

I. ESPECIFICACIONES GENERALES

Lo establecido en toda la extensión del documento denominado Especificaciones Técnicas ESP- de los Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW, es de cumplimiento obligatorio para los alimentos a entregar en el servicio alimentario 2020.

El proveedor podrá adquirir las presentaciones disponibles en el mercado, que cuente con registro sanitario o de acuerdo a la reglamentación de la autoridad sanitaria competente y de las establecidas en las especificaciones Técnicas de los alimentos.

Consideraciones especiales

Los productos industrializados de la modalidad raciones que se entregan en las Instituciones Educativas para su consumo directo, y de forma diaria, deben tener como fecha de vencimiento mínima, diez (10) días adicionales a la fecha de su consumo (por ejemplo si la fecha de consumo es el día 10 de abril de 2020, los productos deben vencer como mínimo el día 20 de abril de 2020).

Los productos industrializados y de procesamiento primario de la modalidad productos (a excepto papa nativa), cuya vida útil sea menor o igual a 6 meses, deben tener la fecha de vencimiento mínimo de treinta (30) días adicionales a la fecha final del período de atención correspondiente (por ejemplo si la fecha final del período de atención es el día 10 de abril de 2020, los productos deben vencer como mínimo el día 10 de mayo de 2020) y solo se admitirán su entrega para ítems de entrega mensual.

Los productos industrializados y de procesamiento primario de la modalidad productos, excepto los productos de origen animal, cuya vida útil sea mayor a 6 meses, deben tener la fecha de vencimiento mínimo de sesenta (60) días adicionales a la fecha final del período de atención correspondiente (por ejemplo si la fecha final del período de atención es el día 10 de abril del 2020, los productos deben vencer como mínimo el día 10 de junio de 2021).

En el caso de las conservas de productos cárnicos e hidrobiológicos deben tener la fecha de vencimiento mínimo de un (01) año adicional a la fecha final del periodo de atención correspondiente (por ejemplo si la fecha final del período de atención es el 10 de abril del 2020, la conserva debe vencer como mínimo el 10 de abril del 2021).

La entrega del producto Papa Nativa solo se admitirá para ítems de un periodo de entrega mensual, además esta debe tener la fecha de vencimiento mínimo de (15) adicional a la fecha final del periodo de atención (por ejemplo si la fecha final del período de atención es el día 15 de abril del 2020, los productos deben vencer como mínimo el día 30 de abril de 2020).

Para el caso de leche y bebibles, los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (30) días, posterior desde su fecha de fabricación, hasta su liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

Para el caso de las conservas, los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de cuarenta (40) días, desde su fecha de fabricación hasta su liberación (incluye el período de los análisis solicitados).

Los Productos utilizados como materia prima para la elaboración de queque y/o pan deben cumplir con lo establecido en el numeral 4 Requisitos de certificación obligatoria, de las especificaciones Técnicas para los productos en mención.

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 3º 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 envases que contienen los alimentos no deben encontrarse raspados, magullados, sucios, oxidados, abollados, hinchados y/o adheridos con materiales extraños o ajenos al producto, entre otros que afecten su calidad e inocuidad; a fin de, cumplir lo establecido en el artículo 118º del Reglamento

sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, que dispone: "...debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto, en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil"; asimismo, deben cumplir lo establecido en el artículo 119° del referido Reglamento.

El almacenamiento de alimentos 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. 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 los artículos 70°, 71°, 72° y 73° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA). 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.

Así también, el envase secundario de los productos, debe contener información respecto a la capacidad de apilamiento, a fin de preservar la integridad del producto

Las bolsas de base polimérica para contener y trasladar alimentos a granel o alimentos de origen animal, así como aquellas que por razones de asepsia o inocuidad son utilizadas para contener alimentos o insumos húmedos elaborados o pre-elaborados, de conformidad con las normas aplicables sobre la materia, Las bolsas de base polimérica cuando sea necesario su uso por razones de limpieza, higiene o salud, conforme a las normas aplicables sobre la materia y Los sorbetes de base polimérica (pajitas, pitillos, popotes o cañitas) que sean utilizados por necesidad médica en establecimientos que brindan servicios médicos, los que sean necesarios para personas con discapacidad y adultos mayores y los sorbetes de base polimérica que forman parte de un producto como una unidad de venta y pueden reciclarse con el envase comercializado son exceptuados del cumplimiento de la Ley N°30884 que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables..

Los medios de transporte a utilizarse en la distribución de los productos y raciones deben ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que 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 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 alimentos y bebidas no alcohólicas en estado natural no sometidos a procesos de industrialización, los alimentos de procesamiento primario o mínimo, los alimentos de preparación culinaria y los sucedáneos de la leche materna son exceptuados del cumplimiento de la La Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes, su reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA y su Manual de Advertencias Publicitarias

La fortificación de los alimentos se realiza en atención a la política nacional de lucha contra la anemia, razón por la cual se considera la opción de fortificación con micronutrientes, en algunos de forma obligatoria y en otras de forma opcional.

El Ministerio de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación Nutricional - CENAN del Instituto Nacional de Salud (o la que haga sus veces), es el responsable de conducir el sistema de vigilancia nutricional de los alimentos y las investigaciones que se requieren en el campo nutricional; así como la validación de tecnologías orientadas al cambio de comportamientos alimentarios nutricionales relacionados a la salud.

Requisitos facultativos del PNAEQW

El PNAEQW, durante la ejecución contractual, podrá:

1. Realizar la evaluación de los productos liberados al azar por unidad territorial verificando cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW 2020 a través de la contratación de un organismo de inspección y/o laboratorio, acreditado ante INACAL-DA y/o otra metodología implementada por el PNAEQW.

II. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR GRUPO DE ALIMENTOS