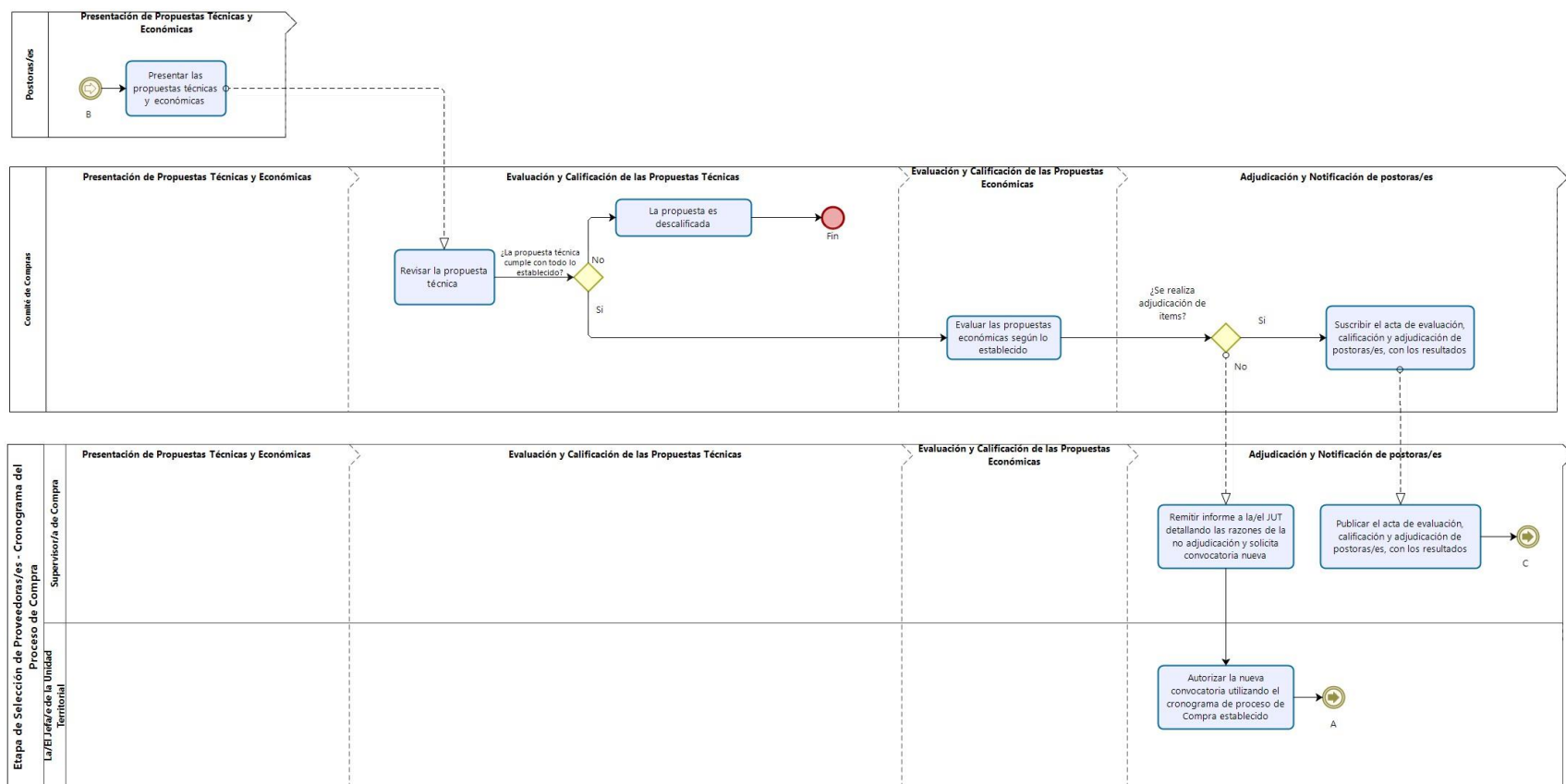
b) Diagrama de flujo: Actos Preparatorios II



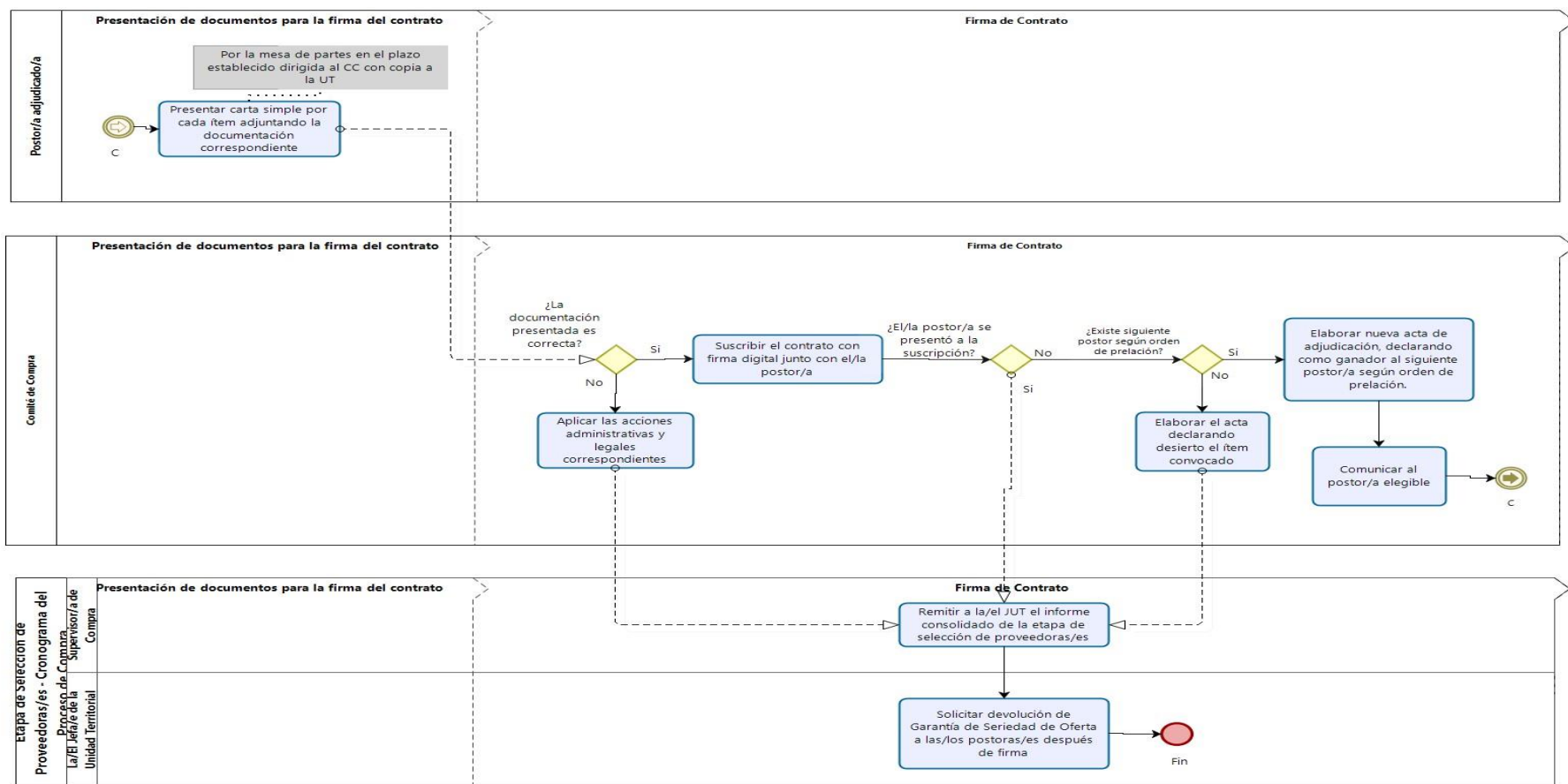
c) Diagrama de flujo: Selección de Proveedores Parte I



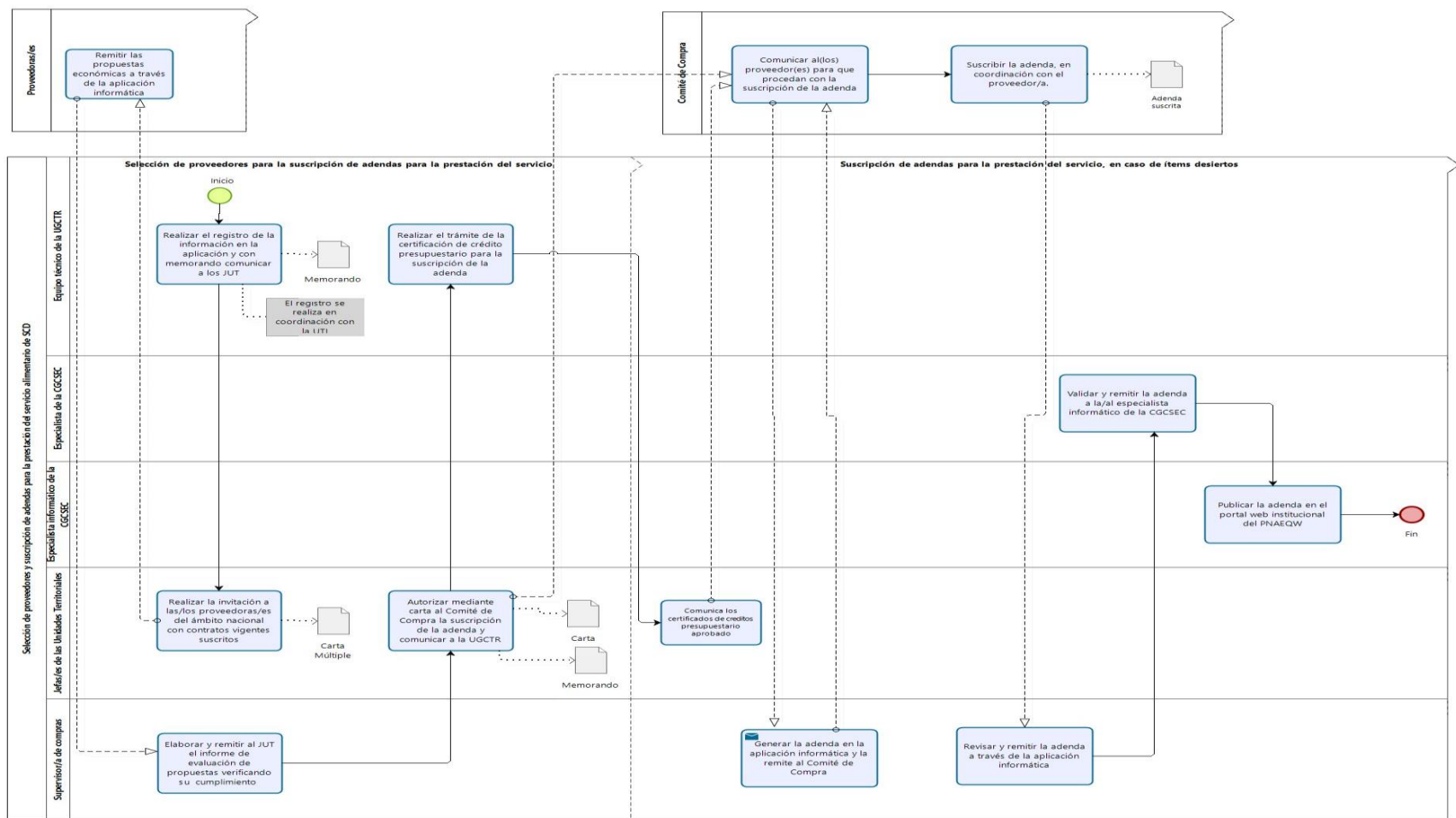
d) Diagrama de flujo: Selección de Proveedores Parte II



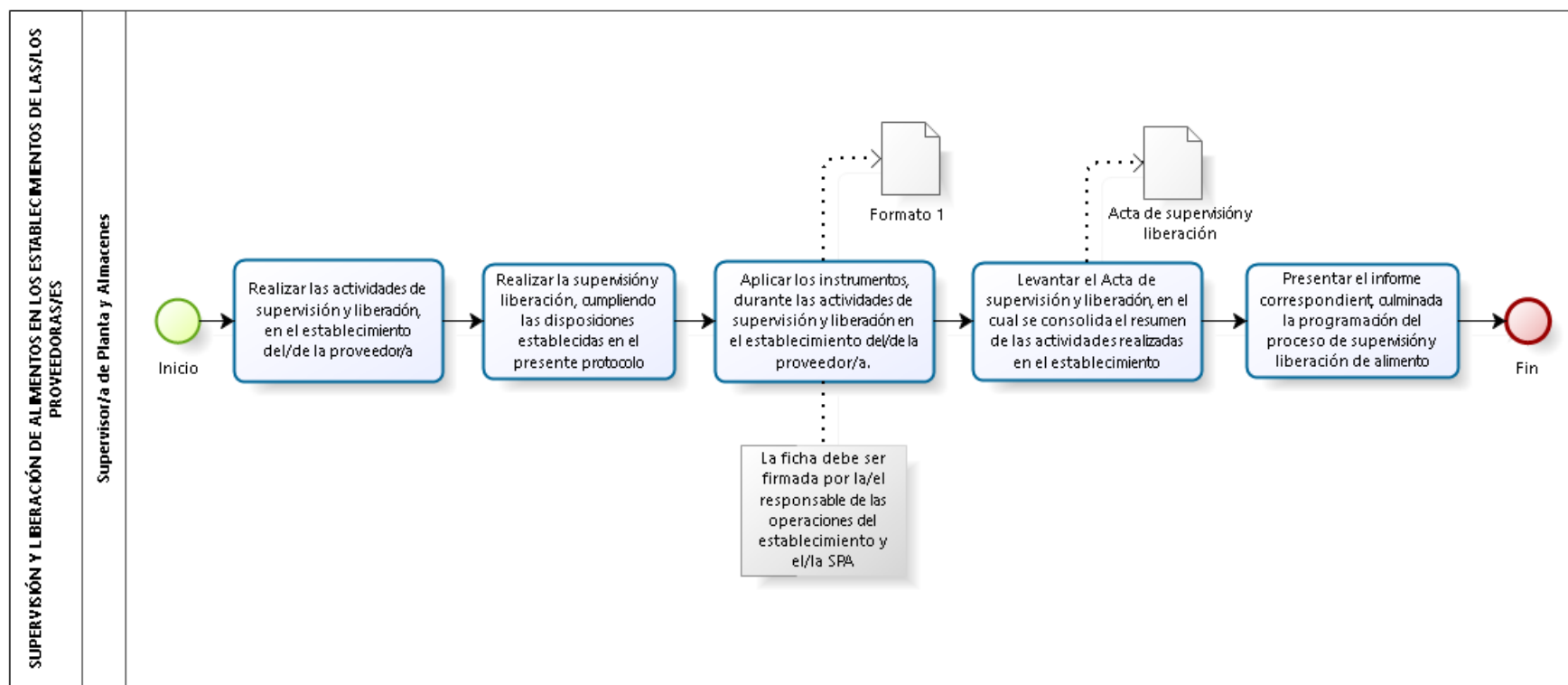
e) Diagrama de flujo: Selección de Proveedores Parte III



