



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: 27.03.2024 11:49:39 -05:00

Santiago De Surco, 27 de Marzo del 2024

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE

VISTOS:

El Memorando N° D000755-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Informe N° D000156-2024-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000327-2024-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, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE, de fecha 16 de febrero de 2024, se aprueba "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", con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 02, vigente a la fecha;

Que, a través del Memorando N° D000755-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP, la Unidad de Organización de las Prestaciones remite a la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización el Informe N° D000078-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCE, elaborado por la Coordinación del Componente Educativo, con el cual propone la aprobación de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 03;

Que, en el Informe N° D000078-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCE, la citada Unidad refiere que la presente norma permitirá:

- Estandarizar los procesos que van a realizar los actores vinculados a las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar de acuerdo a las etapas del servicio alimentario en situaciones regulares y de emergencia, los cuales contribuyen a garantizar un servicio alimentario durante todos los días del año escolar a las/los usuarias/os del Programa de acuerdo a las características y las zonas donde viven.
- Conocer e implementar las buenas prácticas de higiene (BPH), buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), buenas prácticas de manipulación (BPM), por cada modalidad de atención: raciones o productos, para lograr una prestación de servicio alimentario escolar inocuo, nutritivo y oportuno por parte de los actores vinculados a las instituciones educativas, que de acuerdo al modelo de cogestión son responsables de la prestación del servicio alimentario escolar en las IIEE.



Firmado digitalmente por LEGUA
CASTILLA Cesar Augusto FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.03.2024 11:47:21 -05:00



Firmado digitalmente por
FERNANDEZ SANCHEZ Giovanna
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.03.2024 11:30:42 -05:00



Firmado digitalmente por LEON
CAMPOS Karina Arciela FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.03.2024 11:11:39 -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 27/03/2024. 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: 0102 0786 9509 8445



- Estandarizar los procedimientos de la prestación del servicio alimentario escolar en las Modalidades de atención raciones y Modalidad de atención productos a fin de facilitar su operatividad desde la recepción, almacenamiento, preparación, distribución, servido, consumo de alimentos y manejo de los residuos sólidos en las IIEE, según corresponda.
- Contar con una herramienta que oriente a los equipos técnicos de las Unidades Territoriales y actores vinculados a las instituciones educativas sobre sus responsabilidades relacionada al modelo de cogestión en la prestación del servicio alimentario escolar en las IIEE.
- Contar con actores vinculados a las instituciones educativas que conozcan y apliquen el cumplimiento de las modalidades de atención y sobre todo en situaciones de emergencia, y/o en casos fortuitos y/o casos de fuerza mayor, aplicando las buenas prácticas de manipulación, buenas prácticas de higiene y buenas prácticas de almacenamiento en cada una de las etapas de la prestación del servicio alimentario escolar para brindar un servicio alimentario inocuo y de calidad a las/los usuarios del PNAEQW.

Que, asimismo, se describe en el citado Informe que la propuesta de documento normativo se ha modificado debido a la actualización de Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica Regular y Especial aprobada por Resolución Viceministerial N° 030-2024-MINEDU, y en el contexto actual del Proceso de Compras 2024 y ha tomado en cuenta la estructura del procedimiento para la formulación, revisión y aprobación de los documentos normativos del PNAEQW. Los aspectos centrales que sustentan la propuesta del documento normativo ha considerado:

- a) Los aspectos generales: en este numeral se ha procedido actualizar por las disposiciones para la prestación del servicio alimentario escolar en situaciones de emergencia y/o casos fortuitos y/o fuerza mayor, señalando lo siguiente:
 - El PNAEQW establece las disposiciones para la prestación del servicio alimentario escolar en situaciones de emergencia, y/o casos fortuitos y/o fuerza mayor, debido que se está detallando las acciones que deben realizar las/los integrantes del CAE en situaciones de emergencia y la adecuación del servicio alimentario temporal cuando exista ítems no adjudicados, desabastecimiento de productos u otras situaciones no contempladas en la norma.
 - El PNAEQW promueve con las autoridades locales y/o comunidad local organizada la fumigación de los ambientes, debido que la comunidad educativa debe coordinar con las autoridades locales para la fumigación de todos los ambientes de la IE.
- b) Aspectos Específicos: en este numeral se ha procedido a actualizar la redacción de las etapas con el número de los Anexo según corresponda, asimismo ha incluido el procedimiento que deben realizar por las/los integrantes del CAE en situaciones de emergencia, y/o casos fortuitos y/o fuerza mayor, señalando lo siguiente:
 - Procesos/ acciones a desarrollar por los actores vinculados a las instituciones educativas en la prestación del servicio alimentario escolar.
 - La prestación del servicio alimentario escolar en las modalidades de atención: raciones y productos.
 - Las etapas de la modalidad de atención raciones: Recepción de raciones, distribución de raciones, consumo de raciones, manejo de residuos sólidos.
 - Las etapas de la modalidad de atención productos: Recepción de alimentos, almacenamiento de alimentos, preparación de alimentos, servido de alimentos, distribución de alimentos, consumo de alimentos, manejo de residuos sólidos.
 - La adecuación de las etapas de la modalidad de atención productos y modalidad de atención raciones en la Prestación del servicio alimentario escolar en situaciones de



emergencia, y/o en casos fortuitos y/o casos de fuerza mayor; el PNAEQW adecua el servicio alimentario escolar de manera temporal.

- Procedimiento cuando los alimentos están en riesgo de vencimiento.
- c) Aspectos finales, se establece que, ante una paralización de labores escolares presenciales, por situaciones de emergencia y/o casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor que impidan la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW, y en caso exista el riesgo de vencimiento de los alimentos almacenados, le corresponde al Comité de Alimentación Escolar comunicar a la unidad territorial sobre la situación, asimismo, con la asistencia técnica de la/del MGL, darle un destino adecuado que permita el beneficio para las familias de la misma IE.

Asimismo, se ha incluido, la siguiente precisión “La IIEE/PRONOEI se encuentra impedida de rechazar el servicio alimentario, siempre que el proveedor cumpla con lo establecido por el PNAEQW”, señalada en la Resolución Viceministerial N° 030-2024-MINEDU, numeral 7 de disposiciones complementarias finales;

Que, en atención a ello, a través del Memorando N° D000755-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP, la Unidad de Organización de las Prestaciones emite opinión favorable para la aprobación del citado documento normativo, solicitado continuar con los trámites respectivos para su aprobación;

Que, mediante Informe N° D000156-2024-MIDIS/PNAEQW-UPPM la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización señala que el proyecto de documento normativo se encuentra alineado al proceso M01 “Atención del servicio de alimentación”, señalado en el literal b) del artículo 44 del Manual de Operaciones del Programa, aprobado a través de la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS; además, se encuentra vinculado al proceso de atención del servicio de alimentación, por lo que es concordante con la función y responsabilidad de la Unidad de Organización de las Prestaciones, señalada en el Manual de Operaciones del PNAEQW;

Que, asimismo, se indica en el citado Informe que el sustento técnico presentado por la Unidad de Organización de las Prestaciones, cumple con el supuesto del numeral 5.1.5 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, relacionado a la **“mejora de los procesos involucrados”**;

Que, la referida Unidad precisa que el documento normativo cuenta con la estructura, formatería, parámetros generales para la formulación y pautas de redacción dispuestos en el “Procedimiento para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado por Resolución Dirección Ejecutiva N° D000081-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, por lo que corresponde otorgar la viabilidad técnica favorable a la propuesta de documento normativo denominado “Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 03, a efectos de continuar con el trámite respectivo para su aprobación;

Que, la propuesta del citado documento normativo se encuentra enmarcada dentro lo establecido en 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, que dispone que una de las funciones de la Unidad de Organización de las Prestaciones, es la de **“n) Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo”**;



Que, asimismo, cabe señalar que la propuesta efectuada por la Unidad de Organización de las Prestaciones, se ampara en lo señalado en el artículo 31 del Manual de Operaciones, que dispone lo siguiente:

“Artículo 31.- Coordinación del Componente Educativo

La Coordinación del Componente Educativo, tiene las siguientes funciones:

- a) *Planificar, organizar y ejecutar el proceso de fortalecimiento de capacidades de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario en materia de compras, recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución y consumo de los alimentos.*
 - b) *Proponer, actualizar y validar las herramientas y/o materiales educativos; que sirvan para orientar el proceso de la prestación del servicio alimentarlo de acuerdo con los actores vinculados, incorporando contenidos de nutrición, hábitos alimentarios saludables, y buenas prácticas de manufactura y almacenamiento, apropiados a cada realidad.*
- (...);

Que, en ese sentido, la Unidad de Asesoría Jurídica, mediante Informe N° D000327-2024-MIDIS/PNAEQW-UAJ, indica que conforme a lo señalado en el literal i) del artículo 15 del Manual de Operaciones del PNAEQW, resulta legalmente viable la emisión de la Resolución de Dirección Ejecutiva que apruebe la “Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 03, toda vez que la propuesta de modificación del documento normativo se sustenta en la necesidad de mejorar los procesos contenidos en el citado documento;

Que, asimismo, conforme a la propuesta de la Unidad de Organización de las Prestaciones, corresponde dejar sin efecto la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba la “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”, con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 02;

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 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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 03, que forma parte integrante de la presente Resolución.





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Artículo 2.- DEJAR SIN EFECTO a partir de la fecha la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba la “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”, con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 02.

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 de la “Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-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





Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social



Unidad de Organización de las Prestaciones	Fecha de aprobación: 27/03/2024
	Página 1 de 53

**NORMA TÉCNICA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR POR
LOS ACTORES VINCULADOS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS ATENDIDAS
POR EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA**

Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW

Versión N° 03

Aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE

Etapa	Responsable	Cargo	Visto Bueno y sello:
Formulado por:	César Augusto Legua Castilla	Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones	 <p>Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 27.03.2024 12:02:58 -05:00</p> <p>Fecha:</p>
Revisado por:	Karina Arciela León Campos	Jefa de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización	 <p>Firmado digitalmente por LEON CAMPOS Karina Arciela FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 27.03.2024 15:30:35 -05:00</p> <p>Fecha:</p>
	Giovanna Fernández Sánchez	Jefa de la Unidad de Asesoría Jurídica	 <p>Firmado digitalmente por FERNANDEZ SANCHEZ Giovanna FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 27.03.2024 17:47:45 -05:00</p> <p>Fecha:</p>
Aprobado por:	María Mónica Moreno Saavedra	Directora del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma	 <p>Firmado digitalmente por MORENO SAAVEDRA Maria Monica FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 27.03.2024 17:57:49 -05:00</p> <p>Fecha:</p>



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 27.03.2024 12:05:15 -05:00



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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 2 de 53

HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Documento sustento 1/	Textos modificados 2/	Responsable 3/
01	10/03/2023	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQ W-DE	Elaboración inicial del documento	Unidad de Organización de las Prestaciones
02	16/02/2024	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQ W-DE	<p>Se eliminó los siguientes numerales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Numeral 3.7 de base legal, debido a la finalización del estado de emergencia sanitaria. ✓ Numeral 3.8 de base legal, debido a la actualización de la norma. ✓ Numeral 5.1.1.1 recepción de raciones – Ítem viii, debido que se mejoró la redacción. ✓ Numeral 5.1.2.1 recepción de alimentos- ítem viii, debido que se mejoró la redacción. ✓ Numeral 5.2 Prestación del servicio alimentario en situaciones de emergencia, caso fortuito o fuerza mayor – los numerales 5.2.1 Recepción de alimentos; 5.2.2 Almacenamiento de alimentos; 5.2.3 Distribución de alimentos; 5.2.4 Manejo de residuos sólidos. ✓ Numeral 6 Disposiciones finales – 6.1, 6.4, 6.5, 6.6 debido que se actualizó la norma del MINEDU y finalización del estado de emergencia sanitaria. ✓ Anexo N° 1, definición de términos, letras g, Apoderada/o p programación del menú escolar, debido a la finalización de emergencia sanitaria ✓ Anexo N° 12 de grupo de alimentos que conforman la canasta de alimentos en situaciones de emergencia, debido a la culminación de la emergencia sanitaria. ✓ Anexos 13 padrón o registro de control: entrega de alimentos a las/los usuarias/os del PNAEQW – Modalidad productos, debido a la culminación del estado de emergencia sanitaria. ✓ Anexo N° 14 Acta de distribución de alimentos – Modalidad Productos, debido a la culminación del estado de emergencia sanitaria <p>Se realizó las siguientes inclusiones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ A lo largo de todo el documento, se incluyó la palabra “escolar” en la frase “prestación del servicio alimentario”. ✓ En el numeral 3, se incluyó la RM N° 587-2023 – MINEDU. ✓ En el numeral 5.1.1.1 recepción de raciones se incluyó el numeral viii, debido que se mejoró la redacción. ✓ En el numeral 5.1.1.4 manejo de residuos sólidos, se incluyó el numeral xii, mayor precisión en las 	Unidad de Organización de las Prestaciones





Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 3 de 53

			<p>actividades del CAE.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ En el numeral 5.1.2.1 recepción de alimentos, se incluyó el numeral viii, debido que se mejoró la redacción. ✓ En el numeral 5.1.2.7 manejo de residuos sólidos, se incluyó el numeral xii, mayor precisión en las actividades del CAE. ✓ En el Anexo N° 2, siglas se ha incluido MINAN y DIRESA. ✓ Anexo N° 12 grupos de alimentos – Modalidad de atención productos. ✓ Anexo N° 13 grupo de alimentos –Modalidad de atención raciones. <p>Se modificó los siguientes numerales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Numeral 4 disposiciones generales el numeral 4.7 debido a la actualización de norma del MINEDU ✓ Números 5.1.1.1 y 5.1.2.1 Recepción de raciones y alimentos se mejoró la redacción. ✓ Numeral 5.1.2.2 Almacenamiento de alimentos; numeral iv se mejoró la redacción ✓ Numeral 5.1.2.5 distribución de alimentos, numeral iv, se mejoró la redacción. ✓ Numeral 5.1.2.6 consumo de alimentos, numeral iii, se mejoró la redacción. ✓ Numeral 5.2 se mejoró la redacción, alineando de acuerdo al Protocolo para la programación del menú escolar. ✓ Numeral 6.1, se mejoró la redacción alineado al Protocolo para la programación del menú escolar. ✓ Anexo N° 1 definición de términos en las letras d, h, i, j, m, s, x, y, bb, se mejoró la redacción. 	
03	22/03/2024	<p>Mediante Memorando N° D000755-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP e Informe N° D000078-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCE se sustenta las modificaciones al documento normativo.</p>	<p>Se eliminó los siguientes numerales</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Numeral 4.4 de disposiciones generales. ✓ Anexo N° 6: Guía de limpieza y desinfección de los servicios higiénicos en las Instituciones Educativas del PNAEQW. ✓ Anexo N° 7: Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las instituciones educativas del PNAEQW. ✓ Se eliminó en numeral iv de almacenamiento de alimentos del 5.1.2.2. <p>Se realizó las siguientes inclusiones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ En el numeral 3, se incluyó la Resolución Viceministerial N° 030-2024-MINEDU. ✓ En el numeral 4.4 se incluyó El PNAEQW establece las disposiciones para la prestación del servicio alimentario escolar en situaciones de emergencia, y/o casos fortuitos y/o fuerza mayor ✓ Numeral 5.1.1.3; consumo de raciones se agregó En caso de raciones sobrantes, que no hayan sido consumidas en el horario establecido, estas deben 	<p>Unidad de Organización de las Prestaciones</p>



Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 4 de 53

			<p>ser recogidas y dispuestas para evitar su consumo posterior.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 5.1.2 recepción de alimentos: comunicar al PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o a la/al MGL responsable, en caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada con el estado o integridad del alimento u otra situación. ✓ Numeral 5.1.1.3 consumo de raciones; verificar que, al finalizar la etapa, la totalidad de alimentos entregados a la IE hayan sido consumidos por las/los usuarias/os, evitando en cualquier situación, el almacenamiento de las raciones. ✓ Numeral 5.1.2.2 almacenamiento de alimentos iii En caso de sobre stock de alimentos, comunicar al MGL asignado a fin que reciba asistencia técnica. ✓ En el numeral 5.2 prestación del servicio alimentario escolar en situación de emergencia, y/o casos fortuitos y/o fuerza mayor se ha incluido los procedimientos de la adecuación de las etapas de la prestación de servicio alimentario escolar en situaciones de emergencia, y/o en casos fortuitos y/o casos de fuerza mayor recepción de alimentos, almacenamiento de alimentos, distribución de alimentos y manejo de residuos sólidos. ✓ Se incluye el numeral 6.5 de las disposiciones finales. ✓ Anexo N° 12: padrón o registro de control: entrega y recepción de canasta de alimentos a las/los usuarias/os del PNAEQW. ✓ Anexo N° 13: acta de distribución de Canasta de Alimentos. ✓ Anexo N° 14: diagrama de flujo de la prestación del servicio alimentario escolar se incluyó la prestación del servicio alimentario escolar en situaciones de emergencia, y/o casos fortuitos y/o casos de fuerza mayor. <p>Se modificó los siguientes numerales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Numeral 5.1.1. recepción de raciones iv se mejoró la redacción. ✓ Numeral 5.1.2.2 almacenamiento de alimentos se mejoró la redacción. ✓ En todas las etapas de la modalidad de atención raciones y productos se actualizó los números de los Anexos según corresponde. ✓ Se modificó el numeral 6.4 de disposiciones finales. 	
--	--	--	--	--

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 de organización que formula la nueva versión del documento.



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 5 de 53

INDICE

1. OBJETIVO	6
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	6
3. BASE LEGAL	6
4. DISPOSICIONES GENERALES.....	7
5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	7
6. DISPOSICIONES FINALES.....	19
7. PROCESO RELACIONADO.....	23
8. ANEXOS.....	23



 PERU	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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 27/03/2024 Página 6 de 53

1. OBJETIVO

Establecer las disposiciones para la prestación del servicio alimentario escolar por parte de los actores vinculados a las IIEE atendidas por el PNAEQW, contribuyendo al logro de los objetivos del Programa, a través de la aplicación de lo dispuesto en la presente norma.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente documento normativo es de cumplimiento obligatorio por las/los servidoras/es civiles del PNAEQW y los actores vinculados a las IIEE atendidas por el Programa.

3. BASE LEGAL

- 3.1. Ley N.º 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.2. Decreto Legislativo N.º 1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- 3.3. Decreto Supremo N.º 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 3.4. Decreto Supremo N.º 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.5. Resolución Ministerial N.º 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.6. Resolución Ministerial N.º 070-2020-MINAM, que aprueba la “Guía para la implementación de acciones para el manejo adecuado de residuos sólidos en instituciones educativas en educación básica regular”.
- 3.7. Resolución Ministerial N.º 587-2023-MINEDU, que aprueba los “Lineamientos para la prestación del servicio educativo en instituciones y programas educativos de Educación Básica para el año 2024”.
- 3.8. Resolución Viceministerial N.º 151-2017-MINEDU, que aprueba el Instructivo denominado “Orientaciones para el inventario, clasificación y puesta a disposición de los productos, con eventual riesgo de vencimiento, almacenados en las instituciones educativas públicas en el marco del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.
- 3.9. Resolución Viceministerial N.º 030-2024-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada “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 Regular y Especial”.

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

 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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 27/03/2024 Página 7 de 53

4. DISPOSICIONES GENERALES

- 4.1. El PNAEQW brinda un servicio alimentario escolar a través de las modalidades de atención raciones y productos, las cuales están organizadas mediante etapas y permiten asegurar un servicio alimentario de calidad, inocuo, nutritivo y oportuno.
- 4.2. El PNAEQW, para la prestación del servicio alimentario escolar en la modalidad de atención raciones, establece las etapas de recepción, distribución, consumo de alimentos y manejo de residuos sólidos.
- 4.3. El PNAEQW, para la prestación del servicio alimentario escolar en la modalidad de atención productos, establece las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de alimentos y manejo de residuos sólidos.
- 4.4. El PNAEQW establece las disposiciones para la prestación del servicio alimentario escolar en situaciones de emergencia, y/o casos fortuitos y/o fuerza mayor.
- 4.5. El PNAEQW promueve con las autoridades locales y/o comunidad local organizada la fumigación de los ambientes.
- 4.6. El PNAEQW promueve que las/los integrantes de los CAE acondicionen ambientes para la preparación y consumo de los alimentos en la IE.
- 4.7. El/la directora/a de la IE o quien haga sus veces (presidenta/e de los CAE) debe garantizar el cumplimiento de lo establecido en el numeral. 5.5.2.2. de los Lineamientos para la prestación del servicio educativo en instituciones y programas educativos de Educación Básica para el año 2024, aprobado a través de la Resolución Ministerial N° 587-2023-MINEDU y sus modificatorias.