f) Diagrama de flujo: Suscripción de adendas

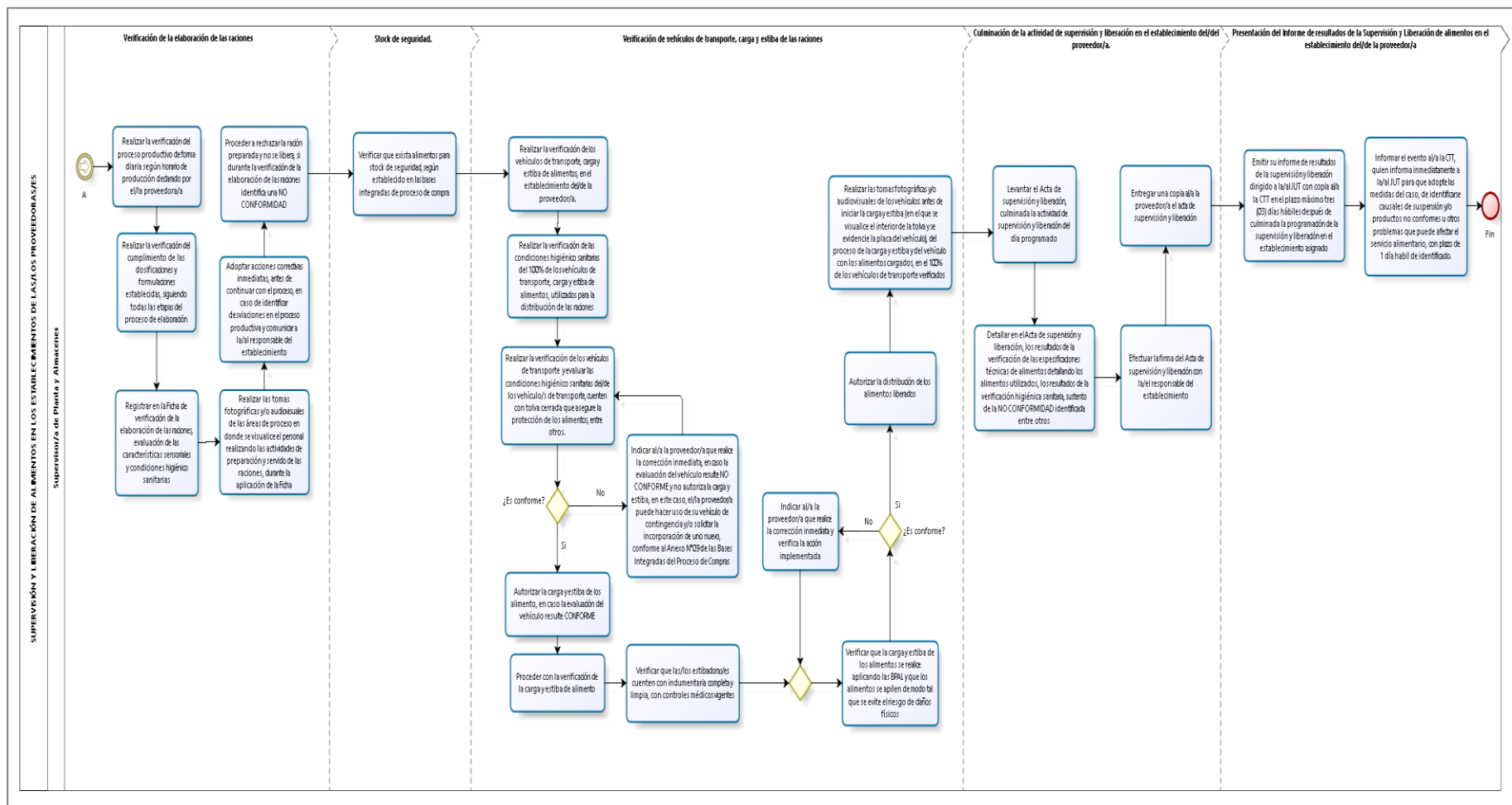


g) Diagrama de flujo: Supervisión y liberación de alimentos, distribución, entrega y recepción de alimentos y conformidad I

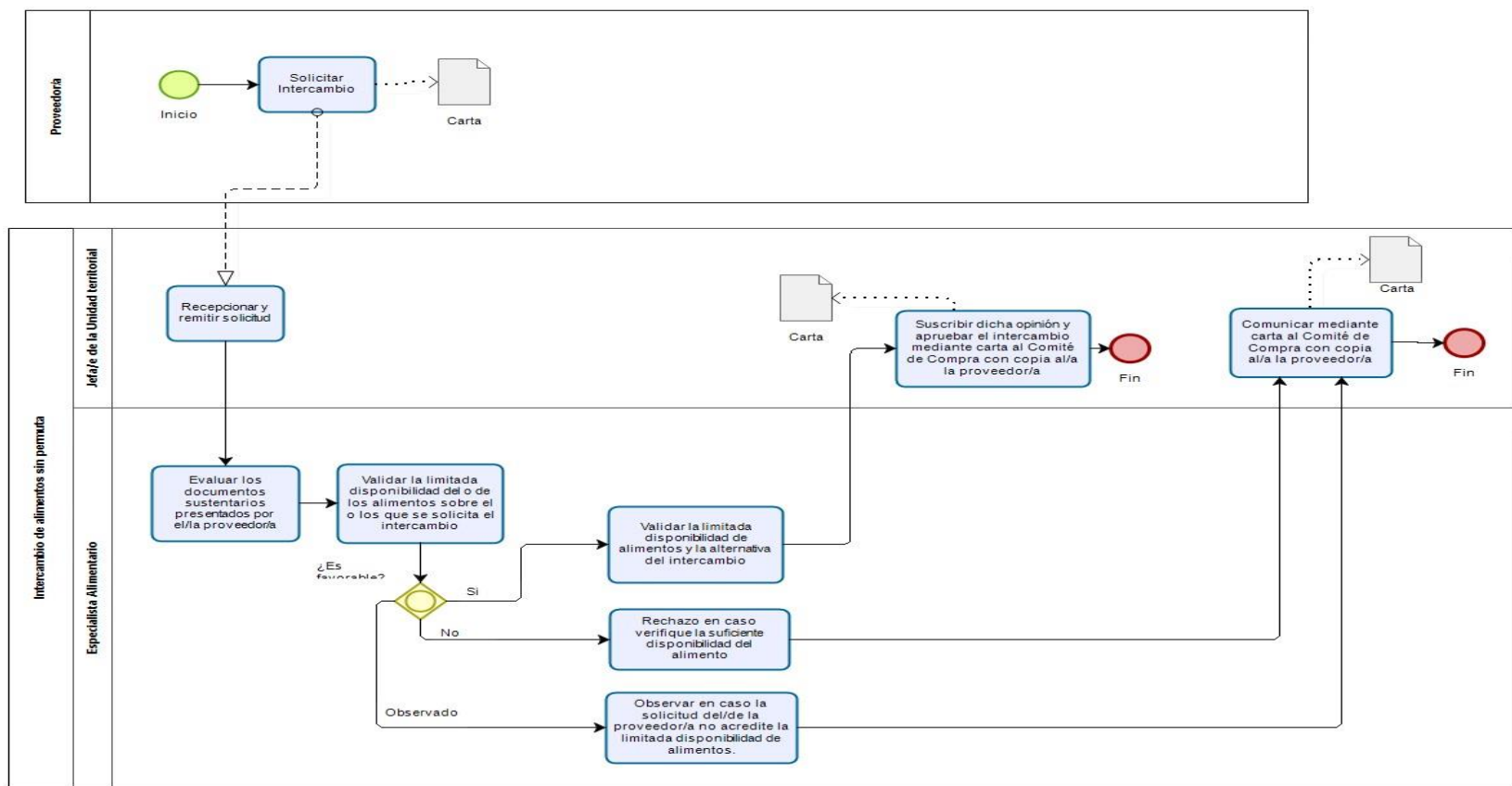




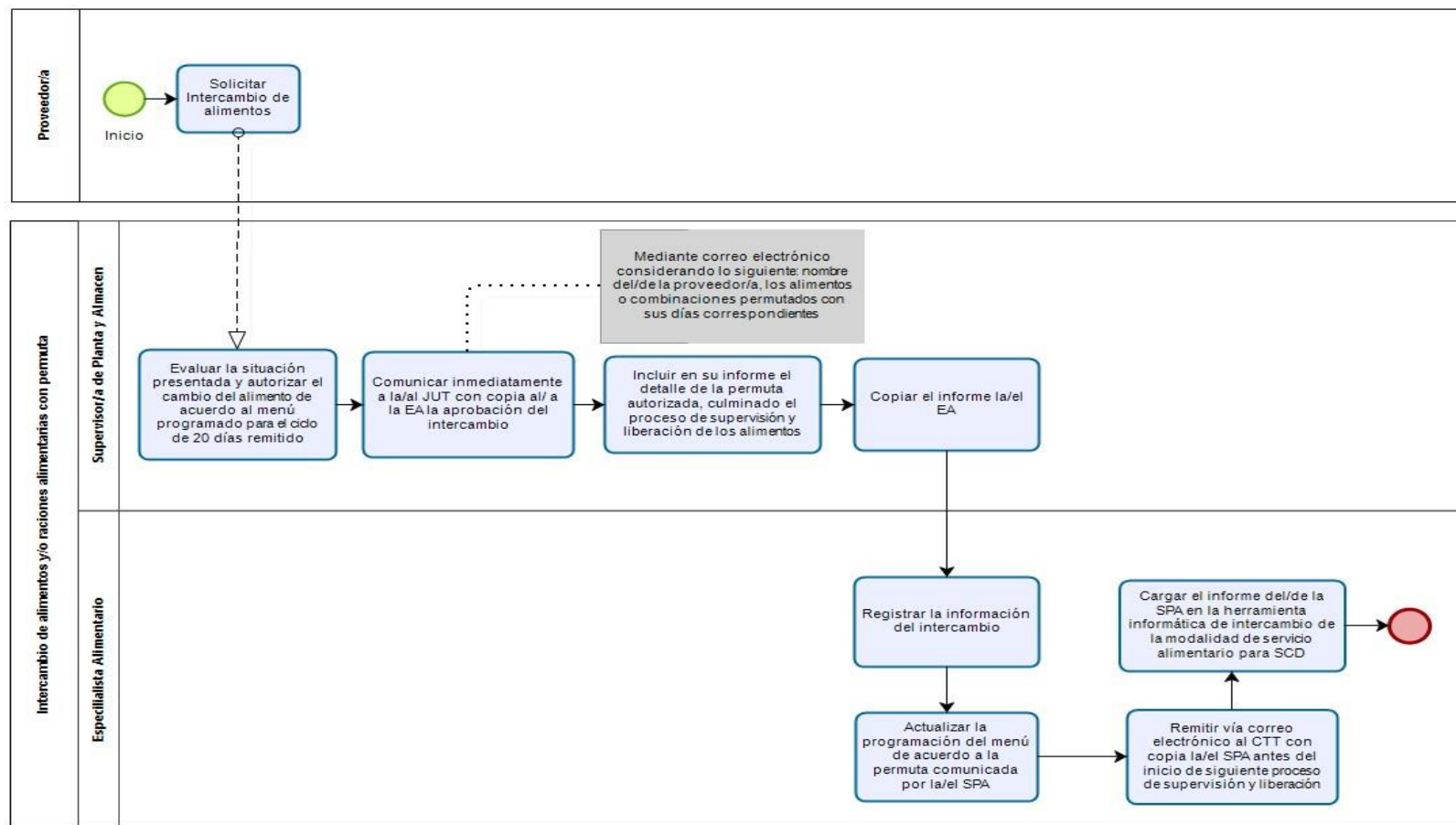
i) Diagrama de flujo: Supervisión y liberación de alimentos, distribución, entrega y recepción de alimentos y conformidad II



j) Diagrama de flujo: Intercambio de alimentos sin permuta



k) Diagrama de flujo: Intercambio de alimentos con permuta





Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA



Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social
Qali Warma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por AUCAHUASI
DONGO Nancy Nerida FAU
20550154065 hard
Cargo: Directora Ejecutiva
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 27.09.2023 16:27:46 -05:00

Santiago De Surco, 27 de Septiembre del 2023

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000535-2023-MIDIS/PNAEQW-DE

VISTOS:

El Memorando N° D001422-2023-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Informe N° D000296-2023-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000805-2023-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, como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (PNAEQW), 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, corresponde señalar que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000365-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el “Protocolo para la atención, seguimiento y cierre de quejas en la prestación del servicio alimentario en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-044-PNAEQW-USME - Versión N° 04;

Que, Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000475-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba la “Norma Técnica del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código Norma Técnica N° 006-2023-MIDIS/PNAEQW - Versión N° 01, que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras Electrónico 2024;

Que, en atención a lo antes señalado, mediante Memorando N° D001422-2023-MIDIS/PNAEQW-USME, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación remite el Informe N° D000415-2023-MIDIS/PNAEQW-USME-CSM, elaborado por la Coordinación de Supervisión y Monitoreo, con el cual propone la aprobación del “Protocolo para la atención, seguimiento y cierre de quejas en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, que tiene como objetivo establecer las disposiciones para atención, seguimiento y cierre de quejas reportadas durante la prestación del servicio alimentario que brinda el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, adicionalmente, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación señala que las disposiciones contenidas en el referido documento han sido validadas por las diferentes unidades orgánicas del PNAEQW;

Que, con Informe N° D000296-2023-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, señala que el proyecto de “Protocolo para la atención, seguimiento y cierre de quejas en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código PRT-044-PNAEQW-USME - Versión N° 05, se encuentra alineado al



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Viemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 15:18:24 -05:00



Firmado digitalmente por TERUYA
TERUYA Natalia Steffi FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 15:16:35 -05:00



Firmado digitalmente por PARDO
VENERO Maria Ursula FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 15:13:19 -05:00

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 27/09/2023. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.
URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>
CVD: 0086 3683 9074 7168





Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

proceso M03 “Supervisión y Monitoreo del servicio alimentario” vinculado a la Supervisión y Monitoreo a IIE para la prestación del servicio alimentario, señalado en el literal b) del artículo 44° del MOP, aprobado a través de la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS”;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica en mérito a lo establecido en el literal i) del artículo 15 del Manual de Operaciones del PNAEQW, opina que resulta legalmente viable que mediante Resolución de Dirección Ejecutiva se apruebe el Protocolo para la atención, seguimiento y cierre de quejas en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código PRT-044-PNAEQW-USME - Versión N° 05, el cual cumple con lo establecido en el Manual del Proceso de Compras y no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del PNAEQW;

Con el visado de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, 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° 073-2023-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- APROBAR el “Protocolo para la atención, seguimiento y cierre de quejas en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código PRT-044-PNAEQW-USME - Versión N° 05, que forma parte integrante de la presente resolución, el mismo que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras Electrónico 2024.