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

A continuación, se presentan las etapas para la prestación del servicio alimentario escolar de acuerdo con las modalidades de atención.

5.1.1. MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES:

Para la presente modalidad de atención se consideran las etapas de recepción, distribución, consumo de raciones y manejo de residuos sólidos:

5.1.1.1. Recepción de raciones

Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos que componen las raciones, por la(s)/lo(s) integrante/s de los CAE o a quien autoricen, quienes deben cumplir con la aplicación de las BPM.

Si la recepción de alimentos es realizada por una persona distinta al integrante del Comité de Alimentación Escolar, es decir, por una persona autorizada, el Acta de entrega y recepción de alimentos debe ser refrendada por un integrante del Comité de Alimentación Escolar a fin de otorgar la conformidad respectiva.

La/el integrante del Comité de Alimentación Escolar constata que el/la proveedor/a cuenta con la indumentaria de protección, asimismo, que la descarga de los alimentos se realice cumpliendo con las BPM y que el vehículo se encuentre en adecuadas condiciones de limpieza.



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 8 de 53

Para ello, los CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:

- i. Disponer de un espacio adecuado para la recepción de los alimentos.
- ii. Verificar que el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos sea la que corresponde a la IE.
- iii. Revisar el número de raciones entregadas por el/la proveedor/a y la cantidad registrada en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.
- iv. Verificar que los alimentos entregados (cantidad, presentación y lote) por el/la proveedor/a sean los que se detallan en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.
- v. Verificar las fechas de vencimiento de los alimentos.
- vi. Verificar que los envases y empaques de los alimentos se encuentren en condiciones óptimas e integras (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible.
- vii. Solicitar el cambio inmediato de los alimentos si se evidencia alguna observación relacionada con el estado e integridad de los alimentos, de no realizarse el cambio, detallar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.
- viii. En caso de evidenciar que el número de raciones no sea la que señala el Acta de Entrega Recepción de Alimentos, o cualquier otra situación que amerite ser informada, consignar en observaciones este hecho, precisando la cantidad efectiva de raciones recibidas y/o cualquier otra situación que corresponda. Se precisa que no debe recepcionar un solo componente de la ración (bebible o sólido).
- ix. Comunicar al PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o a la/al MGL responsable, en caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada con el estado o integridad del alimento u otra situación.
- x. Firmar el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, así como el nombre (s), apellidos y número de DNI del integrante del Comité de Alimentación Escolar que recepciona las raciones.
- xi. Colocar los alimentos sobre mesas, tarimas, estantes u otros que no permitan el contacto con el piso, para evitar la contaminación de los mismos.
- xii. Custodiar y archivar el Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para la presentación posterior a la entrega de los alimentos, a solicitud del PNAEQW para la verificación.
- xiii. Cumplir con lo indicado en el Anexo N° 3 del presente documento, relacionado con la limpieza y desinfección del área de recepción de alimentos.

 PERU	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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 27/03/2024 Página 9 de 53

5.1.1.2. Distribución de raciones

Es la etapa que corresponde al proceso de entrega de los alimentos a las/los usuarias/os, antes del inicio de clases, en los ambientes del aula o comedor escolar u otro espacio acondicionado por las/los integrantes de los CAE o a quien autorice, aplicando las BPM y BPH. Asimismo, la(s) persona(s) encargada(s) de la distribución de alimentos debe(n) contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras), del mismo modo, deben mantener la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales, como joyas, relojes y otros, entre otros aspectos).

Para ello, los CAE o a quien autorice realizan lo siguiente, considerando la cantidad de raciones por aula y nivel educativo, en caso de ser IIEE integradas:

- i. Usar, previo a la distribución de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).
- ii. Lavarse las manos con agua y jabón antes de iniciar la distribución de los alimentos. Asimismo, realizar esta acción después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado, así como todas las veces que sea necesario.
- iii. Asegurar que las mesas donde se coloquen los alimentos de las/los usuarias/os se encuentren limpias, desinfectadas y ordenadas, sin útiles escolares.
- iv. Trasladar los alimentos con cuidado conservando su integridad.
- v. Colocar los alimentos en las mesas limpias y desinfectadas.

5.1.1.3. Consumo de raciones

Es la etapa en la cual las/los usuarias/os consumen los alimentos distribuidos en los ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar o a quien autorice, aplicando las BPM y BPH, y cumpliendo con los horarios programados de acuerdo con las normas establecidas para el consumo de los alimentos.

Para ello, los CAE o quien autorice realizan lo siguiente:

- i. Verificar que la/el docente o auxiliar promueva en las/los usuarias/os las BPH, antes, durante y después del consumo de los alimentos, como lavado de manos e higiene bucal.
- ii. Verificar que la/el docente lleve el control del consumo de alimentos en el aula, promoviendo el consumo total de los alimentos brindados dentro del horario establecido¹ y registrando la información en el Anexo N° 7.

¹ Resolución Viceministerial N° 030-2024-MINEDU



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 10 de 53

- iii. Verificar que, al finalizar el consumo de raciones, la totalidad de alimentos entregados a la IE hayan sido consumidos por las/los usuarias/os, evitando en cualquier situación, el almacenamiento de las raciones.
- iv. En caso de raciones sobrantes, que no hayan sido consumidas en el horario establecido, estas deben ser recogidas y dispuestas para evitar su consumo posterior.
- v. Cumplir con lo indicado en el Anexo N° 5 del presente documento con relación a la limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos.

5.1.1.4. Manejo de los residuos sólidos

En esta etapa se efectúa lo relacionado al manejo de residuos sólidos en las IIEE, por lo cual se debe coordinar con los gobiernos locales para el recojo selectivo de manera periódica para la disposición final de los residuos sólidos.

Para ello los CAE realizan lo siguiente:

- i. Designar conjuntamente con el/la director/a a las/los responsables del manejo de los residuos sólidos en la IE.
- ii. Coordinar con la/el brigadista responsable de ecoeficiencia de la brigada de educación ambiental y gestión del riesgo de desastres y la/el responsable en la IIEE de la limpieza, para organizar el proceso relacionado al manejo de residuos sólidos.
- iii. Colocar en un lugar visible para la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos que entrega el/la proveedor/a, por cada Comité de Alimentación Escolar, en la primera distribución de alimentos, y promover su difusión.
- iv. Realizar la distribución y difusión del contenido del material educativo respecto al manejo de residuos sólidos que entrega el/la proveedor/a, por cada usuaria/o, en la primera distribución de alimentos.
- v. Promover el adecuado manejo de residuos sólidos, que consiste en la segregación, reutilización y almacenamiento temporal de los residuos sólidos, con el fin de contribuir a su aprovechamiento.
- vi. Implementar un punto de acopio de residuos sólidos en la IE (ambiente o espacio exclusivo y protegido) para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, alejado de la zona de recepción y consumo de alimentos.
- vii. Verificar que, luego de culminada la etapa de consumo de alimentos, los residuos sólidos generados se segreguen adecuadamente en los siguientes puntos limpios y dispuestos por parte de la comunidad educativa: contenedor verde (residuos aprovechables), contenedor negro (residuos no aprovechables) y contenedor marrón (residuos orgánicos).

 PERU	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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 27/03/2024 Página 11 de 53

- viii. Acondicionar los residuos sólidos y efectuar el almacenamiento temporal, siguiendo las pautas del Anexo N° 8.
- ix. Compactar los residuos sólidos generados, a fin de disminuir su volumen.
- x. Almacenar los residuos sólidos generados y clasificados de acuerdo con la Norma Técnica Peruana 900.058.2019 Gestión de Residuos, Código de Colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos o su versión actualizada (ver Anexo N° 9), haciendo uso de las bolsas para la segregación que entrega el/la proveedor/a.
- xi. 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 (MINAM) en salvaguardo de la salud de las personas.
- xii. Coordinar con el gobierno local correspondiente, acciones de capacitación y/o de recolección selectiva u otras actividades que coadyuven a la mejorar el manejo de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario escolar.

5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

Para la presente modalidad de atención, se consideran las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de los alimentos y manejo de residuos sólidos.

5.1.2.1. Recepción de alimentos

Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos por la(s)/lo(s) integrante/s de los CAE o a quien autorice, quienes deben contar con buena salud y cumplir con la aplicación de las BPM.

Si la recepción de alimentos es realizada por una persona distinta al integrante del Comité de Alimentación Escolar, es decir por una persona autorizada, el Acta de entrega y recepción de alimentos debe ser refrendada por un integrante del Comité de Alimentación Escolar a fin de dar la conformidad respectiva.

La/el integrante del Comité de Alimentación Escolar constata que el/la proveedor/a cuenta con la indumentaria de protección, asimismo, que la descarga de los alimentos se realice cumpliendo con las BPM y que el vehículo se encuentre en adecuadas condiciones de limpieza.

Para ello, los CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:

- i. Disponer de un espacio adecuado para colocar los alimentos sobre parihuelas, mesas o tarimas, estantes u otras, a fin de evitar el contacto con el piso.
- ii. Verificar que el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos sea la que corresponda a la IE.