Artículo 2.- DISPONER, que la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000365-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Protocolo para la atención, seguimiento y cierre de quejas en la prestación del servicio alimentario en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-044-PNAEQW-USME - Versión N° 04, se mantenga vigente hasta la culminación del servicio alimentario 2023.

Artículo 3.- 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 4.- DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y del “Protocolo para la atención, seguimiento y cierre de quejas en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código PRT-044-PNAEQW-USME - Versión N° 05, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.gob.pe/qaliwarma) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.

Documento firmado digitalmente

NANCY NERIDA AUCAHUASI DONGO

Directora Ejecutiva

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma



 		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social		Viceministerio de Prestaciones Sociales		Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	
PROTOCOLO							
Código de documento normativo		Versión N°	Total de páginas	Resolución de aprobación		Fecha de aprobación	
PRT-044-PNAEQW-USME		05	45	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000535-2023-MIDIS-PNAEQW-DE		27/09/2023	
PROTOCOLO PARA LA ATENCIÓN, SEGUIMIENTO Y CIERRE DE QUEJAS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA							
ELABORADO POR: Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación. 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			
 Firmado digitalmente por CLAROS CUADROS Melvin Vlemer FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 27.09.2023 17:13:14 -05:00		 Firmado digitalmente por TERUYA TERUYA Natalia Steffi FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 27.09.2023 16:57:55 -05:00		 Firmado digitalmente por PARDO VENERO Maria Ursula FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 27.09.2023 16:47:29 -05:00			

ÍNDICE

I.	OBJETIVO.....	3
II.	ALCANCE.....	3
III.	BASE NORMATIVA.....	3
IV.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	3
V.	ABREVIATURAS Y SIGLAS.....	4
VI.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS.....	4
VII.	RESPONSABILIDADES.....	7
VIII.	DISPOSICIONES GENERALES.....	7
IX.	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	7
X.	DISPOSICIONES FINALES	14
XI.	ANEXOS.....	14



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:30:46 -05:00

I. Objetivo

Establecer las disposiciones para atención, seguimiento y cierre de quejas reportadas durante la prestación del servicio alimentario que brinda el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a fin de estandarizar los criterios, a través de la aplicación de lo dispuesto en el presente documento normativo.

II. Alcance

El presente documento normativo es de cumplimiento obligatorio por las/los servidoras/es civiles y las personas que brinden servicio independientemente del vínculo contractual que mantenga con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, las/los directoras/es de las instituciones educativas públicas y las/los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar, que en cumplimiento de sus funciones y/o actividades participen en la ejecución del mismo.

III. Base Normativa

- 3.1 Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.2 Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.3 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.4 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de inocuidad agroalimentaria.
- 3.5 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.6 Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano.
- 3.7 Resolución Ministerial N° 301-2016- MIDIS, que aprueba la Directiva N° 008-2016 MIDIS. "Directiva para la Gestión de Comunicaciones en situaciones de crisis"
- 3.8 Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.9 Resolución Ministerial N° 474-2022-MINEDU, que aprueba las Disposiciones para la prestación del servicio educativo en las instituciones y programas educativos de la educación básica, para el año escolar 2023
- 3.10 Resolución Vice Ministerial N° 083-2019-MINEDU, que aprueba la Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica.
- 3.11 Resolución N° 049-2020-SANIPES-PE, que aprueba el Procedimiento técnico sanitario para la gestión de notificaciones, denuncias de parte, incidentes alimentarios y alertas sanitarias en materia de inocuidad pesquera y acuícola.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones y/u otra norma que la sustituya o reemplace, de ser el caso.

IV. Documentos de Referencia

- 4.1 PRO-030-PNAEQW-UOP, Procedimiento para la Actualización del Listado y Agrupamiento de Instituciones Educativas Públicas en Ítems y establecer el periodo de atención por entrega de alimentos para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.2 PRT-017-PNAEQW-UOP, Protocolo para la conformación o actualización de los Comités de Alimentación Escolar de las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:29:48 -05:00

- 4.3 PRT-034-PNAEQW-USME, Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.4 PRT-039-PNAEQW-USME, Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.5 PRT-040-PNAEQW-UOP, Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.6 Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.7 Norma Técnica N° 004-2023-MIDIS/PNAEQW, Norma Técnica para el fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.8 Norma Técnica N° 005-2023-MIDIS/PNAEQW, Norma Técnica para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".
- 4.9 DIR-027-PNAEQW-UAJ, Directiva que regula el Procedimiento para el Trámite, Seguimiento y Control de los Asuntos Arbitrales, Procesales y Administrativos a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

V. Abreviaturas y Siglas

CGDAC	: Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano
CSM	: Coordinación de Supervisión y Monitoreo.
CTT	: Coordinador/a técnico/a territorial
DRE	: Dirección Regional de Educación
EA	: Especialista alimentario
EC	: Especialista en comunicaciones
EE	: Especialista educativo
ES	: Especialista en supervisión
EVDQR	: Especialista en verificación de denuncias, quejas y reclamos
GRE	: Gerencia Regional de Educación
IE	: Institución Educativa Pública
IIEE	: Instituciones Educativas Públicas
JUT	: Jefa/e de Unidad Territorial
MGL	: Monitor/a de gestión local
MINEDU	: Ministerio de Educación
MIDIS	: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
PNP	: Policía Nacional del Perú
PPFF	: Padres de Familia
SC	: Supervisor/a de compras
SIGO	: Sistema Integrado de Gestión Operativa
SPA	: Supervisor/a de plantas y almacenes
UAJ	: Unidad de Asesoría Jurídica
UGEL	: Unidad de Gestión Educativa Local
USME	: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación
UT	: Unidad Territorial

VI. Definición de Términos

6.1 Asistencia Técnica

Actividad de asesoría y/o acompañamiento para la transferencia de conocimientos, prácticas o tecnologías, destinada a fortalecer las capacidades del equipo técnico del PNAEQW y de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, la cual permita contribuir a la mejora del desempeño en la gestión y el logro de resultados. La asistencia



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:29:38 -05:00

técnica se desarrolla de forma presencial y no presencial a través de diferentes modalidades, medios y herramientas.

6.2 Canales de Atención

Medios o puntos de acceso a través de los cuales el PNAEQW toma conocimiento de las quejas.

6.3 Comité de Alimentación Escolar

Es un espacio de participación representativa, conformada por las/los integrantes de la comunidad educativa, responsables de ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario de la IE y/o programa educativo no escolarizado público.

6.4 Comunidad Educativa

Es el conjunto de estudiantes, madres y padres de familia, apoderadas/os, docentes, directivos, administrativos, ex alumnos e integrantes de la comunidad local.

6.5 Estado de la Queja

Situación en la que se encuentra una queja, de acuerdo a su registro en el sub-módulo de Quejas del SIGO. Son tres los estados:

- a) **En investigación:** Cuando la UT se encuentra realizando las acciones para su atención o se encuentra pendiente la emisión del informe final.
- b) **En espera de acción administrativa:** Cuando la UT se encuentra en espera de la intervención y/o pronunciamiento de autoridades, organizaciones, instituciones, u otros actores externos a la UT, lo que impide continuar con la atención de la queja o con la emisión del informe final.
- c) **Cerrado:** Cuando la UT concluye la atención de la queja, emite el informe final y la/el EVDQR procede a su cierre en el SIGO.

6.6 Evidencia

Medio físico digital o de otra naturaleza que demuestra la existencia de un hecho o afirmación observable y verificable.

6.7 Idoneidad¹

La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

6.8 Inocuidad²

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.

6.9 Productos No Conformes

Todo aquel alimento o insumo que no cumple con algún requisito establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW.

- a) **Productos no Conformes relacionados a Aspectos de Inocuidad e Idoneidad:**
Es un lote de materia prima y/o insumo y/o producto terminado considerado no inocuo y no idóneo en consecuencia declarado no apto para el consumo humano por la autoridad sanitaria competente, y aquellos alimentos que presenten defectos críticos, por lo que no pueden ser utilizados y/o liberados y/o distribuidos y/o consumidos.

¹ Codex alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Principios Generales de Higiene de los Alimentos).

² Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos

b) Productos no Conformes relacionados a Aspectos de Calidad:

Es un lote de alimento que no cumplen con las condiciones establecidas (calidades o atributos) por los clientes, sin embargo, no afectan la inocuidad e idoneidad es decir aquellos alimentos que presentan defectos mayores y menores.

6.10 Proveedor/a

Persona natural o jurídica o consorcio, con contrato suscrito que presta el servicio alimentario al PNAEQW, de manera directa o en consorcio.

6.11 Quejas

Manifestaciones de insatisfacción o disconformidad, sobre las cualidades del servicio alimentario brindado por el PNAEQW y/o sobre la gestión de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar en las IIEE, reportadas por integrantes de la comunidad educativa o por terceros.

6.12 Situación de Emergencia

Es aquel estado de daños sobre la vida, el patrimonio y medio ambiente ocasionados por la ocurrencia de un fenómeno natural o inducido por la acción humana, previamente declarado por el Gobierno Nacional o el ente rector correspondiente, que altera el normal desenvolvimiento de las actividades de la zona afectada, y se configura entre otros, por los siguientes supuestos: i) Acontecimientos catastróficos, de carácter extraordinario, ocasionados por la naturaleza o por la acción u omisión del obrar humano que generan daños afectando a determinada población; ii) Situaciones que afectan la defensa o seguridad nacional dirigidas a enfrentar agresiones de orden interno o externo que menoscaban la consecución de los fines del Estado; iii) Situaciones que supongan grave peligro, en las que exista la posibilidad debidamente comprobada que cualquiera de los acontecimientos o situaciones anteriores ocurra de manera inminente y iv) Emergencias sanitarias; declaradas por el ente rector del sistema nacional de salud conforme a la ley de la materia.

6.13 Subtipología

Sub clasificación de la tipología final asignada a la queja.

6.14 Sustracción

Acción ilícita de extraer, apartar, hurtar o robar los bienes del lugar donde se encuentran.

6.15 Tipología

Clasificación que se le asigna a la queja en el SIGO:

a) Tipología Inicial

Clasificación que se le asigna a la queja para registrarla en el SIGO considerando el hecho reportado, de acuerdo a lo consignado en el Anexo N° 02 del presente documento.

b) Tipología Final

Clasificación que se le asigna a la queja para el cierre en el SIGO, considerando las conclusiones del informe final emitido por la UT, de acuerdo a lo consignado en el Anexo N° 03 del presente documento

6.16 Vigilancia Sanitaria³

Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la autoridad competente a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

³ Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".

VII. Responsabilidades

Las/los servidoras/es civiles y las personas que brinden servicio independientemente del vínculo contractual que mantenga con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el/la director/a de la IE y las/los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.

VIII. Disposiciones Generales

- 8.1 Las quejas en la etapa de ejecución contractual en las IIEE durante la prestación del servicio alimentario son reportadas a través de los canales de atención señalados en el Anexo N° 01, por las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar, la comunidad educativa o por quien tome conocimiento de los hechos.
- 8.2 Las/los servidoras/es civiles de las unidades orgánicas del PNAEQW que tomen conocimiento por cualquier medio, de la existencia de una queja, comunican de manera inmediata a la/al JUT y/o a la/al jefa/e de la USME de corresponder para su atención conforme a lo dispuesto en el presente documento normativo.
- 8.3 La/el JUT es responsable de la atención, seguimiento y remisión a la USME del informe final relacionado a la queja reportada en su ámbito territorial, para la evaluación de la/del EVDQR de la CSM y el cierre de la misma en el módulo de “supervisión y monitoreo” sub-módulo de “quejas” en el SIGO.
- 8.4 Excepcionalmente, en situación de emergencia declaradas con Decreto Supremo o fuerza mayor que imposibilite el desplazamiento para la atención o seguimiento de la queja, las acciones dispuestas se realizan de forma remota, empleando los formatos establecidos en el presente documento normativo e indicando en los mismos la modalidad no presencial de la acción. Asimismo, deben adjuntarse las evidencias que sustenten la actuación y los resultados de las acciones ejecutadas.

 **PERÚ** Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlermer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:29:01 -05:00

IX. Disposiciones Específicas

9.1 Recepción y Registro de la Queja

La recepción y registro de quejas se puede dar de las siguientes maneras:

- 9.1.1 En el caso que la/el EVDQR de la USME tome conocimiento de la queja, procede a:
 - a. Comunicar de forma inmediata a la/al CTT con copia a la/al JUT correspondiente y la/el Jefa/e de la USME, mediante correo electrónico u otros medios.
 - b. Proceder al registro en el módulo de “supervisión y monitoreo” sub-módulo de “quejas” en el SIGO, asignándole una tipología inicial de acuerdo al contenido del hecho reportado, según el Anexo N° 02.
- 9.1.2 La/el CTT cuando toma conocimiento de la queja, procede a comunicar mediante correo electrónico u otros medios el caso de manera inmediata a la/al jefa/e de la USME, a la/el EVDQR y a la/al JUT para la ejecución de las acciones correspondientes.
- 9.1.3 Cuando a través de la CGDAC derivan a la UT los casos de las quejas relacionadas con la prestación del servicio alimentario presentadas por las/los ciudadanas/os, deben ser comunicadas de manera inmediata a la/al EVDQR con copia a la/al Jefa/e de la USME, a fin de proceder con su atención conforme a las disposiciones

establecidas en el presente documento normativo, sin perjuicio de dar respuesta a la CGDAC dentro de los plazos establecidos.

9.2 Atención de la Queja

9.2.1 La/el JUT, debe disponer la ejecución de las acciones necesarias para la atención una vez tomado conocimiento de la queja.

9.2.2 La/el CTT procede a:

- a. Planificar, dirigir, organizar y coordinar con el equipo de la UT para ejecutar lo dispuesto por la/el JUT.
- b. Asignar el personal (SPA, MGL, EA, EE, EC, abogada/o u otro), para la ejecución de las acciones para la atención de la queja de acuerdo a la tipología inicial.
- c. Comunicar de manera permanente a la/al EVDQR de la USME toda la información recabada durante la atención de la queja, empleando el Anexo N° 04, 05 u 06 dependiendo de la tipología inicial. La ayuda memoria inicial se remite dentro de las primeras dos (02) horas de reportada la queja y debe contener como mínimo: las acciones dispuestas y el personal asignado, las acciones que se encuentren en curso con los resultados obtenidos de corresponder y las acciones que se encuentren pendientes indicando el tiempo estimado para su realización.

9.2.3 El personal designado para la atención de la queja, procede a:

- a. Registrar la información recabada durante las acciones en los formatos establecidos en el presente documento normativo, según corresponda (Anexo N° 07 y Anexo N° 08).
- b. Emitir un informe dirigido a la/al JUT con copia a la/al CTT, culminada las acciones de la atención de la queja, según el Anexo N° 09, en un plazo no mayor a 3 (tres) días hábiles en zonas urbanas o 5 (cinco) días hábiles en zonas rurales. En casos excepcionales debidamente sustentados y comunicados a la/al EVDQR por la/el CTT, pueden extenderse razonablemente estos plazos.

Para los casos de queja por presunta disconformidad en las características de los alimentos entregados, el plazo para la emisión del informe es de un (01) día hábil de conformidad con lo establecido en el "Protocolo para el manejo de productos no conformes del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".

9.2.4 La/el EVDQR procede a:

- a. Brindar asistencia técnica a la/al CTT y al personal asignado para la atención de la queja, de manera permanente, en caso sea necesario.
- b. Realizar el seguimiento y la evaluación de las acciones que ejecuta el personal designado de la UT.

9.2.5 La/el ES de la CSM de la USME procede a brindar la asistencia técnica y seguimiento para la atención de la queja, en caso sea necesario.

9.3 Atención de quejas durante la prestación del servicio alimentario en las IIEE atendidas por el PNAEQW



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:28:49 -05:00

9.3.1 Cuando la queja es por presunta afectación a la salud

- a) El/la director/a de la IE o quien haga sus veces, procede a:
 - Trasladar a las/los usuarias/os afectadas/os al/ los establecimiento/s de salud más cercano/s.
 - Comunicar a los PPFF y/o apoderadas/os.
 - Suspender el uso y consumo de los alimentos involucrados como medida preventiva.
- b) La/el integrante del Comité de Alimentación Escolar debe comunicar mediante cualquier canal institucional a la/al JUT y/o cualquier servidor/a de la UT sobre el estado situacional de afectación a la salud.
- c) El/la director/a de la IE o quien haga sus veces en caso las/los usuarias/os presuntamente afectadas/os se encuentren fuera de la IE, procede a:
 - Coordinar su traslado al establecimiento de salud más cercano.
 - Comunicar simultáneamente las acciones realizadas a la/al CTT y/o a la/al MGL del PNAEQW para las acciones correspondientes.
- d) La/el JUT procede a:
 - Disponer la suspensión en la IE del uso y consumo de los alimentos presuntamente involucrados en la afectación a la salud (preparados y/o almacenados), los cuales deben rotularse y separarse.
 - Coordinar con la/el personal responsable del/ de los Establecimiento/s de Salud donde están siendo atendidas/os las/los usuarias/os presuntamente afectadas/os, a fin de que se priorice la atención y se ejecute la investigación epidemiológica de ser el caso.
- e) La/el JUT y la/el personal designada/o, se constituyen al/ los establecimiento/s de salud para apoyar en la gestión de la atención médica de las/los usuarias/os afectadas/os, y permanecen hasta que todos/todas sean dados/as de alta. La información recabada se consigna en el Anexo N° 07 del presente documento normativo.
- f) La/el personal designada/o por la/el CTT de la UT, procede a:
 - Realizar el seguimiento en el/los establecimiento/s de salud de la zona, para identificar nuevos casos o algún reingreso de las/los usuarias/os afectadas/os. De identificar se comunica de manera inmediata a la/el CTT de la UT y permanecen hasta que todos/todas sean dados/as de alta. La información recabada se consigna en el Anexo N° 07 del presente documento normativo.
 - Recoger la información en la IE que permita determinar la existencia de factores condicionantes de la presunta afectación a la salud, dentro o fuera de la misma; recoge la información de los hechos acontecidos, brinda asistencia técnica al Comité de Alimentación Escolar, profesores, PPFF y/o apoderada/o, y personas que participan del servicio alimentario, empleando los Anexos N° 07 y N° 08.
 - Emitir un informe según Anexo N° 09, dirigido a la/al JUT con copia a la/al CTT, culminada las acciones de la atención de la queja.
- g) La/el SPA y/o la/el MGL, autorizada(s)/o(s) por la/el CTT, procede a:
 - Verificar las condiciones higiénico sanitarias del almacén, ambientes de preparación y comedor en la IE involucrada.
 - Evaluar el/los producto/s en cuestión, según lo dispuesto en el "Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:28:38 -05:00

Warma”, y lo dispuesto en el “Protocolo para el manejo de productos no conformes del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.

- Comunicar los resultados de la evaluación del producto a la/al CTT para las acciones que corresponda según el Anexo N° 08, la cual la remite por el medio más rápido.
 - Emitir un informe según Anexo N° 09, dirigido a la/al JUT con copia a la/al CTT, culminada las acciones de la atención de la queja.
- h) La/el SPA debe verificar las condiciones higiénico sanitarias en el/los establecimiento/s del/de la proveedor/a, realizando el muestreo y la evaluación físico organoléptica de los productos involucrados, de acuerdo a lo dispuesto en el “Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”
- i) La/el JUT debe solicitar mediante oficio la vigilancia sanitaria y la aptitud del producto a la autoridad competente de acuerdo a lo establecido en el “Protocolo para el manejo de productos no conformes del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.
- j) La/el personal designada/o por la/el CTT cuando las autoridades intervienen en la investigación del caso, procede a:
- Acompañar y brindar asistencia técnica en el marco de sus competencias.
 - Informar a la/el CTT y la/el JUT mediante el medio más rápido, sobre las acciones adoptadas por las autoridades adjuntando la evidencia correspondiente (actas, tomas fotográficas, declaraciones juradas, entre otras).
 - Emitir un informe según Anexo N° 09, dirigido a la/al JUT con copia a la/al CTT, culminada las acciones de la atención de la queja.
- k) La/el JUT debe:
- Solicitar mediante oficio al/los establecimiento/s de salud el informe médico y/o el resultado de la investigación epidemiológica de ser el caso.
 - Solicitar a la autoridad sanitaria competente los resultados de la vigilancia sanitaria.
 - Solicitar a otras autoridades intervinientes los documentos que resulten de su actuación.
- l) La/el MGL, procede a:
- Realizar visitas de seguimiento y brindar asistencia técnica acompañada/o de la/del EE y EA (de corresponder) de la UT, al Comité de Alimentación Escolar y a la comunidad educativa, sobre debilidades encontradas en la IE y lleva a cabo las acciones de sensibilización que sean necesarias para el restablecimiento del servicio alimentario.
 - Constatar en la/las IE/IEE involucrada/s la reincorporación de las/los usuarias/os que sufrieron la afectación a la salud, preferentemente acompañada/o de la autoridad local.
 - Comunicar los resultados del seguimiento a la/al CTT para las acciones que corresponda según el Anexo N° 08.
 - Emitir un informe según Anexo N° 09, dirigido a la/al JUT con copia a la/al CTT, culminada las acciones de la atención de la queja.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlermer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:28:25 -05:00

9.3.2 Cuando la queja es por presunta disconformidad en las características de los alimentos entregados

Se procede conforme a lo dispuesto en el Protocolo para el manejo de los Productos No conformes del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

9.3.3 Cuando la queja es por presunta sustracción de los productos y/o raciones, entregados por el PNAEQW

- a) La/el integrante del Comité de Alimentación Escolar y/o PPFF y/o apoderada/o que toma conocimiento de los hechos debe coordinar con la PNP para su constatación.
- b) La/el integrante del Comité de Alimentación Escolar debe:
 - Presentar la denuncia ante la autoridad policial o fiscal, adjuntando las evidencias fotográficas que pudiera recoger, y de no existir puesto policial cercano (zonas rurales) se realiza ante alguna autoridad local existente (agente municipal, teniente gobernador/a, sub prefecto/a, presidente/a de rondas campesinas, juez/a de Paz u otro/a). De considerarse sospechoso algún/a integrante de la comunidad educativa, en la denuncia presentada se consigna la información de los nombres, apellidos y su relación con la IE.
 - Comunicar el hecho inmediatamente mediante el medio más rápido al/ a la MGL y/o la/el CTT de la UT.
- c) La/el MGL designada/o procede a:
 - Realizar la constatación del hecho en la IE, se entrevista con la/el denunciante y recaba evidencias de primera fuente (documentos, fotografías, videos, entre otros).
 - Realizar el inventario detallado de los productos existentes y los faltantes contrastando el kardex, actas de entrega y recepción, acta o padrón de distribución, entre otros documentos.
 - Solicitar a la/el integrante del Comité de Alimentación Escolar y/o PPFF y/o apoderada/o una copia de la denuncia interpuesta, dejando constancia de lo actuado en el Anexo N° 08.
 - Brindar asistencia técnica en caso de no existir denuncia al Comité de Alimentación Escolar y/o PPFF y/o apoderada/o para su presentación inmediata.
 - Informar a la /el JUT, en caso de existir renuencia a interponer la denuncia por parte del Comité de Alimentación Escolar y/o PPFF y/o apoderada/o.
 - Determinar la afectación de la prestación del servicio alimentario y brindar asistencia técnica al Comité de Alimentación Escolar y/o autoridades locales presentes para el restablecimiento del servicio alimentario de corresponder, con participación de la/el EA de la UT.
- d) La/el MGL y la/el abogada/o (de haberlo), en coordinación con la/el abogada/o de la UAJ, realiza las diligencias para la presentación inmediata de la denuncia y la realización de las acciones que correspondan.
- e) La/el MGL y la/el abogada/o (de haberlo) emiten un informe según Anexo N° 09, dirigido a la/el JUT con copia a la/el CTT, culminada las acciones de la atención de la queja.
- f) La/el JUT, mediante oficio, comunica los hechos a la UGEL y/o la DRE/GRE para las investigaciones y acciones según su competencia.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:28:13 -05:00

- g) La/el JUT comunica a la UAJ mediante informe emitido por la/el abogada/o de la UT (de haberlo), para los fines pertinentes.

9.3.4 Cuando la queja es por presunta falta del servicio alimentario

- a) La/el CTT debe verificar previamente si la falta de servicio alimentario en la IE se debe a un ítem no adjudicado, resolución o nulidad de contrato, suspensión temporal de actividades del/de la proveedor/a, suspensión de liberación de productos por personal del PNAEQW u otros, comunicando a la/el MGL designado.
- b) La/el MGL, de constatare que el hecho responde a alguno de los casos indicados en el numeral a), procede a:
- Informar a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar, PPFF y/o apoderada/o, y a la comunidad educativa sobre las causas de la falta del servicio alimentario y las acciones que se encuentra realizando la UT para el inicio o restablecimiento del servicio alimentario.
 - Registrar las acciones realizadas en el Anexo N° 08 del presente documento normativo.
 - Emitir un informe según anexo N° 09, dirigido a la/el JUT con copia a la/el CTT, culminada las acciones de la atención de la queja.
- c) La/el JUT procede a:
- Comunicar mediante oficio a la UGEL y/o DRE/GRE las causas de la falta del servicio alimentario y las acciones que se encuentra realizando la UT para el inicio o restablecimiento del servicio alimentario en la IE.
 - Disponer que la/el CTT asigne a un personal para la constatación de la entrega de alimentos en la IE que presentó la queja, cuando se restablezca el servicio alimentario
 - Comunicar mediante oficio a la UGEL y/o DRE/GRE el inicio y/o restablecimiento del servicio alimentario.

9.3.5 Cuando la queja es por presunto incumplimiento del/de la proveedor/a

- a) La/el MGL designada/o procede a:
- Constituir a la IE y hacer la constatación del hecho reportado, recabar evidencias, realizar el inventario utilizando el Formato de verificación de almacenamiento de productos de la "Norma Técnica para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".
 - Realiza el cruce de información con el acta de entrega y recepción de alimentos y los padrones de entrega de alimentos de haber iniciado la distribución correspondiente, registrando la información recabada en el Anexo N° 08 del presente documento normativo.
 - De detectar incumplimiento por parte del/de la proveedor/a, realiza la verificación aleatoria como mínimo en dos (02) IIEE donde el/la proveedor/a realizó la distribución de los alimentos, registrando las acciones realizadas en el Anexo N° 08 del presente documento normativo.
 - Emitir un informe según Anexo N° 09, dirigido a la/el JUT con copia a la/el CTT, adjuntando todas las evidencias y documentación sustentatoria culminada las acciones de la atención de la queja.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:28:00 -05:00

- b) La/el CTT emite el informe reportando los hechos a la/al JUT, quien deriva los informes a la/al SC para que efectúe las acciones que correspondan, en el marco de la ejecución contractual.