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 12 de 53

- iii. Verificar que la presentación de los alimentos, marca, N.º de lote y cantidad correspondan con lo consignado en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE).
- iv. Verificar que los alimentos entregados (cantidad, presentación y lote) por el/la proveedor/a sean los que se detallan en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.
- v. Verificar las fechas de vencimiento de los alimentos.
- vi. Verificar que los envases y empaques de los alimentos se encuentren en condiciones óptimas e integras (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible.
- vii. Solicitar el cambio inmediato de los alimentos si se evidencia alguna observación relacionada con el estado e integridad de estos, de no realizarse el cambio, detallar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE).
- viii. En caso de evidenciar que la cantidad de productos recibidos sea diferente con lo señalado en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos o cualquier otra situación que amerite ser informada; consignar en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos recibidos y/o cualquier otra situación que corresponda
- ix. Comunicar al PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o a la/al MGL responsable, en caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada con el estado o integridad del alimento u otra situación.
- x. Firmar el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del Comité de Alimentación Escolar que recepciona los alimentos.
- xi. Custodiar y archivar el Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos.
- xii. Cumplir con lo indicado en el Anexo N° 3 del presente documento, los cuales se relacionan a la limpieza y desinfección del área de recepción de alimentos.

5.1.2.2. Almacenamiento de alimentos

Es la etapa que comprende el almacenamiento de los alimentos recepcionados, en un ambiente y/o espacio exclusivo y/o compartido y/o acondicionado que presente las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpia, ordenada, ventilada, con iluminación natural, con ventanas, en caso de contar con aberturas estas deben estar provistas de mallas que eviten el ingreso de plaga, polvo y ausencia de productos químicos). Asimismo, dicho ambiente debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación; del mismo modo, los pisos,

 PERU	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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 27/03/2024 Página 13 de 53

paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza y evitar la acumulación de la suciedad.

Para ello, los CAE realizan lo siguiente:

- i. Designar a una persona a cargo del almacenamiento, la/el cual debe cumplir con los siguientes requisitos mínimos:
 - Presentar buen estado de salud.
 - Tener conocimiento de BPM y BPAL y/o participar en las capacitaciones que brinda el PNAEQW.
- ii. Verificar el cumplimiento de las acciones que realiza la/el responsable del almacén, las cuales se detallan a continuación:
 - Realizar la adecuada disposición y estiba de los alimentos.
 - Cumplir con las BPM y BPAL.
 - Rotar los alimentos: lo primero que ingresa es lo primero que sale (PEPS) o lo primero en vencer es lo primero en salir (PVPS).
 - Registrar diariamente el ingreso y salida de alimentos en el kárdex, instrumento que permite hacer el inventario periódico de los alimentos para verificar su existencia.
 - Colocar los alimentos sobre tarimas, parihuelas, estantes u otros, de modo que no entren en contacto con el piso.
 - Prevenir la contaminación cruzada.
 - Usar indumentaria limpia, en buen estado y completa; mandil, mascarilla y cubre cabello.
 - Garantizar la limpieza y desinfección del ambiente del almacén.
- iii. En caso de sobre stock de alimentos, comunicar al MGL asignado a fin que reciba asistencia técnica.
- iv. Archivar y custodiar el kárdex, el cual debe estar disponible en la IE en caso lo requiera el PNAEQW o para las acciones de veeduría de verificación posterior.
- v. Cumplir con lo indicado en el Anexo N° 3 del presente documento que se encuentra relacionado a la limpieza y desinfección del área de almacén de alimentos.
- vi. Comunicar al PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o a la/al MGL responsable, en caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada con el estado o integridad del alimento u otra situación.

5.1.2.3. Preparación de alimentos

Es la etapa que comprende la preparación de los alimentos de acuerdo con la combinación, dosificación y cantidad de raciones programadas y establecidas por el PNAEQW. Dicha actividad está a cargo de las/los integrantes de los CAE o de las personas a quienes autoricen, las mismas que en todo momento deben aplicar las BPM y BPH, a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada de alimentos que puedan afectar la salud de las/los usuarias/os.



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 14 de 53

Asimismo, deben contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras que generen riesgo de contaminación durante la preparación de los alimentos), manteniendo la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros) y la indumentaria correspondiente.

Para ello, los CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:

- i. Disponer de un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual debe garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los mismos.
- ii. Disponer de cocina, utensilios, menaje, teniendo en cuenta el control, la seguridad, la limpieza, el orden y la salubridad.
- iii. Disponer de puntos para el lavado de manos con agua y jabón, antes y durante la preparación de los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado, así como todas las veces que sea necesario o puntos para la desinfección de manos.
- iv. Disponer de agua apta para el consumo humano para la preparación de los alimentos.
- v. Garantizar el cumplimiento de las BPM y BPAL.
- vi. Limpiar y desinfectar los utensilios y menaje de cocina utilizados en la preparación.
- vii. Coordinar con el responsable del almacén para la entrega de los alimentos para la preparación de los alimentos, mínimo un día antes.
- viii. Usar indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).
- ix. Revisar los productos antes de prepararlos, a fin de verificar las características organolépticas de estos y su fecha de vencimiento; si no estuviesen conformes, informar de inmediato al PNAEQW.
- x. Preparar los alimentos, cumpliendo con las combinaciones, dosificaciones y la cantidad de raciones a preparar de acuerdo con el número de las/los usuarias/os asistentes en la IE.
- xi. Cumplir con lo indicado en el Anexo N° 4 del presente documento relacionado a la limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos.
- xii. Comunicar al PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o a la/al MGL responsable, en caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada con el estado o integridad del alimento u otra situación.

 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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 27/03/2024 Página 15 de 53

5.1.2.4. Servido de alimentos

Es la etapa que comprende el servido de alimentos en un espacio limpio, libre de insectos u otros animales y libre de sustancias químicas, a cargo del personal autorizado por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPM y BPH. Asimismo, el personal autorizado debe contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, u otras que generen riesgo de contaminación durante el servido de los alimentos), manteniendo la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros).

Para ello, el personal autorizado por los CAE realizan lo siguiente:

- i. Usar, de manera previa al servido de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).
- ii. Limpiar y desinfectar los utensilios y menaje a utilizar en el servido, los cuales deben ser de uso exclusivo para alimentos.
- iii. Degustar las preparaciones antes de servir las, a fin de verificar los atributos de olor, sabor, color, consistencia o aspecto de los alimentos preparados, utilizando utensilios limpios cada vez que se realice esta acción.
- iv. Realizar lo señalado en la tabla de servido de preparaciones según corresponda, con la asistencia técnica del/de la MGL.
- v. Servir los alimentos preparados a una temperatura media.
- vi. Comunicar al PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o a la/al MGL responsable, en caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada con el estado o integridad del alimento u otra situación.

5.1.2.5. Distribución de alimentos

Es la etapa que corresponde al proceso de entrega de los alimentos preparados en los ambientes del aula, comedor escolar u otro espacio acondicionado, a cargo del personal autorizado por el Comité de Alimentación Escolar, que deben cumplir con la aplicación de las BPM y BPH.

Asimismo, la(s) persona(s) encargada(s) de la distribución de alimentos debe(n) contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras), del mismo modo, deben mantener la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes y otros, entre otros aspectos).

Para ello, el personal designado por los CAE realizan lo siguiente:

- i. Usar, previo a la distribución de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).
- ii. Lavarse las manos con agua y jabón antes de iniciar la distribución de los alimentos. Asimismo, realizar esta acción después de utilizar los

 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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 27/03/2024 Página 16 de 53

servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado, así como todas las veces que sea necesario.

- iii. Asegurar que las mesas donde se coloquen los alimentos de las/los usuarias/os se encuentren limpias, desinfectadas y ordenadas, sin útiles escolares.
- iv. Trasladar los alimentos con cuidado, conservando su integridad.
- v. Colocar los alimentos en las mesas limpias y desinfectadas.

5.1.2.6. Consumo de alimentos

Es la etapa en la cual las/los usuarias/os consumen los alimentos preparados en los ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPH y BPM, y cumpliendo con los horarios programados de acuerdo con las normas establecidas para el consumo de los alimentos.

Para ello, los CAE realizan lo siguiente:

- i. Verificar que los alimentos preparados sean netamente para el consumo de las/los usuarias/os.
- ii. Verificar que el ambiente se encuentre ventilado, ordenado y que cuente con las condiciones y las medidas de bioseguridad establecidas.
- iii. Asegurar que las mesas donde van a consumir las/los usuarias/os estén desinfectadas y limpias.
- iv. Promover en las/los usuarias/os las BPH, antes, durante y después del consumo de los alimentos, como el lavado de manos e higiene bucal.
- v. Promover el consumo de los alimentos.
- vi. Llevar el control del consumo de alimentos de los días atendidos por usuaria/o y aula de acuerdo con el Anexo N° 7, para lo cual se organiza con la comunidad educativa.
- vii. Cumplir con lo indicado en el Anexo N° 5 del presente documento que se encuentra relacionado con la limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos.

5.1.2.7. Manejo de los residuos sólidos

En esta etapa se efectúa lo relacionado con el manejo de residuos sólidos en las IIEE, para lo cual se debe coordinar con los gobiernos locales para el recojo selectivo de manera periódica y la disposición final de los residuos sólidos.

Para ello los CAE realizan lo siguiente:

- i. Designar conjuntamente con el/la director/a a las/los responsables del manejo de los residuos sólidos en la IE.