9.3.6 Cuando la queja es por presuntos problemas sobre la gestión del Comité de Alimentación Escolar

- a) La/el MGL designada/o se constituye a la IE y procede a:
- Constatar el hecho, registrando la información recabada durante las acciones en el Anexo N° 08 del presente documento normativo y adjunta las evidencias.
 - Brindar asistencia técnica a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar, a la comunidad educativa y al personal que interviene en la prestación del servicio alimentario, según las características de la queja, sobre las disposiciones establecidas por el PNAEQW y el MINEDU para la correcta gestión del servicio alimentario.
 - Realizar el seguimiento del cumplimiento de los compromisos asumidos por el Comité de Alimentación Escolar, para superar las observaciones formuladas a su gestión y dar cumplimiento a las disposiciones establecidas, de ser el caso.
 - Emitir un informe según Anexo N° 09, con los documentos sustentatorios para las acciones que correspondan, dirigido a la/al JUT con copia a la/al CTT, culminada las acciones de la atención de la queja.
- b) La/el JUT mediante oficio procede a comunicar a la UGEL o DRE/GRE el hecho para conocimiento y las acciones correspondientes de acuerdo a sus competencias.

9.4 Cierre de la queja

9.4.1 La/el CTT procede a emitir el informe final a la /el JUT por cada queja presentada, debidamente sustentado y de acuerdo al Anexo N° 09, en un plazo no mayor a cuarenta y cinco (45) días calendarios, contabilizados a partir del día siguiente de la notificación registrada en el módulo de “supervisión y monitoreo” sub módulo de “quejas” en el SIGO.

9.4.2 En caso de requerir ampliación de plazo para la emisión del informe final:

- La/el CTT debe emitir informe dirigido a la /el JUT, solicitando ampliación de plazo en caso se considere indispensable la realización de otras acciones que permita el cierre de la queja, adjuntando los sustentos respectivos.
- La/el JUT mediante memorando solicita a la/el jefa/e de la USME la ampliación de plazo.
- La/el jefa/e de la USME deriva la solicitud del/de la JUT a la CSM y esta a su vez a la/el EVDQR de la CSM, para su evaluación.
- La/el EVDQR debe evaluar la solicitud y emitir el informe respectivo a la/el jefa/e de la USME, informando la viabilidad, en caso de ser factible la ampliación del plazo, debe registrar en el módulo de “supervisión y monitoreo” sub módulo de “quejas” en el SIGO.
- La/el jefa/e de la USME debe emitir memorando a la/el JUT brindando respuesta a la solicitud de ampliación.

9.4.3 La/el CTT debe emitir el informe final dirigido a la /el JUT en un plazo de dos (02) días hábiles, a partir de haber tomado conocimiento del pronunciamiento del caso de la queja que se encuentra en espera de acción administrativa.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlermer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:27:48 -05:00

9.4.4 La/el JUT debe remitir el informe final emitido por la/el CTT en un plazo no mayor de un (01) día hábil, el mismo que hace suyo, mediante memorando a la/al jefa/e de la USME.

9.4.5 La/el EVDQR procede a:

- Evaluar el informe remitido por la/el JUT.
- Realizar el cierre de la queja en caso se haya llevado a cabo las acciones dispuestas para su tipología y contar con el sustento establecido.
- Registrar el cierre de la queja en el módulo de “supervisión y monitoreo” sub-módulo de “quejas” del SIGO, asignándole la tipología y subtipología final que corresponda de acuerdo al Anexo N° 03.
- Elaborar el informe dirigido a la/el Jefa/e de la USME, en caso exista observación, el cual es remitido a la UT solicitando a la/al JUT un informe complementario donde implemente las recomendaciones, concediéndole el plazo que se registra en el módulo de “supervisión y monitoreo” sub módulo de “quejas” del SIGO.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:27:38 -05:00

X. Disposiciones Finales

10.1 El incumplimiento reiterado en la emisión y remisión de los informes finales por parte de la/del CTT y la/el JUT, es comunicado por la/el Jefa/e de la USME al órgano correspondiente de la entidad, para que se establezcan las responsabilidades del caso.

10.2 Ante cualquier situación o imprevisto que se presente y que no se encuentre contemplado en el presente documento normativo, el PNAEQW a través de la USME, dispone las acciones específicas que correspondan para la atención de la queja.

XI. Anexos

- ANEXO N° 01 : Canales de Atención.
ANEXO N° 02 : Clasificación de Tipología Inicial de las Quejas.
ANEXO N° 03 : Clasificación de Tipología y Subtipología Final de las Quejas.
ANEXO N° 04 : PRT-044-PNAEQW-USME-FOR-001, Ayuda Memoria Tipología inicial: Presunta afectación a la salud
ANEXO N° 05 : PRT-044- PNAEQW-USME-FOR-002, Ayuda Memoria- Tipología Inicial : Presunta disconformidad en las características de los alimentos entregados
ANEXO N° 06 : PRT-044-PNAEQW-USME-FOR-003, Ayuda Memoria- Otras Tipologías Iniciales
ANEXO N° 07 : PRT-044-PNAEQW-USME-FOR-004, Ficha de Seguimiento de Presunta Afectación a la Salud.
ANEXO N° 08 : PRT-044-PNAEQW-USME-FOR-005, Acta de Constatación
ANEXO N° 09 : PRT-044-PNAEQW-USME-FOR-006, Modelo de Informe.
ANEXO N° 10 : Cuadro de Control de Cambios

ANEXO N° 01
CANALES DE ATENCIÓN

Canales Institucionales	Canales No Institucionales
1. Línea Gratuita MIDIS: 0800 00000. 2. Atención al Usuario: (*) Telefónico 01-2019360 info@qw.gob.pe. Atención presencial. 3. Línea Gratuita PNAEQW: 0800 20 600. 4. Redes Sociales (Perfil oficial de PNAEQW). Facebook y Twitter.(*). 5. Libro de reclamaciones electrónico.(*). 6. Mesa de Partes de Sede Central y de la UT. 7. Comunicación a la UT. 8. Otros canales que el PNAEQW ponga a disposición de la ciudadanía.	1. Prensa (escrita, televisiva, virtual, radial, etc.) 2. Redes sociales (que no sean del perfil oficial del PNAEQW.) 3. Comunicación de actores sociales (DRE, UGEL, DIRESA, entre otros.)

(*) ubicados en la dirección electrónica <https://www.gob.pe/qaliwarma>



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:27:28 -05:00

ANEXO N° 02
CLASIFICACIÓN DE TIPOLOGÍA INICIAL DE LAS QUEJAS

TIPOLOGÍA INICIAL
1. Presunta afectación a la salud (*)
2. Presunta disconformidad en las características de los alimentos entregados (*)
3. Presunta sustracción de productos y/o raciones entregados por el PNAEQW
4. Presunta falta de servicio alimentario
5. Presunto incumplimiento del/ de la proveedor/a
6. Presuntos problemas sobre la gestión del Comité de Alimentación Escolar
7. Otros

* Considerada como “Situaciones Graves” según RM N° 301-2016 MIDIS que aprueba Directiva N° 008-2016 MIDIS. “Directiva para la Gestión de Comunicaciones en situaciones de crisis”



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:27:14 -05:00

ANEXO N° 03
CLASIFICACIÓN DE TIPOLOGÍA Y SUBTIPOLOGÍA FINAL DE LAS QUEJAS

TIPOLOGÍA FINAL	SUBTIPOLOGÍA FINAL
1. Afectación a la salud*	1.1. Vinculada a la prestación del servicio alimentario.
2. Problema con la inocuidad de los alimentos distribuidos por el PNAEQW*	2.1. Alimentos no cumplen las Especificaciones Técnicas de alimentos del PNAEQW en aspectos de inocuidad.
	2.2. Alimentos presentan cuerpos extraños que no corresponden a la naturaleza del producto.
	2.3. Otras causas que generen problemas de inocuidad en los alimentos.
3. Problema con la calidad de los alimentos distribuidos por el PNAEQW*	3.1. Alimentos no cumplen las Especificaciones Técnicas de alimentos del PNAEQW en aspectos de calidad.
	3.2. Alimentos presentan cuerpos extraños que se consideran parte de la naturaleza del producto o de la materia prima
	3.3. Otras causas que generen problemas de calidad en los alimentos.
4. Problema con la idoneidad de los alimentos distribuidos por el PNAEQW*	4.1. Alimentos que no cumplen con los criterios de idoneidad declarados por la autoridad sanitaria competente
5. Sustracción de productos y/o raciones, entregados por el PNAEQW	5.1. Presuntamente cometido por un integrante de la comunidad educativa.
	5.2. Presuntamente cometido por terceros.
	5.3. Presuntamente cometido por integrantes del Comité de Alimentación Escolar.
6 Falta de servicio alimentario	6.1. Por ítem no adjudicado.
	6.2. Por resolución o nulidad de contrato o suspensión temporal de las actividades del proveedor.
	6.3. Por suspensión de liberación de productos por personal de PNAEQW.
	6.4. Por otras causas.
7. Incumplimiento del/ de la proveedor/a	7.1. Entrega de productos o raciones diferentes a los contemplados en el contrato y/o los liberados
	7.2. Retraso en la entrega de las raciones o productos, en relación a las fechas u horas de entrega programadas.
	7.3. Proveedor entrega raciones o productos en lugar distinto a la I.E.
	7.4. Entrega de raciones o productos es menor a la establecida en el contrato y/o la liberada por el PNAEQW.
	7.5. Falta de entrega de productos por el/la proveedor/a
8. Problemas sobre la gestión del Comité de Alimentación Escolar	8.1. Uso inadecuado de los productos por los integrantes del Comité de Alimentación Escolar
	8.2. No se cumple con las combinaciones y dosificaciones establecidas por el PNAEQW
	8.3. Vencimiento de alimentos por la inadecuada gestión del Comité de Alimentación Escolar.
	8.4. Sobre stock de alimentos existentes en el almacén
	8.5. Inadecuadas prácticas de almacenamiento
	8.6. Inadecuadas Prácticas de Manipulación de alimentos



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:27:03 -05:00

TIPOLOGÍA FINAL	SUBTIPOLOGÍA FINAL
	8.7. Almacenamiento o preparación de alimentos fuera de la IE
	8.8. Cobro de cuotas
	8.9. Incumplimiento de la normatividad durante la gestión del servicio alimentario en estado de emergencia.
	8.10. Otras causas
9. Quejas no relacionadas al servicio alimentario	9.1. Accidentes ocurridos
	9.2. No relacionado al servicio alimentario
	9.3. Otras causas

* Establecidos como “Situaciones Graves” según RM N° 301-2016 MIDIS que aprueba Directiva N° 008-2016 MIDIS. “Directiva para la Gestión de Comunicaciones en situaciones de crisis”



QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:26:53 -05:00

ANEXO N° 04

  Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Viceministerio de Prestaciones Sociales Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-044-PNAEQW-USME- FOR-001
Versión N° 05	AYUDA MEMORIA TIPOLOGIA INICIAL: PRESUNTA AFECTACION A LA SALUD Página 1 de 2

xx de xxxx de 20xx (Se detalla día a día las acciones realizadas)

- Con fecha xx de xxx a las xxx am/pm, el xxxxxx de la xxxxxxxxx, ubicada en el distrito de xxxxxx, provincia xxxxxx, departamento xxxx, reportó el caso de presunta afectación a la salud en xxxx (xxx) niños/
- La IE xxxxxx es atendida por el proveedor "xxxxxxx", y recibe xxx raciones (xxxxx, xxxxx y xxxxx).
- La IE/ oficialmente cuenta con xxx escolares/ de xxxx matriculados. Sin embargo, según el reporte del jefe de la UT xxxxx, han consumido los alimentos xxx niños, La hora de consumo fue a las XXX a.m/p.m.
- A las xxx am/ pm, xx (xxx) niños/ presentaron síntomas y signos de xxxxx y xxxxx por lo que fueron llevados al xxxxxxxxxx. Cabe resaltar que los xxx (xx) niños/ a la fecha y hora, se encuentran estables y en sus domicilios, según Diagnóstico médico del xxxxxx es "xxxxxxx", siendo dados de alta a las xx:xx am/ pm.
- De los xxxx (xx) niños, xxx (xxx) de ellos se encuentran matriculados en xxxx grado, xx (xx) en xxx grado, xx (xx) en xxxx grado y xx (xx) en xxxxx grado.
- Una vez que el MGL tomó conocimiento del caso a las xx:xx am/ pm se comunicó con xxx (xx) IIEE aledañas que consumieron los mismos lotes de alimento, las cuales reportan que si/no se presentaron casos en dichas IIEE.
- Es importante precisar que la IE xxxxxx se encuentra comprendida en el ítem "xxx" cuyo proveedor abastece a xxx IIEE y xxxxx usuarios, si/no habiéndose reportado casos adicionales de presunta afectación a la salud por el consumo de alimentos distribuidos por el proveedor del PNAEQW.
- Es preciso señalar que en la institución educativa involucrada existe xxxxxx que expende xxxxxx.
- El PNAEW mediante el Oficio N°D00XXXX-20XX-MIDIS/PNAEQW-XXX, solicitó a (autoridad sanitaria detalla) xxxx la vigilancia sanitaria y el pronunciamiento respecto a la aptitud del producto para el consumo humano del lote: xxxxxxxx
- El jefe de la unidad territorial xxxxx y su equipo técnico se desplazaron al distrito de xxxx, provincia xxxxx y departamento xxxx; constituyéndose a los siguientes lugares:
 - (Detallar el establecimiento de Salud) de xxxxxxx, el jefe de la unidad territorial xxxxxxx, la/el xxxxxxxxxxxxxxxx de la UT xxxxx se entrevistaron con el Sr. xxxxxxxxxxx, jefe del (detallar el establecimiento de salud) de xxxxx, quién manifestó que xxxx (xxx) niños, fueron atendidos en el /detallar el establecimiento de salud) por presentar síntomas de xxxxx,xxxx y xxxx, siendo atendidos con xxxxx e xxxxx, Diagnóstico de xxxxxxxxxxxxxxxxxx, sin embargo, si/no precisa las causas.(Fuente: De la información).



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:26:39 -05:00

				PRT-044-PNAEQW-USME- FOR-001
Versión N° 05	AYUDA MEMORIA TIPOLOGIA INICIAL: PRESUNTA AFECTACION A LA SALUD			Página 2 de 2

- 10.2 La IE xxxx, ubicada en el distrito de xxxxx, provincia xxxxxx, el Supervisor de Plantas y Almacenes/ Monitor de Gestión Local designado por la CTT de la unidad territorial xxxx, realizó la evaluación física organoléptica de xxx (xx) unidades de la xxxxxxxx, marca xxxxx, concluyendo que el lote se encuentra xxxxxx en sus características físicas organolépticas (color, olor, sabor, textura, exento de materias extrañas), (detallar de igual forma todos los productos involucrados que fueron muestreados, si los niños consumieron otros alimentos antes de sentir los malestares, si por la presunta afectación a la salud los integrantes del Comité de Alimentación Escolar suspendieron la preparación de los alimentos en la IE, continuaron las labores escolares o fueron suspendidas) (Fuente: De la información).




Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemier FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:26:28 -05:00

USUARIOS AFECTADOS	
VARONES	DAMAS
XX	XX

La relación de niños afectados es:

1. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
2. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
3. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
4. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
5. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
6. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
7. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
8. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
9. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
- 10 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

(Fuente: De la información).

11. Detallar el seguimiento realizado a la/s solicitud/es a la/las autoridad/es sanitaria/s para el muestreo del producto.
12. Detallar otras acciones realizadas.

Lugar, día de mes de 20xx, hora 00:00 am/pm

ANEXO N° 05

  Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Viceministerio de Prestaciones Sociales Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-044-PNAEQW-USME- FOR-002
Versión N° 05	AYUDA MEMORIA TIPOLOGIA INICIAL: PRESUNTA DISCONFORMIDAD EN LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS Página 1 de 2

XX de XXXXXX 20xx (Se detalla día a día las acciones realizadas)

1. La institución educativa xxxxxx cuenta con xx usuarios, nivel xxxxx, se encuentra situada en el centro poblado xxxxxx, distrito de xxxxxxxx, provincia de xxxxxxxx, departamento xxxxxxxx y está comprendida en el ítem xxxxxx, dicho ítem comprende a xxx IIEE y xxxx usuarios.
2. Detallar el momento (etapa del servicio alimentario) en la cual se evidencio la disconformidad del producto, información del producto involucrado:
 - Nombre del producto: xxxxxxxxxxxxxxxx
 - Marca : xxxxxxxxxxxxxxxx
 - Lote : xxxxxxxxxxxxxxxx
 - Fecha de producción: xxxxxxxxxxxxxxxx
 - Fecha de vencimiento: xxxxxxxxxxxxxxxxSeñalar la disconformidad del producto(por ejemplo: materia extraña, olor desagradable, producto con punto o manchas negras o de otro color, producto infestado, entre otros)
3. Detallar las horas de traslado desde la ubicación de la IE, de la provincia y desde la ubicación de la Unidad Territorial.
4. Detallar las acciones realizadas por la/el MGL y la/el SPA en la IE donde se presentó, la queja. Principalmente, si se realizó la verificación del producto donde se encontró la disconformidad, el almacenamiento de los productos entregados por el programa, la evaluación física organoléptica y los resultados de la misma.
5. Detallar la verificación del almacén y la evaluación físico organoléptica y los resultados en 02 IIEE aledañas donde se entregó el mismo lote del producto involucrado.
6. Detallar la existencia del producto en cuestión en el establecimiento del proveedor y del muestreo y evaluación físico organoléptica del producto.
7. Detallar los documentos cursados por la UT a la autoridad sanitaria de acuerdo al producto involucrado, para que realice la vigilancia sanitaria y la aptitud para el consumo humano del/de los lote/s de alimento/s en cuestión, de contar con oficinas desconcertadas, realizando el seguimiento permanente con la finalidad de que se realice en el más breve plazo.
8. Detallar el documento emitido por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación-USME solicitando a la autoridad sanitaria la vigilancia sanitaria y el pronunciamiento sobre la aptitud para el consumo humano del/de los lotes de/ de los alimento/s involucrado/s.
9. Resultado del seguimiento a las IIEE donde se distribuyó el mismo producto involucrado, donde se informe si se tiene otros reportes de casos de la atención con el mismo lote del producto involucrado.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:26:10 -05:00

   				PRT-044-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N° 05	AYUDA MEMORIA TIPOLOGIA INICIAL: PRESUNTA DISCONFORMIDAD EN LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS			Página 2 de 2

10. Detallar la/s diligencia/s realizadas por la/ las autoridad/es sanitaria/s, policía, fiscalía, defensoría del pueblo, entre otros, y los documentos levantados por cada una de la/s referida/s autoridad/es.
11. Detallar si la prestación del servicio se continúa brindando o ha sido suspendida hasta el pronunciamiento de la/las autoridad/es sanitaria/s.
12. Detallar sobre el seguimiento a los documentos cursados, a fin de contar con los resultados a la brevedad posible.
13. Detallar los resultados emitidos por la/s autoridad/es sanitaria/s en relación al/los producto/s involucrado/s.
14. Detallar otras acciones realizadas

Lugar, día de mes de 20xx, hora 00:00 am/pm

ANEXO N° 06

   	PRT-044-PNAEQW-USME- FOR-003
Versión N° 05	AYUDA MEMORIA – OTRAS TIPOLOGIAS
	Página 1 de 1

1.- Fecha de elaboración:

Descripción del motivo de la queja



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:25:41 -05:00

3.- Unidad Territorial: 4.- Provincia: 5.- Distrito:

6.- Centro Poblado:

7.- Datos Generales:

INFORMACIÓN BÁSICA	
Nombre de la IIEE	
Código. Modular	
Modalidad de Atención	
Comité de Compras	
Proveedor	
Ítem	
Nivel Educativo/Turno	
Número de usuarias/os	
Alimentos consumidos	
Número de usuarias/os afectadas/os	
Número de adultos afectadas/os	
Número de usuarias/os que consumieron los alimentos	
Hora de preparación	
Hora de consumo en la IE	
Hora de primeros signos y síntomas	
Nombre del Establecimiento de Salud donde son atendidos las/los afectadas/os	
Nombre de Director/a de la IE	

8.- Acciones y resultados:

(Detallar de manera cronológica las acciones realizadas por la Unidad Territorial)

Día, _____ del mes _____ del año _____.

ANEXO N° 07

  Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social		 Vice ministerio de Prestaciones Sociales	 Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-044-PNAEQW-USME-FOR-004
Versión N° 05	FICHA DE SEGUIMIENTO DE PRESUNTA AFECTACIÓN A LA SALUD			Página 1 de 5
Unidad Territorial:				
Persona responsable de la investigación y recolección de datos				
Nombre:				
Cargo:				
1. Notificación / conocimiento de Evento				
Fecha: / / Hora: AM/PM en que se conoció el evento				
Nombre de la persona que notifica:				
2. Datos de la Institución Educativa donde ocurrió el evento				
Nombre de la IE: Código Modular:				
Nivel: Inicial () Primaria () Secundaria () Turno: Mañana () Tarde ()				
Departamento: Provincia: Distrito:				
Centro Poblado:				
Total de usuarias/os de la IE:				
Total de usuarias/os que consumieron los alimentos:				
Total de usuarias/os que no consumieron los alimentos (aula o grupo no involucrado):				
3. Afectación a la salud				
Fecha: / / Hora: AM/PM de preparación de los alimentos. (solo modalidad productos)				
Fecha: / / Hora: AM/PM de consumo de los alimentos.				
Fecha: / / Hora: AM/PM aproximada de inicio de los primeros síntomas.				
Número de usuarias/os afectados :				
De 3 a 5 años: de 6 a 13 años: 13 a más:				
Masculino : Femenino:				
Detallar los alimentos consumidos previos a la ración involucrada:				
Síntomas Principales:				
Breve descripción de los hechos:				

  Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social		 Viceministerio de Prestaciones Sociales	 Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-044-PNAEQW-USME-FOR-004
Versión N° 05	FICHA DE SEGUIMIENTO DE PRESUNTA AFECTACIÓN A LA SALUD			Página 2 de 5
Describir si existió consumo de otros alimentos (celebraciones especiales u otros eventos).				
Precisar si alguna/o de las/los usuarias/os afectadas/os recibió atención y/o tratamiento médico previo al evento.				
4. Referencia a un Establecimiento de Salud				
Número de usuarias/os que fueron trasladados a un Establecimiento de Salud:				
Fecha:	/	/	Hora:	AM/PM aproximada de salida de la Institución Educativa/Hogar de la / del usuario/a
Fecha:	/	/	Hora:	AM/PM aproximada de llegada al Establecimiento de Salud
Nombre del Establecimiento de Salud:				
Personal de Salud que atendió a las/los usuarias/os:				
Nombre:		Cargo y Profesión:		
Presunción diagnóstica:				
Medidas tomadas en el Establecimiento de Salud:				
Fecha, hora y condiciones de alta:				

				PRT-044-PNAEQW-USME- FOR-004
Versión N° 05	FICHA DE SEGUIMIENTO DE PRESUNTA AFECTACIÓN A LA SALUD			Página 3 de 5
5. Alimentos sospechosos de ser la causa de la afectación a la salud				
Describe las características de los alimentos que se consideran sospechosos de ser la causa de la afectación a la salud: Alimento 1: Alimento 2: Alimento 3:				
¿Las/los usuarias/os afectadas/os consumieron otros alimentos, no proporcionados por el PNAEQW, que pudieran ser consideradas/os sospechosas/os de la afectación a la salud? (Describe esos alimentos, sus características y el lugar donde fueron obtenidos, en particular averigüe sobre la venta ambulante de alimentos en los alrededores de la IE, reuniones donde participaron los alumnos) Alimento 1: Alimento 2:				
RACIONES DISTRIBUIDAS EN EL DIA DE LOS HECHOS: MODALIDAD RACIONES				
RACIONES DISTRIBUIDAS EN EL DIA DE LOS HECHOS: MODALIDAD PRODUCTOS				

   	PRT-044-PNAEQW-USME- FOR-004			
Versión N° 05	FICHA DE SEGUIMIENTO DE PRESUNTA AFECTACIÓN A LA SALUD	Página 4 de 5		
PRODUCTOS UTILIZADOS-MODALIDAD PRODUCTOS				
Productos utilizados en la preparación por el Comité de Alimentación Escolar o en el hogar de la/ del usuario/o: :				
Producto utilizado	Fecha de producción	Fecha de vencimiento	Lote	Estado del/los productos
Detallar las condiciones de almacenamiento de los productos. (Si existe presencia de plagas y/o productos que puedan contaminar los alimentos (plaguicidas u otros)).				
Lugar y condiciones de preparación:				
Precisar la fuente de agua utilizada para la preparación de alimentos y las condiciones del almacenamiento del agua:				
Precisar si la fuente de agua utilizada es la usada frecuentemente:				
Para raciones y productos Describa, en forma breve, las condiciones en que los alimentos son distribuidos a los alumnos (características del local de entrega y consumo, utensilios utilizados, disponibilidad de agua potable, servicio de alcantarillado):				

    	PRT-044-PNAEQW-USME- FOR-004	
Versión N° 05	FICHA DE SEGUIMIENTO DE PRESUNTA AFECTACIÓN A LA SALUD	Página 5 de 5
Observaciones:		

.....
Personal de la Unidad Territorial

.....
Representante del Sector Salud

.....
Director/a de la Institución Educativa

.....
Madre o padre de familia
(en caso de consumo en el hogar)



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Viemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:17:31 -05:00

ANEXO N° 08

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-044-PNAEQW-USME- FOR- 005
Versión N° 05	ACTA DE CONSTATACIÓN			Página 1 de 2
Siendo las.....horas del día..... de.....del año.....en las instalaciones de la IE....., código modular N° ubicada en el centro poblado, del distrito de, provincia de, modalidad de atención, proveedor, Ítem..... UT				
Por parte del PNAEQW:				
☐ Monitor/a de Gestión Local:				
☐ Supervisor/a de Plantas y Almacenes:.....				
☐ Otro Especialista del PNAEQW:				
Por parte del Comité de Alimentación Escolar:				
☐ Presidenta/e del Comité de Alimentación Escolar:				
☐ Secretaria/o del Comité de Alimentación Escolar:				
☐ La/el Vocal del Comité de Alimentación Escolar:				
☐ Otro:				
Representante de la autoridad local/distrital/provincial y/o actores y/o representantes de la autoridad sanitaria u otros que intervengan en el caso:				
.....				
Describir el motivo de la Queja:				
.....				



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:17:13 -05:00

Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:16:54 -0500

ANEXO N° 09

		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-044-PNAEQW-USME- FOR-006
Versión N° 05	MODELO DE INFORME				Página 1 de 2

INFORME N° ____ -20__-MIDIS/PNAEQW-UT ____-(SIGLAS DEL CTT, SPA, MGL, ETC.)

- A** : _____
Jefa/e de la Unidad Territorial _____
- Asunto** : Informar las acciones realizadas para la atención de la queja suscitada en la IIEE N° ____ “_____” (Nombre de la IIEE), ____ (consignar la fecha del evento), Nro Queja del SIGO (____) situada en el distrito _____, provincia _____, departamento _____.
- Referencia** : a) _____ (Memorando, oficio, carta, correo electrónico u otro documento por el cual se toma conocimiento de la queja.)
b) _____ (Informes de los Especialistas, actores, autoridades y otros que participaron en el caso de la queja).
c) _____ (Informes remitidos por el Sector Salud, MINEDU, autoridades sanitarias u otras autoridades que participaron durante la atención del caso).



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Viemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:16:39 -05:00

Lugar y Fecha : _____, _____

Tengo a bien dirigirme a usted, con relación al/los documento/s de la referencia, a fin de informar sobre el caso suscitado en IIEE N°_____, respecto al _____ (detallar el motivo que genera la queja, Ejm: Respecto al hallazgo de productos en presunto mal estado en el almacén de la IE _____).