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 17 de 53

- ii. Coordinar con la/el brigadista responsable de ecoeficiencia de la brigada de educación ambiental y gestión del riesgo de desastres y la/el responsable en la IIEE de la limpieza, para organizar el proceso relacionado al manejo de residuos sólidos.
- iii. Colocar en un lugar visible para la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos que entrega el/la proveedor/a por cada Comité de Alimentación Escolar en la primera distribución de alimentos; y promover su difusión.
- iv. Realizar la distribución y difusión del contenido del material educativo respecto al manejo de residuos sólidos que entrega el/la proveedor/a por cada usuaria/o, en la primera distribución de alimentos.
- v. Promover el adecuado manejo de residuos sólidos, que consiste en la segregación, reutilización y almacenamiento temporal de los residuos sólidos, con el fin de contribuir a su aprovechamiento.
- vi. Implementar un punto de acopio de residuos sólidos en la IE (ambiente o espacio exclusivo y protegido) para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, alejado de la zona de recepción y consumo de alimentos.
- vii. Verificar que luego de culminada la etapa de consumo de alimentos, los residuos sólidos generados se segreguen adecuadamente en los siguientes puntos limpios y dispuestos por parte de la comunidad educativa: contenedor verde (residuos aprovechables), contenedor negro (residuos no aprovechables) y contenedor marrón (residuos orgánicos).
- viii. Acondicionar los residuos sólidos y efectuar el almacenamiento temporal, siguiendo las pautas del Anexo N° 8.
- ix. Compactar los residuos sólidos generados, a fin de disminuir su volumen.
- x. Almacenar los residuos sólidos generados y clasificados de acuerdo con la Norma Técnica Peruana 900.058.2019 Gestión de Residuos, Código de Colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos o su versión actualizada (ver Anexo N° 9), haciendo uso de las bolsas para la segregación que entrega el/la proveedor/a.
- xi. 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 (MINAM) en salvaguardo de la salud de las personas.
- xii. Coordinar con el gobierno local correspondiente las acciones de capacitación y/o de recolección selectiva u otras actividades que coadyuven a la mejorar el manejo de residuos sólidos generados por la prestación 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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 27/03/2024 Página 18 de 53

5.2. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR EN SITUACIONES DE EMERGENCIA, Y/O EN CASOS FORTUITOS Y/O CASOS DE FUERZA MAYOR

- 5.2.1. **En situaciones de emergencia:** que pongan en riesgo la vida y salud de las personas, el patrimonio y el medio ambiente en un determinado territorio, la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW se realiza mediante la entrega de canastas de alimentos a las madres o padres de familia o apoderadas/os para la preparación y consumo en el hogar, en concordancia a las normas del programa y del MINEDU.
- 5.2.2. **En situaciones de casos fortuitos y/o fuerza mayor;** El PNAEQW **adecua** el servicio alimentario escolar de **manera temporal** en los siguientes casos:
- ✓ ítems no adjudicados.
 - ✓ Desabastecimiento de productos.
 - ✓ Otras situaciones no contempladas en la presente norma.

5.2.2.1. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

En esta modalidad en la adecuación se considera las siguientes etapas: recepción de alimentos, almacenamiento de alimentos, distribución de alimentos y manejo de residuos sólidos.

5.2.2.1.a. Recepción de alimentos:

En esta etapa se realizan las actividades establecidas en el numeral 5.1.2.1.

En caso que las IIEE que recepcionen canastas armadas para la distribución, el Comité de Alimentación Escolar debe realizar lo siguiente:

- i. Disponer de un espacio adecuado para colocar los alimentos sobre parihuelas, mesas o tarimas, estantes u otras, a fin de evitar el contacto con el piso.
- ii. Verificar que el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos sea la que corresponda a la IE.
- iii. Abrir aleatoriamente un máximo cinco (5) canastas, en caso que el/la proveedor/a entregue las canastas de alimentos armadas, a fin de verificar la integridad de los alimentos.
- iv. Verificar la cantidad de alimentos en la canasta, de acuerdo con el listado descrito en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, en presencia del/de proveedor/a.
- v. Precisar la cantidad efectiva de alimentos recepcionados y firmar el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, en caso de evidenciar que la cantidad de productos recibidos sea diferente con lo señalado en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos o cualquier otra situación que amerite ser informada; consignar en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos recibidos y/o cualquier otra situación que 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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 27/03/2024 Página 19 de 53

- vi. Comunicar al PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o a la/al MGL responsable, en caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada con el estado o integridad del alimento u otra situación.
- vii. Firmar el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del Comité de Alimentación Escolar que recepciona los alimentos.
- viii. Custodiar y archivar el Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos para su presentación a solicitud que requiera el PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos.
- ix. Cumplir con lo indicado en el Anexos N° 3, del presente documento que se encuentra relacionado a la limpieza y desinfección del área de recepción de alimentos.

5.2.2.1.b. Almacenamiento de alimentos:

En esta etapa se realizan las actividades establecidas en el numeral 5.1.2.2 de la presente norma técnica, a excepción del registro del kárdex.

5.2.2.1.c. Distribución de alimentos:

En esta etapa se realiza la distribución de canasta de alimentos a la madre o padre de familia o apoderada/o de la/del usuaria/o del PNAEQW, para la preparación y consumo en el hogar. Asimismo, las/los integrantes de los CAE que manipulen los alimentos deben contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras), del mismo modo, deben mantener la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, con manos libres de objetos y adornos personales, como joyas, relojes y otros, entre otros aspectos) y lavarse las manos con agua y jabón.

Para ello los CAE realizan lo siguiente:

- i. Revisar el acta de entrega y recepción de alimentos y verificar la existencia de los alimentos en el almacén de la IE, antes de iniciar la distribución de los alimentos a las/los usuarias/os.
- ii. Verificar si los alimentos se encuentran en buen estado (íntegro, hermético, sin abolladuras, libre de infestación y con fecha de vencimiento vigente).
- iii. Separar en otro ambiente distinto, en caso se encuentren alimentos que no cumplan con las características antes mencionadas, para evitar su utilización o consumo.
- iv. Rotular, proteger y separar los productos no conformes de los demás, en el caso que no se cuente con otro ambiente
- v. Suscribir el acta correspondiente en la que se detalle los datos de dichos alimentos (cantidad, lote y fecha de vencimiento).
- vi. Custodiar los productos no conformes y comunicar dicha acción a la/al MGL a fin que proceda según las normas técnica establecidas por el PNAEQW.



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 20 de 53

- vii. Armar las canastas de alimentos, en el caso no se reciban las canastas armadas, considerando la cantidad total de usuarias/os registrados en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.
- viii. Realizar la distribución de alimentos entre el total de las/los usuarias/os que se encuentren matriculadas/os y registradas/os en el SIAGIE, donde cada familia recibe la cantidad de alimento que le corresponde a cada estudiante que cumpla con las condiciones antes mencionadas.
- ix. Realizar la distribución de acuerdo al total de las/los usuarias/os registradas/os en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos cuando se reciba las canastas de alimentos armadas. De existir variación del número de las/los usuarias/os, se levanta un acta con la justificación técnica y se determina la mejor forma de distribuir a las/los usuarias/os matriculadas/os, con la asistencia técnica de la/del MGL.

Asimismo, para realizar la distribución equitativa de las canastas de alimentos armadas, se puede requerir la apertura de las mismas; para lo cual, de manera previa, se debe promover el desarrollo de reuniones informativas (virtual y/o presencial) para la comunidad educativa.
- x. Gestionar la habilitación de puntos para el lavado de manos, con agua y jabón y/o desinfección con alcohol de 70° (gel), para las madres o padres de familia o apoderadas/os que ingresen a la IE.
- xi. Publicar en un espacio visible para las familias o plataforma virtual de la IE, el tipo de alimentos a entregar, el cronograma y horarios para la respectiva entrega de alimentos, la cual se realiza antes del periodo de consumo de atención.
- xii. Comunicar la entrega a la madre o padre de familia o apoderada/o de las/los usuarias/os, que deben acudir portando:
 - DNI u otro documento de identidad, en físico o digital y/o carta poder de madre o padres de familia o apoderada/o de la/del usuaria/o, en caso no pueda recoger los alimentos.
 - DNI u otro documento de identidad de la/del usuaria/o, en físico o en digital.
 - Bolsas limpias para la recepción de sus respectivos alimentos.
- xiii. Habilitar mesas u otro tipo de mobiliario para la distribución de los alimentos, los mismos que deben estar limpios y desinfectados.
- xiv. Verificar que las madres, padres o apoderadas/os que participen en el recojo de los alimentos cumplan con las medidas de bioseguridad establecidas por el ente rector.
- xv. Brindar las facilidades a los actores sociales debidamente identificados, en caso participen en la distribución de alimentos, para que verifiquen que esta se realice de manera transparente y equitativa a las/los usuarias/os del PNAEQW.

 PERU	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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 27/03/2024 Página 21 de 53

- xvi. Distribuir los alimentos de acuerdo con el cronograma de distribución, verificando que la entrega se realice a la madre o padre de familia o apoderada/o de cada usuaria/o.
- xvii. Registrar la cantidad de cada alimento entregado a cada usuaria/o de acuerdo al padrón o registro de control (Anexo N° 12) establecido por el PNAEQW.
- xviii. Solicitar a cada madre o padre de familia o apoderada/o de las/los usuarias/os cuando recepcionen los alimentos, que firmen y coloquen su DNI en el padrón o registro de control y en caso no puedan firmar, coloquen su huella digital.
- xix. Incluir una fecha para rezagados hasta la siguiente entrega, en caso la madre o padre de familia o apoderado/a no recoja los alimentos en las fechas establecidas en el cronograma de distribución de alimentos.
- xx. Realizar la redistribución de los alimentos, para lo siguientes casos:
 - Cuando exista saldo de alimentos luego de la fecha de rezagados, considerando a las madres o padres de familia o apoderadas/os de las/los usuarias/os que no recibieron alimentos, su situación económica, salud u otros, lo cual se detalla en un padrón adicional donde se especifique la redistribución y se levanta un acta u otra evidencia que se suscribe para dichos efectos, con la asistencia técnica de la/el MGL. Asimismo, toda acción que se realice debe comunicarse a la comunidad educativa.
 - Cuando la IE no reúna las condiciones adecuadas de almacenamiento, sustentando los criterios empleados para la entrega (madres o padres de familia o apoderadas/os de las/los usuarias/os que no recibieron alimentos, situación económica, salud u otros), lo cual se detalla en un padrón adicional donde se especifique la redistribución y se levanta un acta u otra evidencia que se suscribe para dichos efectos, con la asistencia técnica de la/el MGL. Asimismo, toda acción que se realice debe comunicarse a la comunidad educativa.
- xxi. Suscribir el acta de distribución de canasta de alimentos, consignando la cantidad total distribuida a las/los usuarios/os atendidas/os y en caso corresponda, detallar alguna ocurrencia suscitada. Dicha acta debe estar firmada por todas las personas que hayan participado en la distribución (Anexo N° 13).
- xxii. Remitir a la UT el padrón o registro de control (Anexo N° 12) y el acta de distribución de canasta de alimentos (Anexo N° 13).

5.2.2.1.d. Manejo de residuos sólidos:

En esta etapa el Comité de Alimentación Escolar debe promover el adecuado manejo de residuos sólidos, que consiste en la segregación, reutilización y su almacenamiento temporal; con la ayuda de los materiales que brinda el PNAEQW, realizando lo siguiente:

- i. Colocar en un lugar visible en la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos, que entrega el/la proveedor/a.