I. ANTECEDENTES

(Señalarse todos los hechos o documentos relacionados al caso)

Consignar el canal a través del cual se tomó conocimiento de la queja y detallar brevemente los hechos.

Cuando se trate de informes complementarios deberán citarse los informes previos emitidos y el estado de la atención del caso a dicho momento.

Ejm: Mediante nota periodística propalada a través de la prensa local “_____”, madre de familia hace de conocimiento sobre la existencia de productos vencidos, en presunto mal estado e infestados en la IE N°_____, _____ consignar la fecha del evento.

II. BASE NORMATIVA

(Consignar los documentos normativos vigentes empleados para la atención de la queja)

Ejm: Protocolo para la Atención, seguimiento y cierre de Quejas en la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Protocolo para el Manejo de productos No Conformes del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, etc.)

   	PRT-044-PNAEQW-USME- FOR-006
Versión N° 05	MODELO DE INFORME
	Página 2 de 2

III. OBJETO

(Precisar la finalidad del informe)

Ejm: Informar las acciones desarrolladas para la atención del caso y proceder a su cierre; Informar sobre el cumplimiento a las recomendaciones efectuadas por la USME para el cierre del caso, etc.

IV. ANÁLISIS:

(Considerar la información relevante en la evaluación y análisis para el cierre del caso)

4.1. _____ (Detallar de manera sucinta las acciones desarrolladas por las/los Especialistas que participaron en la atención del caso, las acciones descritas deben tener sustento: actas, fichas, videos, notas periodísticas, informes entre otras y deben ser descritas en forma cronológica.

Cada tema y/o hallazgo relacionado a la queja, debe ser atendido.

4.2. _____ (Detallar de manera sucinta las acciones realizadas por los actores externos que intervinieron en el caso, los resultados de los informes remitidos por el Sector Salud, MINEDU, autoridades sanitarias, etc.)

4.3. _____ (Precisar las acciones a implementar, a fin de mitigar el riesgo de que la queja se vuelva a presentar, detallar las acciones y/o resultados pendientes de remitir por las autoridades intervinientes, de ser el caso.)

4.4. Evaluar las probables responsabilidades técnicas, administrativas, y operativas que se derivan de la queja.

4.5. El análisis final se realiza teniendo como insumo los informes del personal de la UT designado para la atención de la queja, considerando los resultados de las acciones llevadas a cabo, para determinar la comisión o no del hecho reportado como queja y sus causas. Las evidencias (actas, fotografías, etc) deben ser comprendidas como anexos del informe.

V. CONCLUSIONES

5.1. _____ (Puntualizar de manera sucinta lo que se concluye y debe derivarse del análisis)

VI. RECOMENDACIONES

6.1. _____ (A partir de las conclusiones arribadas, formular recomendaciones tendientes a mitigar el riesgo y/o evitar que el caso se vuelva a presentar.)

6.2. _____ (Recomendar acciones a ejecutar por los órganos del PNAEQW u otros organismos externos.)

Es todo cuanto informo a usted, para su conocimiento y fines que estime pertinentes.

Atentamente;

ANEXO N° 10
CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
4	I	Objetivo Establecer las disposiciones para atención, seguimiento y cierre de quejas reportadas durante la prestación del servicio alimentario que brinda el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a fin de estandarizar los criterios, a través de la aplicación de lo dispuesto en el presente documento normativo.	Se mejoró la redacción precisando el motivo por el cual se establecen las disposiciones y como se va a lograr la homogenización de criterios para la atención de una queja que sea de una misma tipología inicial.
4	II	Alcance El presente documento normativo es de cumplimiento obligatorio por las/los servidoras/es civiles y las personas que brinden servicio independientemente del vínculo contractual que mantenga con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, las/los directoras/es de las instituciones educativas públicas y las/los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar, que en cumplimiento de sus funciones y/o actividades participen en la ejecución del mismo.	Se incorporó en el alcance a las personas que brinden servicio independiente considerando que las disposiciones contenidas en el documento normativo son asumidas por el personal que tiene vínculo contractual con el PNAEQW al margen del tipo de contratación.
4	III	Base Normativa 3.4 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de inocuidad agroalimentaria. 3.7 Resolución Ministerial N° 301-2016- MIDIS, que aprueba la Directiva N° 008-2016 MIDIS. "Directiva para la Gestión de Comunicaciones en situaciones de crisis" 3.11 Resolución N° 049-2020-SANIPES-PE, que aprueba el Procedimiento técnico sanitario para la gestión de notificaciones, denuncias de parte, incidentes alimentarios y alertas sanitarias en materia de inocuidad pesquera y acuícola.	Se agregó los tres (03) documentos normativos, considerando que el documento 3.4 y 3.11 incluyen la atención de alertas de productos primarios y productos hidrobiológicos. La 3.7 se incluyó tomando en cuenta que



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V B°
Fecha: 27.09.2023 17:16:20 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
			considera la gestión de comunicaciones en situaciones de crisis, tales como: presunta afectación a la salud y presunta disconformidad en las características de los alimentos entregados.
4	III	3.9 Resolución Ministerial N° 474-2022-MINEDU, que aprueba las Disposiciones para la prestación del servicio educativo en las instituciones y programas educativos de la educación básica, para el año escolar 2023.	Se actualizó con el documento vigente a la fecha, Resolución Ministerial N° 474-2022-MINEDU, que aprueba las Disposiciones para la prestación del servicio educativo en las instituciones y programas educativos de la educación básica, para el año escolar 2023.
4	III	La Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva Administrativa que establece las Disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2	Se eliminó al haber culminado la emergencia sanitaria
4	IV	4.6 Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. 4.7 Norma Técnica N° 004-2023-MIDIS/PNAEQW, Norma Técnica para el fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma 4.8 Norma Técnica N° 005-2023-MIDIS/PNAEQW, Norma Técnica para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".	Se actualizó de acuerdo a los documentos vigentes.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlermer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:16:02 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
4	IV	PRT-047-PNAEQW-USME, Protocolo sobre las medidas de prevención y protección ante el Covid-19 en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedores y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario. PLA-002-2022-PNAEQW-URH, Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma PRT-049-PNAEQW-USME, Protocolo de promoción de la participación social, veeduría y atención de alertas del programa nacional de alimentación Escolar Qali Warma.	Se eliminó al haber culminado la emergencia sanitaria y se retiró por no ser utilizada para la atención de las quejas.
4	V	Abreviaturas y siglas CSM : Coordinación de Supervisión y Monitoreo. EA : Especialista alimentario EC : Especialista en comunicaciones EE : Especialista educativo ES : Especialista en supervisión	Se añadieron al ser utilizadas en el documento normativo
4	V	Abreviaturas y siglas SANIPES : Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SENASA : Servicio Nacional de Sanidad Agraria	Se retiraron las siglas al no ser utilizadas en el documento normativo
4	VI	Definición de términos 6.1 Asistencia Técnica Actividad de asesoría y/o acompañamiento para la transferencia de conocimientos, prácticas o tecnologías, destinada a fortalecer las capacidades del equipo técnico del PNAEQW y de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, la cual permita contribuir a la mejora del desempeño en la gestión y el logro de resultados. La asistencia técnica se desarrolla de forma presencial y no presencial a través de diferentes modalidades, medios y herramientas. 6.4 Comunidad Educativa Es el conjunto de estudiantes, madres y padres de familia, apoderadas/os, docentes, directivos, administrativos, ex alumnos e integrantes de la comunidad local.	Se actualizó de acuerdo a los documentos de UOP
4	VI	6.7 Idoneidad La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan. 6.8 Inocuidad 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.	Se insertó debido a que son utilizados en el documento normativo



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin /emer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:15:52 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
4	VII	Responsabilidades Las/los servidoras/es civiles y las personas que brinden servicio independientemente del vínculo contractual que mantenga con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el/la director/a de la IE y las/los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.	Se estandarizó las responsabilidades de acuerdo al alcance del documento normativo.
4	VIII	Disposiciones generales 8.1 Las quejas en la etapa de ejecución contractual en las IIEE durante la prestación del servicio alimentario son reportadas a través de los canales de atención señalados en el Anexo N° 01, por las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar, la comunidad educativa o por quien tome conocimiento de los hechos. 8.2 Las/los servidoras/es civiles de las unidades orgánicas del PNAEQW que tomen conocimiento por cualquier medio, de la existencia de una queja, comunican de manera inmediata a la/al JUT y/o a la/al jefa/e de la USME de corresponder para su atención conforme a lo dispuesto en el presente documento normativo. 8.3 La/el JUT es responsable de la atención, seguimiento y remisión a la USME del informe final relacionado a la queja reportada en su ámbito territorial, para la evaluación de la/del EVDQR de la CSM y el cierre de la misma en el módulo de "supervisión y monitoreo" sub-módulo de "quejas" en el SIGO. 8.4 Excepcionalmente, en situación de emergencia declaradas con Decreto Supremo o fuerza mayor que imposibilite el desplazamiento para la atención o seguimiento de la queja, las acciones dispuestas se realizan de forma remota, empleando los formatos establecidos en el presente documento normativo e indicando en los mismos la modalidad no presencial de la acción. Asimismo, deben adjuntarse las evidencias que sustenten la actuación y los resultados de las acciones ejecutadas.	Se mejoró la redacción del documento normativo y se retiró la precisión de las quejas que ingresan por la CGDAC la cual paso a disposiciones específicas y el empleo de los formatos fue retirado y detallado en cada uno de las formas de atención de quejas.
4	IX	Disposiciones específicas 9.1 Recepción y registro de la queja La recepción y registro de quejas se puede dar de las siguientes maneras: 9.1.1 En el caso que la/el EVDQR de la USME tome conocimiento de la queja, procede a: a. Comunicar de forma inmediata a la/al CTT con copia a la/al JUT correspondiente y la/el Jefa/e	Se mejoró la redacción del documento para realizar la precisión de las acciones del EVDQR, CTT y JUT. Asimismo, se añade en el punto



Firmado digitalmente por CLAROS CUADROS Melvin Vlemmer FAU 20550154065 Joffi
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:15:42 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		de la USME, mediante correo electrónico u otros medios. b. Proceder al registro en el módulo de “supervisión y monitoreo” sub-módulo de “quejas” en el SIGO, asignándole una tipología inicial de acuerdo al contenido del hecho reportado, según el Anexo N° 02. 9.1.2 La/el CTT cuando toma conocimiento de la queja, procede a comunicar mediante correo electrónico u otros medios el caso de manera inmediata a la/al jefa/e de la USME, a la/el EVDQR y a la/al JUT para la ejecución de las acciones correspondientes. 9.1.3 Cuando a través de la CGDAC derivan a la UT los casos de las quejas relacionadas con la prestación del servicio alimentario presentadas por las/los ciudadanas/os, deben ser comunicadas de manera inmediata a la/al EVDQR con copia a la/al Jefa/e de la USME, a fin de proceder con su atención conforme a las disposiciones establecidas en el presente documento normativo, sin perjuicio de dar respuesta a la CGDAC dentro de los plazos establecidos.	9.1.3 como que anteriormente estaba en disposiciones generales en el punto 8.5.
4	IX	DISPOSICIONES ESPECIFICAS 9.2 Atención de la queja 9.2.1 La/el JUT, debe disponer la ejecución de las acciones necesarias para la atención una vez tomado conocimiento de la queja. 9.2.2 La/el CTT procede a: a. Planificar, dirigir, organizar y coordinar con el equipo de la UT para ejecutar lo dispuesto por la/el JUT. b. Asignar el personal (SPA, MGL, EA, EE, EC, abogada/o u otro), para la ejecución de las acciones para la atención de la queja de acuerdo a la tipología inicial. c. Comunicar de manera permanente a la/al EVDQR de la USME toda la información recabada durante la atención de la queja, empleando el Anexo N° 04, 05 u 06 dependiendo de la tipología inicial. La ayuda memoria inicial se remite dentro de las primeras dos (02) horas de reportada la queja y debe contener como mínimo: las acciones dispuestas y el personal asignado, las acciones que se encuentren en curso con los resultados obtenidos de corresponder y las acciones que se encuentren pendientes indicando el tiempo estimado para su realización.	Se mejoró la redacción del documento y se realizó las precisiones de las acciones a realizar por el JUT, CTT. EVDQR y ES para la atención de la queja.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:15:30 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		9.2.3 El personal designado para la atención de la queja, procede a: a. Registrar la información recabada durante las acciones en los formatos establecidos en el presente documento normativo, según corresponda (Anexo N° 07 y Anexo N° 08). b. Emitir un informe dirigido a la/al JUT con copia a la/al CTT, culminada las acciones de la atención de la queja, según el Anexo N° 09, en un plazo no mayor a 3 (tres) días hábiles en zonas urbanas o 5 (cinco) días hábiles en zonas rurales. En casos excepcionales debidamente sustentados y comunicados a la/al EVDQR por la/el CTT, pueden extenderse razonablemente estos plazos. Para los casos de queja por presunta disconformidad en las características de los alimentos entregados, el plazo para la emisión del informe es de un (01) día hábil de conformidad con lo establecido en el “Protocolo para el manejo de productos no conformes del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”. 9.2.4 La/el EVDQR procede a: a. Brindar asistencia técnica a la/al CTT y al personal asignado para la atención de la queja, de manera permanente, en caso sea necesario. b. Realizar el seguimiento y la evaluación de las acciones que ejecuta el personal designado de la UT. 9.2.5 La/el ES de la CSM de la USME procede a brindar la asistencia técnica y seguimiento para la atención de la queja, en caso sea necesario.	
4	IX	Atención de quejas durante la prestación del servicio alimentario en las IIEE atendidas por el PNAEQW	Se realizó el cambio del título del punto 9.3 para precisar la atención de cada queja de acuerdo a la tipología inicial
4	IX	9.3.1 Cuando la queja es por presunta afectación a la salud	Se mejoró la redacción del documento y se realizó las precisiones de las acciones a realizar por cada uno de los