 PERU	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Vice ministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 27/03/2024 Página 22 de 53

- ii. Distribuir el material educativo sobre el manejo de residuos sólidos que entrega el/la proveedor/a para cada madre o padre de familia o apoderada/o de la/el usuaria/o.
- iii. Distribuir, de corresponder, las bolsas para la segregación de residuos sólidos aprovechables que entrega el/la proveedor/a por cada madre o padre de familia o apoderada/o de la/el usuaria/o; recordándoles en cada entrega su uso correcto.
- iv. Promover que las madres y padres de familia o apoderada/o de la/el usuaria/o, entreguen los residuos sólidos aprovechables a la municipalidad, las/los recicladoras/es formalizadas/os y/o a empresas operadoras de residuos sólidos autorizadas que preste el servicio, según corresponda, o realizar el manejo de residuos sólidos de acuerdo con las disposiciones que brinde el MINAM en salvaguardo de la salud de las personas.

5.2.2.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES:

En esta modalidad, en la adecuación se considera las siguientes etapas: recepción de raciones, distribución de raciones, consumo de raciones y manejo de residuos sólidos.

El PNAEQW comunicará a las/los CAE, UGEL y/o DRE, las raciones temporales a entregar a las/los usuarias/os del Programa.

5.2.2.2.a. Recepción de raciones:

En esta etapa se realizan las actividades establecidas en el numeral 5.1.1.1 de la presente norma técnica, considerando las características de la ración temporal de desayunos comunicada por el PNAEQW.

5.2.2.2.b. Distribución de raciones:

En esta etapa se realizan las actividades establecidas en el numeral 5.1.1.2 de la presente norma técnica, considerando las características de la ración temporal de desayunos comunicada por el PNAEQW.

5.2.2.2.c. Consumo de raciones:

En esta etapa se realizan las actividades establecidas en el numeral 5.1.1.3 de la presente norma técnica.

5.2.2.2.d. Manejo de residuos sólidos:

En esta etapa se realizan las actividades establecidas en el numeral 5.1.1.4 de la presente norma técnica.

6. DISPOSICIONES FINALES

- 6.1. Ante una paralización de labores escolares presenciales, por situaciones de emergencia y/o casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor que impidan la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW, y en caso exista el riesgo de vencimiento de los alimentos almacenados, le corresponde al Comité de Alimentación Escolar comunicar a la unidad territorial sobre la situación, asimismo, con la asistencia técnica de la/del MGL, darle un destino adecuado que permita el beneficio para las familias de la misma IE.

- 6.2. Los productos que se ponen a disposición de la municipalidad distrital de la jurisdicción de la IE son los que se encuentran a catorce (14) días calendarios, o menos, de su fecha de vencimiento, y siempre que las labores escolares en las respectivas IIEE no se hayan reanudado². Para ello se debe hacer uso del kárdex.
- 6.3. Si por fuerza mayor u otros motivos se cuenta con alimentos almacenados de la última entrega del año anterior, el Comité de Alimentación Escolar debe verificar la integridad y fecha de vencimiento; de encontrarse conforme, dichos alimentos deben ser incluidos en la primera distribución del año en curso; en caso de encontrarse productos no conformes, comunicar a la UT y a la/el MGL para que le brinden la asistencia técnica correspondiente.
- 6.4. Las situaciones no previstas en la presente norma, deben ser comunicadas a las unidades de la sede central para su atención en el marco de su competencia.
- 6.5. La IIEE/PRONOEI se encuentra impedida de rechazar el servicio alimentario, siempre que el proveedor cumpla con lo establecido por el PNAEQW.

7. PROCESO RELACIONADO

En la presente norma técnica está contemplado el siguiente proceso vigente del PNAEQW:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN
M01	Atención del servicio alimentario

8. ANEXOS

- 8.1. Anexo N° 1: Definición de términos
- 8.2. Anexo N° 2: Siglas
- 8.3. Anexo N° 3: Guía de limpieza y desinfección de área de recepción y almacén en las Instituciones Educativas del PNAEQW
- 8.4. Anexo N° 4: Guía de limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos en las Instituciones Educativas del PNAEQW.
- 8.5. Anexo N° 5: Guía de limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos en las Instituciones Educativas del PNAEQW
- 8.6. Anexo N° 6: Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW
- 8.7. Anexo N° 7: Registro de usuarios/os que consumen alimentos en la IIEE.
- 8.8. Anexo N° 8: Pautas para el acondicionamiento de los residuos sólidos generados a consecuencia de la prestación del servicio alimentario escolar.
- 8.9. Anexo N° 9: Tipo de residuos que se generan por la prestación del servicio alimentario escolar – modalidades de atención raciones y productos.
- 8.10. Anexo N° 10: Grupos de alimentos Modalidad de atención productos
- 8.11. Anexo N° 11: Grupos de alimentos Modalidad de atención raciones.
- 8.12. Anexo N° 12: Padrón o registro de control: entrega y recepción de canasta de alimentos a las/los usuarios del PNAEQW.
- 8.13. Anexo N° 13: Acta de distribución de Canasta de Alimentos
- 8.14. Anexo N° 14: Diagrama de flujo de la prestación del servicio alimentario escolar.

² Resolución Viceministerial N° 030-2024-MINEDU y sus modificatorias.

 PERU	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Vice ministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA
Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 27/03/2024 Página 24 de 53

ANEXO N° 1

Definición de términos

a. Actores vinculados a la prestación

Son todos los actores que participan en la prestación del servicio alimentario escolar, tales como las/los integrantes de los CAE, integrantes de los CC, docentes, promotoras/es educativas/os, madres y/o padres de familia y/o apoderados y otros actores de instituciones públicas, privadas o sociedad civil.

b. Actor social

Es una persona o colectivo con conciencia de identidad propia que actúa en el seno de una sociedad con vistas a defender los intereses de las/os integrantes que lo componen y/o de aquellas/os o aquellos que representa.

c. Acta de entrega y recepción de alimentos

Documento que contiene información de los alimentos asignados a una IE, que acredita la conformidad de la entrega y recepción de alimentos por el Comité de Alimentación Escolar.

d. Asistencia técnica

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

e. Alimento³

Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluido las bebidas, y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos.

f. Almacenamiento temporal de los residuos sólidos⁴

Operación de acumulación temporal de residuos en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección como parte del sistema de manejo hasta su valorización o disposición final. (que se mantenga la definición original).

g. Aporte Nutricional

Es la cantidad de energía y nutrientes (proteína, grasa, hierro) que brinda la ración de desayuno, almuerzo y cena del PNAEQW.

h. Buenas prácticas de almacenamiento - BPAL⁵

Constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenes de importación, distribución, dispensación y expendio de productos alimenticios, respecto a las instalaciones, equipamientos y procedimientos operativos, destinados a garantizar la inocuidad de los productos.

i. Buenas prácticas de higiene - BPH

Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

³ Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la NTS N° 118-MINSA/DIGESA-B.01. Norma sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo (AAR)

⁴ Definición Adaptada de la Resolución Ministerial N° 070-2020-MINAM que aprueba la "Guía para la Implementación de Acciones para el Manejo Adecuado de Residuos Sólidos en IIEE de Educación Básica Regular".

⁵ Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA. Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.

 PERU	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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 27/03/2024 Página 25 de 53

j. Buenas prácticas de manipulación - BPM⁶

Es el conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

k. Calidad⁷

Grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos orientados a satisfacer las necesidades de las/los usuarias/os; y el impacto de lo previsto y no previsto sobre las partes interesadas.

l. Calidad sanitaria⁸

Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

m. Canasta de alimentos

Está conformada por alimentos 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.

n. Caso fortuito o fuerza mayor

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.

o. 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.

p. Contaminación⁷

Presencia de un agente en el cuerpo, o en cualquier objeto, o en un alimento que son capaces de causar enfermedad en una persona. Introducción o aparición de una sustancia contaminante en un alimento o entorno alimenticio

q. Contaminación cruzada⁹

Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto de los alimentos con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros.

r. Desinfección¹⁰

Es la reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta que no ponga en riesgo la salud de las personas.

⁶ Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

⁷ Norma ISO 9001:2015

⁸ Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas

⁹ Resolución Ministerial N°822-2018-MINSA, que aprueba la "Norma Técnica Sanitaria para restaurantes y servicios afines"

¹⁰ Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969. Enmienda 1999, Revisiones 1997. Correcciones editoriales 2011



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 26 de 53

s. Tabla de dosificación de alimentos¹¹

Son tablas en las cuales se presentan las cantidades (gramos o mililitros) de los alimentos entregados por el PNAEQW, según grupos de y combinaciones de alimentos, de acuerdo al nivel educativo y área geográfica. Se elaboran en base a la programación del menú escolar para la prestación del servicio alimentario escolar regular.

t. Disposición final de los residuos sólidos¹²

Procesos u operaciones para tratar y disponer en un lugar los residuos como último proceso de su manejo en forma permanente, sanitaria y ambientalmente segura.

u. Emergencia¹³

Estado de daños sobre la vida, el patrimonio y el medio ambiente ocasionados por la ocurrencia de un fenómeno natural o tecnológico que altera el normal desenvolvimiento de las actividades de una zona afectada.

v. Kárdex

Es un formato que ayuda a controlar los ingresos y los egresos de los alimentos en el almacén de las IIEE.

w. Limpieza

Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua, jabón, detergente, o sustancia química.

x. Modalidad de atención productos

Son alimentos de procesamiento primario o industrializados que requieren de preparación en la IE para su consumo; asimismo, cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el PNAEQW. El CAE gestiona la preparación de desayunos, almuerzos y/o cenas sobre la base de los alimentos entregados.

y. Modalidad de atención raciones

Son alimentos destinados para el consumo inmediato y no requieren preparación en la IE. Cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el PNAEQW. La presentación de las raciones se realiza en envases individuales para cada usuario/o.

z. Modelo de cogestión¹⁴

Estrategia de gestión, basada en la corresponsabilidad, en que el Estado y la comunidad organizada participan de manera coordinada y articulada, en la planificación del servicio alimentario, de acuerdo con los lineamientos del PNAEQW. El Modelo de Cogestión tiene por finalidad el desarrollo de capacidades de los actores de la sociedad civil y la participación empoderada de la población en la prestación del servicio alimentario mediante el Comité de Alimentación Escolar.

aa. Productos no conformes

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

¹¹ Tabla de Dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2005.

¹² Decreto Legislativo N° 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos

¹³ Glosario de Términos Compendio estadístico de prevención y atención de desastres 2006

¹⁴ Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités y organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del programa nacional cuna más y el PNAEQW.

 PERU	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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 27/03/2024 Página 27 de 53

- 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 y 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.
- b) **Productos no conformes relacionados a aspectos de calidad:**
Es un lote de alimentos que no cumplen con las condiciones establecidas (cualidades o atributos) por los clientes, sin embargo, no afectan la inocuidad e idoneidad, es decir aquellos alimentos que presentan defectos mayores y menores.

bb. Programación del menú escolar:

Es el conjunto de combinaciones de desayunos y/o almuerzos y/o cenas que brinda el PNAEQW, con el cual se realiza la prestación del servicio alimentario durante el año escolar. En situaciones de emergencia y/o en casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor, la programación del menú escolar se puede realizar en forma de canasta de alimentos

cc. Proveedor/a

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

dd. Aprovechamiento de los residuos sólidos¹⁵

Es la acción de volver a obtener un beneficio de los residuos sólidos, pudiendo tratarse de bienes, artículos, elementos o de algunas de sus partes. Se reconoce como técnica de reaprovechamiento al reciclaje, recuperación y reutilización de los residuos sólidos¹⁶.

ee. Residuos sólidos¹⁷

Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento resultante del consumo o uso de un bien o servicio, del cual su poseedor se desprenda o tenga la intención u obligación de desprenderse, para ser manejados priorizando la valorización de los residuos y en último caso, su disposición final. Los residuos sólidos incluyen todo residuo o desecho en fase sólida o semisólida.

ff. Rótulo y etiqueta¹⁸

Se entiende por rótulo o etiqueta cualquier marbete, expresión, marca, imagen u otro material descriptivo o gráfico que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en hueco grabado o adherido al envase de un alimento, que lo identifica o caracteriza.

gg. Segregación¹⁹

Acción de agrupar determinados componentes o elementos físicos de los residuos sólidos para ser manejados en forma especial.

hh. 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

¹⁵ Adaptado de la Resolución Ministerial N° 070-2020-MINAM que aprueba la "Guía para la Implementación de Acciones para el Manejo Adecuado de Residuos Sólidos en IIEE de Educación Básica Regular"

¹⁶ Adaptado de la Resolución Ministerial N° 070-2020-MINAM que aprueba la "Guía para la Implementación de Acciones para el Manejo Adecuado de Residuos Sólidos en IIEE de Educación Básica Regular".

¹⁷ Decreto Legislativo N° 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos

¹⁸ Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. CXS 1-1985. Adoptada en 1985. Enmienda 2010. Revisada en 2018.

¹⁹ Decreto Legislativo N° 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.

 PERU	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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma			Fecha de aprobación: 27/03/2024 Página 28 de 53

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.

ii. Stock de alimentos

Cantidad de alimentos que dispone la IE para la preparación de los desayunos y/o almuerzos, y/o cenas escolares para un periodo de atención determinado.



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 29 de 53

ANEXO N° 2 Siglas

BPAL	: Buenas Prácticas de Almacenamiento
BPH	: Buenas Prácticas de Higiene
BPM	: Buenas Prácticas de Manipulación
CAE	: Comités de Alimentación Escolar
DRE	: Dirección Regional de Educación
FFAA	: Fuerzas Armadas
IE	: Institución Educativa
IIEE	: Instituciones Educativas
MGL	: Monitor/a de Gestión Local
MIDIS	: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
MINEDU	: Ministerio de Educación
MINSA	: Ministerio de Salud
MINAM	: Ministerio del Ambiente
DIRESA	: Dirección Regional de Salud
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
PNP	: Policía Nacional del Perú
UGEL	: Unidad de Gestión Educativa Local
USME	: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación
UT	: Unidad Territorial



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 30 de 53

ANEXO N° 3 Guía de limpieza y desinfección del área de recepción y almacén en las instituciones educativas del PNAEQW

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
Parihuelas y/o tarimas	Después de cada uso: Limpieza	Limpieza de parihuelas y/o tarimas: - Eliminar el polvo, suciedad o residuo adherido en la superficie con la ayuda de un escobillón.	- Escobillón	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Estantes y/o mesas	Semanal: Limpieza de estantes y/o mesas. Mensual: Limpieza y desinfección de estantes y/o mesas.	Limpieza de estantes y/o mesas: - Retirar el polvo y residuos haciendo uso de un paño limpio. Limpieza y desinfección de estantes y/o mesas: - Retirar todos los alimentos y colocarlos en mesas u otras superficies limpias. - Retirar el polvo y residuos de los estantes y/o mesas haciendo uso de un paño limpio. - Aplicar la solución detergente con un rociador y con la ayuda de un paño refregar las superficies hasta remover toda la suciedad. - Enjuagar con un paño húmedo hasta retirar todo residuo de detergente. - Proceder a la desinfección haciendo uso de rociador con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y aplicarlo sobre toda la superficie de manera homogénea. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con paño húmedo. - Dejar secar.	- Paños. - Rociadores. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm.	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Pisos	Diaria: Limpieza de pisos. Semestral: Limpieza y desinfección de pisos.	Limpieza de pisos: - Despejar el área - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor, vaciar los desechos en un tacho de basura con bolsa. Limpieza y desinfección de pisos: - Despejar el área - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor, vaciar los desechos en un tacho de basura con bolsa. - Colocar señales de seguridad para pisos mojados - Aplicar solución de detergente y refregar toda el área del piso con la escoba, para luego proceder a su enjuague. - Retirar el detergente con abundante agua, con ayuda del jalador o escoba y trapeador.	- Escoba de cerdas gruesas. - Recogedor. - Jalador. - Trapeador. - Señales de seguridad. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 31 de 53

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
		<ul style="list-style-type: none"> - Desinfectar el piso con un trapeador limpio y humedecido de la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. - Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad. 		
Paredes, ventanas, puertas y techos	<p>Mensual: o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas.</p> <p>Semestral: o cuando se requiera: Limpieza de techos.</p>	<p>Limpieza de paredes, ventanas y puertas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón. - Para el caso de las puerta y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo - Secar al ambiente. <p>Limpieza de techos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras - Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas. - Escobillón - Trapos o paños - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".

(*) Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección se deberán encontrar almacenados y ubicados en un área especial, además el personal del Comité de Alimentación Escolar responsable de la limpieza y desinfección deberá contar con los equipos de protección necesarios y en buen estado.



ANEXO N° 4

Guía de limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos en las instituciones educativas del PNAEQW

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
Lavaderos de cocina	Diaria: Limpieza y desinfección de lavaderos de cocina	Limpieza y desinfección de lavaderos de cocina: <ul style="list-style-type: none"> - Retirar todo objeto que se encuentre en el lavadero, dejándolo libre para la limpieza. - Retirar cualquier residuo acumulado en la trampa. - Limpiar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente hasta eliminar toda suciedad. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con abundante agua y dejar secar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños - Rociador - Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm. 	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Cocina	Diaria: Limpieza y desinfección de cocina	Limpieza y desinfección de cocina: <ul style="list-style-type: none"> - Retirar todo objeto de la cocina, dejándolo libre para la limpieza - Retirar los residuos existentes con la ayuda de un paño húmedo. - Para el caso de cocinas mejoradas, limpiar por dentro de la cocina, retirando los residuos de la leña. - Limpiar y restregar toda la superficie externa con un paño humedecido con solución detergente hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida. - Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia, hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia y dejar secar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños - Rociador - Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm. 	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Mesas de trabajo	Diaria: Limpieza y desinfección de mesas de trabajo	Limpieza y desinfección de mesas de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> - Retirar todos los objetos de las mesas, dejándolos libres para la limpieza. - Retirar los residuos existentes con la ayuda de un paño húmedo. - Limpiar y restregar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida. - Enjuagar con paño húmedo con agua limpia hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia y dejar secar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños - Rociador - Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm. 	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Ollas y Utensilios	Diaria: Limpieza de ollas y utensilios	Limpieza de ollas y utensilios: <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar y restregar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente (lavavajillas) hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paño - Solución detergente (lavavajillas) 	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 33 de 53

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
	luego de cada uso.	<ul style="list-style-type: none"> - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente (lavavajillas). - Dejar secar. 		áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Estantes	<p>Semanal: Limpieza de estantes.</p> <p>Mensual: Limpieza y desinfección de estantes.</p>	<p>Limpieza de estantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retirar el polvo y residuos haciendo uso de un paño limpio. <p>Limpieza y desinfección de estantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retirar todos los objetos y colocarlos en mesas u otras superficies limpias. - Retirar el polvo y residuos de los estantes haciendo uso de un paño limpio. - Aplicar la solución detergente con un rociador y con la ayuda de un paño refregar las superficies hasta remover toda la suciedad. - Enjuagar con un paño húmedo hasta retirar todo residuo de detergente. - Proceder a la desinfección haciendo uso de rociador con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y aplicarlo sobre toda la superficie de manera homogénea. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con paño húmedo. - Dejar secar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños. - Rociadores. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm. 	<p>Anexo N° 6</p> <p>"Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".</p>
Tachos	<p>Diaria: Limpieza de tachos</p> <p>Semanal: Limpieza y desinfección de tachos</p>	<p>Limpieza de tachos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retirar los desperdicios, el recojo de basura de los tachos se realiza todos los días luego de finalizar el día de labor. - Limpiar las tapas con un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua). <p>Limpieza y desinfección de tachos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retirar los desperdicios - Limpiar con un paño húmedo todos los desperdicios adheridos al tacho. - Limpiar con un paño húmedo con solución detergente la cara interna y externa del tacho. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min. - Colocar las bolsas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños - Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	<p>Anexo N° 6</p> <p>"Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".</p>
Pisos	<p>Diaria: Limpieza de pisos</p> <p>Semanal: Limpieza y desinfección de pisos</p>	<p>Limpieza de pisos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Despejar el área. - Barrer el polvo y restos de suciedad con ayuda de la escoba y recogedor. - De corresponder, trapear el piso con agua y solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. <p>Limpieza y desinfección de pisos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Despejar el área. - Barrer el polvo y restos de suciedad con ayuda de la escoba y recogedor. - Colocar señales de seguridad para pisos mojados 	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas. - Recogedor. - Jalador. - Trapeador. - Señales de seguridad. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	<p>Anexo N° 6</p> <p>"Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".</p>



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 34 de 53

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
		<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar solución de detergente y refregar toda el área del piso con la escoba, para luego proceder a su enjuague. - Retirar el detergente con abundante agua, con ayuda del jalador o escoba y trapeador. - Desinfectar el piso con un trapeador limpio y humedecido de la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. - Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad. 		
Paredes, ventanas, puertas y techos	<p>Mensual: o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas.</p> <p>Semestral: o cuando se requiera: Limpieza de techos.</p>	<p>Limpieza de paredes, ventanas y puertas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón. - Para el caso de las puerta y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo - Secar al ambiente. <p>Limpieza de techos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras - Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas. - Escobillón - Trapos o paños - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".