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Verner FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:15:14 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
			involucrados en la atención de la queja. Asimismo, se eliminó acciones que están detalladas en el Protocolo para el manejo de productos no conformes del PNAEQW.
4	IX	9.3.2 Cuando la queja es por presunta disconformidad en las características de los alimentos entregados Se procede conforme a lo dispuesto en el Protocolo para el manejo de los Productos No conformes del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	Se eliminó la parte de que en caso de realizarse la evaluación y obtener como resultado no conforme, la/el especialista en supervisión brinda asistencia técnica y seguimiento, considerando que el Protocolo para el manejo de productos no conformes en el PNAEQW, detalla en el punto 9.2 Manejo de productos no conformes en las instituciones educativas atendidas por el PNAEQW.
4	IX	9.3.3 Cuando la queja es por presunta sustracción de los productos y/o raciones, entregados por el PNAEQW a) La/el integrante del Comité de Alimentación Escolar y/o PPFF y/o apoderada/o que toma conocimiento de los hechos debe coordinar con la PNP para su constatación. b) La/el integrante del Comité de Alimentación Escolar debe: Presentar la denuncia ante la autoridad policial o fiscal, adjuntando las evidencias fotográficas que pudiera recoger, y de no existir puesto policial cercano (zonas rurales) se realiza ante alguna autoridad local existente (agente	Se mejoró la redacción del documento y se realizó las precisiones de las acciones a realizar por cada uno de los involucrados en la atención de la queja. Asimismo, se añadió el punto g) donde se precisa que el JUT debe



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Viemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:14:52 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		municipal, teniente gobernador/a, sub prefecto/a, presidente/a de rondas campesinas, juez/a de Paz u otro/a). De considerarse sospechoso algún/a integrante de la comunidad educativa, en la denuncia presentada se consigna la información de los nombres, apellidos y su relación con la IE. - Comunicar el hecho inmediatamente mediante el medio más rápido al/ a la MGL y/o la/el CTT de la UT. c) La/el MGL designada/o procede a: - Realizar la constatación del hecho en la IE, se entrevista con la/el denunciante y recaba evidencias de primera fuente (documentos, fotografías, videos, entre otros). - Realizar el inventario detallado de los productos existentes y los faltantes contrastando el kardex, actas de entrega y recepción, acta o padrón de distribución, entre otros documentos. - Solicitar a la/al integrante del Comité de Alimentación Escolar y/o PPFF y/o apoderada/o una copia de la denuncia interpuesta, dejando constancia de lo actuado en el Anexo N° 08. - Brindar asistencia técnica en caso de no existir denuncia al Comité de Alimentación Escolar y/o PPFF y/o apoderada/o para su presentación inmediata. - Informar a la /el JUT, en caso de existir renuencia a interponer la denuncia por parte del Comité de Alimentación Escolar y/o PPFF y/o apoderada/o. - Determinar la afectación de la prestación del servicio alimentario y brindar asistencia técnica al Comité de Alimentación Escolar y/o autoridades locales presentes para el restablecimiento del servicio alimentario de corresponder, con participación de la/el EA de la UT. d) La/el MGL y la/el abogada/o (de haberlo), en coordinación con la/el abogada/o de la UAJ, realiza las diligencias para la presentación inmediata de la denuncia y la realización de las acciones que correspondan. e) La/el MGL y la/el abogada/o (de haberlo) emiten un informe según Anexo N° 09, dirigido a la/el JUT con	comunicar a la UAJ



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin /emer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:14:41 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		copia a la/el CTT, culminada las acciones de la atención de la queja. f) La/el JUT, mediante oficio, comunica los hechos a la UGEL y/o la DRE/GRE para las investigaciones y acciones según su competencia. g) La/el JUT comunica a la UAJ mediante informe emitido por la/el abogada/o de la UT (de haberlo), para los fines pertinentes.	
4	IX	9.3.4 Cuando la queja es por presunta falta de servicio alimentario	Se añadió el termino alimentario en el título y se mejoró la redacción precisando de las acciones a realizar por cada uno de los involucrados en la atención de la queja.
4	IX	9.3.5 Cuando la queja es por presunto incumplimiento del/de la proveedor/a	Se mejoró la redacción precisando de las acciones a realizar por cada uno de los involucrados en la atención de la queja.
4	IX	9.3.6 Cuando la queja es por presuntos problemas sobre la gestión del Comité de Alimentación Escolar	Se mejoró la redacción precisando de las acciones a realizar por la/el MGL designado para la atención de la queja.
4	IX	9.4 Cierre de Queja 9.4.1 La/el CTT procede a emitir el informe final a la /el JUT por cada queja presentada, debidamente sustentado y de acuerdo al Anexo N° 09, en un plazo no mayor a cuarenta y cinco (45) días calendarios, contabilizados a partir del día siguiente de la notificación registrada en el módulo de “supervisión y monitoreo” sub módulo de “quejas” en el SIGO. 9.4.2 En caso de requerir ampliación de plazo para la emisión del informe final:	Se mejoró la redacción precisando de las acciones a realizar por CTT, JUT, Jefe de la USME, EVDQR. Se cambió el plazo de la emisión del informe final por parte de la/el CTT



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:14:32 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		- La/el CTT debe emitir informe dirigido a la /el JUT, solicitando ampliación de plazo en caso se considere indispensable la realización de otras acciones que permita el cierre de la queja, adjuntando los sustentos respectivos. - La/el JUT mediante memorando solicita a la/el jefa/e de la USME la ampliación de plazo. - La/el jefa/e de la USME deriva la solicitud del/de la JUT a la CSM y esta a su vez a la/el EVDQR de la CSM, para su evaluación. - La/el EVDQR debe evaluar la solicitud y emitir el informe respectivo a la/el jefa/e de la USME, informando la viabilidad, en caso de ser factible la ampliación del plazo, debe registrar en el módulo de “supervisión y monitoreo” sub módulo de “quejas” en el SIGO. - La/el jefa/e de la USME debe emitir memorando a la/el JUT brindando respuesta a la solicitud de ampliación. 9.4.3 La/el CTT debe emitir el informe final dirigido a la /el JUT en un plazo de dos (02) días hábiles, a partir de haber tomado conocimiento del pronunciamiento del caso de la queja que se encuentra en espera de acción administrativa. 9.4.4 La/el JUT debe remitir el informe final emitido por la/el CTT en un plazo no mayor de un (01) día hábil, el mismo que hace suyo, mediante memorando a la/al jefa/e de la USME. 9.4.5 La/el EVDQR procede a: - Evaluar el informe remitido por la/el JUT. - Realizar el cierre de la queja en caso se haya llevado a cabo las acciones dispuestas para su tipología y contar con el sustento establecido. - Registrar el cierre de la queja en el módulo de “supervisión y monitoreo” sub-módulo de “quejas” del SIGO, asignándole la tipología y subtipología final que corresponda de acuerdo al Anexo N° 03. - Elaborar el informe dirigido a la/el Jefa/e de la USME, en caso exista observación, el cual es remitido a la UT solicitando a la/al JUT un informe complementario donde implemente las recomendaciones, concediéndole el plazo que se registra en el módulo de “supervisión y monitoreo” sub módulo de “quejas” del SIGO.	y se retiró el punto 9.4.6 el cual fue transferido a disposiciones finales.
4	_____	Se añadió el punto X Disposiciones Finales 10.1 El incumplimiento reiterado en la emisión y remisión de los informes finales por parte de la/del CTT y la/el JUT,	Se añadió el punto disposiciones finales donde el



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Viemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:14:12 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		es comunicado por la/el Jefa/e de la USME al órgano correspondiente de la entidad, para que se establezcan las responsabilidades del caso. 10.2 Ante cualquier situación o imprevisto que se presente y que no se encuentre contemplado en el presente documento normativo, el PNAEQW a través de la USME, dispone las acciones específicas que correspondan para la atención de la queja.	punto 10.1 se insertó el punto 9.4.6 de la versión 4, considerando que este punto no guarda relación con el punto 9.4 Cierre de la queja, el punto 10.2 se añadió para precisar que cuando la queja no corresponda a ninguna de las tipologías iniciales donde se detalla las acciones a realizar, la USME dispondrá las acciones que se deben ejecutar para la atención de la queja.
4	X	XI Anexos ANEXO N° 04 : PRT-044-PNAEQW-USME-FOR-001, Ayuda Memoria Tipología inicial: Presunta afectación a la salud ANEXO N° 05 : PRT-044- PNAEQW-USME-FOR-002, Ayuda Memoria- Tipología Inicial : Presunta disconformidad en las características de los alimentos entregados ANEXO N° 06 : PRT-044-PNAEQW-USME-FOR-003, Ayuda Memoria- Otras Tipologías Iniciales	Se incorporó los modelos de ayuda memoria de acuerdo a la tipología inicial, para presunta afectación a la salud, disconformidad con las características de las raciones y/o productos entregados y otras tipologías, tomando en cuenta la información que debe contener dichas ayudas memorias, debido a que se debe detallar información precisa de las acciones que realizan para la atención de dichas tipologías.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vilema FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:14:03 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS																	
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio														
4	Anexo N° 01	Canales de Atención 7. Comunicación a la UT.	Se realizó el cambio anteriormente estaba como Comunicado por la UT, para precisar que la comunicación de la queja es por la Unidad Territorial, la cual comunica la queja reportada por integrantes de la comunidad educativa o por terceros.														
4	Anexo N° 02	Clasificación de Tipología Inicial 4. Presunta falta de servicio alimentario	Se añadió el termino alimentario para precisar el tipo de servicio.														
4	Anexo N° 03	Clasificación de la tipología y subtipología final de las quejas <table><tr><th>TIPOLOGIA FINAL</th><th>SUBTIPOLOGIA</th></tr><tr><td rowspan="3">2. Problema con la inocuidad de los alimentos distribuidos por el PNAEQW*</td><td>2.1. Alimentos no cumplen las Especificaciones Técnicas de alimentos del PNAEQW en aspectos de inocuidad.</td></tr><tr><td>2.2 Alimentos presentan cuerpos extraños que no corresponden a la naturaleza del producto.</td></tr><tr><td>2.3. Otras causas que generen problemas de inocuidad en los alimentos.</td></tr><tr><td rowspan="3">3. Problema con la calidad de los alimentos distribuidos por el PNAEQW*</td><td>3.1. Alimentos no cumplen las Especificaciones Técnicas de alimentos del PNAEQW en aspectos de calidad.</td></tr><tr><td>3.2. Alimentos presentan cuerpos extraños que se consideran parte de la naturaleza del producto o de la materia prima</td></tr><tr><td>3.3. Otras causas que generen problemas de calidad en los alimentos.</td></tr><tr><td>4. Problema con la idoneidad de los alimentos distribuidos por el PNAEQW*</td><td>4.1. Alimentos que no cumplen con los criterios de idoneidad declarados por la autoridad sanitaria competente</td></tr><tr><td>6 Falta de servicio alimentario</td><td>6.1. Por ítem no adjudicado.</td></tr></table>	TIPOLOGIA FINAL	SUBTIPOLOGIA	2. Problema con la inocuidad de los alimentos distribuidos por el PNAEQW*	2.1. Alimentos no cumplen las Especificaciones Técnicas de alimentos del PNAEQW en aspectos de inocuidad.	2.2 Alimentos presentan cuerpos extraños que no corresponden a la naturaleza del producto.	2.3. Otras causas que generen problemas de inocuidad en los alimentos.	3. Problema con la calidad de los alimentos distribuidos por el PNAEQW*	3.1. Alimentos no cumplen las Especificaciones Técnicas de alimentos del PNAEQW en aspectos de calidad.	3.2. Alimentos presentan cuerpos extraños que se consideran parte de la naturaleza del producto o de la materia prima	3.3. Otras causas que generen problemas de calidad en los alimentos.	4. Problema con la idoneidad de los alimentos distribuidos por el PNAEQW*	4.1. Alimentos que no cumplen con los criterios de idoneidad declarados por la autoridad sanitaria competente	6 Falta de servicio alimentario	6.1. Por ítem no adjudicado.	En las tipologías finales 2,3 y 4 se redujo las subtipologías, considerando el aporte de la UOP, tomando en cuenta que las Especificaciones Técnicas de Alimentos .Asimismo, en la tipología final 6. Se añadió el terminó alimentario para precisar el tipo de servicio y en la subtipología 7.5 se colocó en forma inclusiva el termino de proveedor.
TIPOLOGIA FINAL	SUBTIPOLOGIA																
2. Problema con la inocuidad de los alimentos distribuidos por el PNAEQW*	2.1. Alimentos no cumplen las Especificaciones Técnicas de alimentos del PNAEQW en aspectos de inocuidad.																
	2.2 Alimentos presentan cuerpos extraños que no corresponden a la naturaleza del producto.																
	2.3. Otras causas que generen problemas de inocuidad en los alimentos.																
3. Problema con la calidad de los alimentos distribuidos por el PNAEQW*	3.1. Alimentos no cumplen las Especificaciones Técnicas de alimentos del PNAEQW en aspectos de calidad.																
	3.2. Alimentos presentan cuerpos extraños que se consideran parte de la naturaleza del producto o de la materia prima																
	3.3. Otras causas que generen problemas de calidad en los alimentos.																
4. Problema con la idoneidad de los alimentos distribuidos por el PNAEQW*	4.1. Alimentos que no cumplen con los criterios de idoneidad declarados por la autoridad sanitaria competente																
6 Falta de servicio alimentario	6.1. Por ítem no adjudicado.																



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Verner FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:13:55 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		6.2. Por resolución o nulidad de contrato o suspensión temporal de las actividades del proveedor. 6.3. Por suspensión de liberación de productos por personal de PNAEQW. 6.4. Por otras causas. 7.1. Entrega de productos o raciones diferentes a los contemplados en el contrato y/o los liberados 7.2. Retraso en la entrega de las raciones o productos, en relación a las fechas u horas de entrega programadas. 7.3. Proveedor entrega raciones o productos en lugar distinto a la I.E. 7.4. Entrega de raciones o productos es menor a la establecida en el contrato y/o la liberada por el PNAEQW. 7.5. Falta de entrega de productos por el/la proveedor/a	
4	Anexo N° 04	7. Incumplimiento del/ de la proveedor/a Anexo 04: Ayuda Memoria Tipología Inicial: Presunta afectación a la salud Anexo N° 05: Ayuda Memoria: Tipología Inicial: Presunta disconformidad en las características de los alimentos entregados. Anexo N° 06: Ayuda Memoria: Otras Tipologías Iniciales	Se añadió modelos de ayuda memoria dependiendo de las tipologías iniciales



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.09.2023 17:13:45 -05:00