(*) Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección se deberán encontrar almacenados y ubicados en un área especial, además el personal del Comité de Alimentación Escolar responsable de la limpieza y desinfección deberá contar con los equipos de protección necesarios y en buen estado.



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 35 de 53

ANEXO N° 5 Guía de limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos en las instituciones educativas del PNAEQW

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
Mesas y sillas	<p>Diaria: Limpieza de mesas y sillas.</p> <p>Mensual: Limpieza y desinfección de mesas y sillas.</p>	<p>Limpieza de mesas y sillas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Antes y después del consumo de alimentos retirar todos los materiales y/o residuos sólidos que pudieran encontrarse en las mesas. - Limpiar y restregar las superficies con la ayuda de un paño húmedo hasta retirar toda suciedad en las mesas y sillas. <p>Limpieza y desinfección de mesas y sillas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar y restregar las superficies con la ayuda de un paño húmedo. - Aplicar solución detergente haciendo uso de un paño húmedo por todas las superficies. - Retirar el detergente con ayuda de un paño mojado con agua limpia hasta observar visualmente que ya no hay residuos. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un rociador y paño húmedo y dejar actuar por 15 min. - Secar con un paño limpio y desinfectado y dejar que termine de secar al ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños - Rociador - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Platos, vasos, cubiertos y utensilios	<p>Diaria: Limpieza de platos, vasos, cubiertos y utensilios luego de cada uso.</p>	<p>Limpieza de platos, vasos, cubiertos y utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar y restregar todas las superficies con un paño húmedo y solución detergente (lavavajilla) hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente (lavavajilla). - Dejar secar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paño. - Solución detergente (lavavajilla) 	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".
Pisos	<p>Diaria: Limpieza de pisos.</p> <p>Mensual: Limpieza y desinfección de pisos</p>	<p>Limpieza de pisos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Despejar el área del piso poniendo las sillas sobre las mesas. - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor, vaciar los desechos en un tacho de basura con bolsa. - De corresponder, trapear el piso con agua y solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. <p>Limpieza y desinfección de pisos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Despejar el área - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor. - Colocar señales de seguridad para pisos mojados - Aplicar solución de detergente y refregar toda el área del piso con la escoba, para luego proceder a su enjuague. - Retirar el detergente con abundante agua, con ayuda del jalador o escoba y trapeador. - Desinfectar el piso con un trapeador limpio y humedecido de la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% 	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas. - Recogedor. - Jalador. - Trapeador. - Señales de seguridad. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 36 de 53

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
		<ul style="list-style-type: none"> / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. - Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad. 		
Paredes, ventanas, puertas y techos	<p>Mensual: o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas.</p> <p>Semestral: o cuando se requiera: Limpieza de techos.</p>	<p>Limpieza de paredes, ventanas y puertas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón. - Para el caso de las puerta y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo - Secar al ambiente. <p>Limpieza de techos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras - Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas. - Escobillón - Trapos o paños - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	Anexo N° 6 "Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW".

(*) Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección se deberán encontrar almacenados y ubicados en un área especial, además el personal del Comité de Alimentación Escolar responsable de la limpieza y desinfección deberá contar con los equipos de protección necesarios y en buen estado.



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 37 de 53

ANEXO N° 6
Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW
(NORMA TÉCNICA-002-MIDIS/PNAEQW-FOR-001)

ÁMBITO DE APLICACIÓN	LIMPIEZA				DESINFECCION			
	D	S	M	SM	D	S	M	SM
ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACÉN DE ALIMENTOS								
Parihuelas y/o tarimas			X					
Estantes y/o mesas		X					X	
Pisos	X							X
Paredes			X					
Puertas			X				X	
Ventanas			X				X	
Techos				X				X
ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS								
Lavaderos de cocina	X				X			
Cocina	X				X			
Mesas de trabajo	X				X			
Ollas y utensilios	X							
Estantes		X					X	
Tachos	X					X		
Pisos	X					X		
Paredes			X					
Puertas			X				X	
Ventanas			X				X	
Techos				X				X
ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS								
Mesas	X						X	
Sillas	X						X	
Platos, vasos, cubiertos y utensilios	X							
Pisos	X						X	
Paredes			X					
Puertas			X				X	
Ventanas			X				X	
Techos				X				X

Leyenda: D: Diario / S: Semanal / M: Mensual / SM: Semestral



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 39 de 53

ANEXO N° 8
Pautas para el acondicionamiento de los residuos sólidos generados a consecuencia de la prestación del servicio alimentario escolar.

Tipo de residuos sólidos	Acondicionamiento	Almacenamiento temporal
Latas de leche y conservas	<ol style="list-style-type: none">1. Retirar las etiquetas de los envases.2. Abrir las latas evitando que se expongan extremos puntiagudos que pudieran generar lesiones.3. Lavar y secar los envases para garantizar su aprovechamiento.4. Compactar las latas para reducir su volumen y facilitar su almacenamiento.	Almacenar en bolsas verdes o en sacos de polipropileno, de acuerdo a disponibilidad.
Tetrabrik	<ol style="list-style-type: none">1. Lavar y secar los envases para garantizar su aprovechamiento.2. Compactar para reducir su volumen y facilitar su almacenamiento.	Almacenar en las bolsas verdes
Cajas de cartón	<ol style="list-style-type: none">1. Remover cualquier residuo de alimentos.2. Desglosar uniformemente las cajas en su totalidad.3. Apilar las cajas desglosadas.	Apilados y almacenados en paquetes sobre un lugar limpio y seco
Bolsas y Empaques	<ol style="list-style-type: none">1. Vaciar la totalidad del contenido de las bolsas.2. En un mismo envase colocar los empaques dobladas hasta llenar en su totalidad	Almacenar en las bolsas verdes
Botellas PET	<ol style="list-style-type: none">1. Lavar y secar los envases para garantizar su aprovechamiento.2. Compactar para reducir su volumen y facilitar su almacenamiento.	Almacenar en las bolsas verdes o en sacos de polipropileno, de acuerdo a disponibilidad.
Residuos orgánicos compostables	Realizar compostaje teniendo en consideración las pautas brindadas las entidades competentes.	De acuerdo a pautas brindados las entidades competentes.



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 40 de 53

ANEXO N° 9

Tipo de Residuos que se generan por la prestación del servicio alimentario escolar – modalidades de atención raciones y productos

TIPO DE RESIDUOS	COLOR	RESIDUOS GENERADOS
APROVECHABLE	VERDE	CARTÓN HOJALATA BOTELLAS DE PLÁSTICOS (PET) FILD
NO APROVECHABLE	NEGRO	ENVOLTURA DE GALLETTERÍA, CEREALES, FRUTOS SECOS BOLSAS DE POLIETILENO
ORGÁNICO	MARRÓN	RESTOS DE ALIMENTOS
PELIGROSO	ROJO	GORROS, MASCARILLAS Y GUANTES

Fuente: Norma Técnica Peruana de Colores NTP 900.058.2019. Gestión del Residuos Sólidos. Código de colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos.



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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 41 de 53

ANEXO N° 10

Grupos de alimentos – Modalidad de atención productos

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS ²⁰
CEREALES	Arroz, arroz fortificado, cañihua, fideos, kiwicha, maíz mote, quinua, trigo, trigo mote. Barra de cereales y/o leguminosas, cereal expandido o tipo pop, cereal extruido, galleta con cereales, galleta con kiwicha, galleta con quinua, galleta integral, galleta con maca, rosquitas tipo cajamarquinas, maíz tostado.
TUBÉRCULOS	Papa nativa, papa seca.
HARINAS	Almidón de maíz, fécula de papa, harina de camote, harina de lúcuma, harina de maca, harina de maíz morado, harina de plátano, harina de yuca, harina extruida de arroz, harina extruida de cañihua, harina extruida de cebada, harina extruida de haba, harina extruida de kiwicha, harina extruida de maíz, harina extruida de maíz morado, harina extruida de quinua, harina extruida de trigo, mezcla de harina de maní tostado y maíz amarillo, mezcla de harinas extruidas, sémola de cereales, mezcla en polvo para preparar bebida con huevo deshidratado.
HOJUELAS	Hojuelas de avena, hojuelas de avena con cañihua, hojuelas de avena con kiwicha, hojuelas de avena con maca, hojuelas de avena con quinua, hojuelas de cañihua, hojuelas de kiwicha, hojuelas de quinua, hojuelas de tarwi.
FRUTOS SECOS	Mix de frutos secos y frutas desecadas, mix de frutos secos, frutas desecadas y maní tostado, maní tostado, maní con pasas, sachá inchi tostado.
MENESTRAS	Arveja partida, frijol, garbanzo, haba entera, haba partida, lentejas, pallar.
LÁCTEOS	Leche evaporada entera, Leche UHT, producto lácteo reconstituido
PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Conserva de pescado en aceite vegetal, conserva de pescado en agua y sal, conserva de pescado en salsa de tomate, pescado salado y prensado, conserva de bofe de res, conserva de carne de cerdo, conserva de carne de pavo o pavita, conserva de carne de pollo o gallina, conserva de carne de res, conserva de hígado de pollo, conserva de mollejas, conserva de sangrecita, carne seca salada, chalonga, charqui, mezcla en polvo a base de huevo.
ACEITES	Aceite vegetal
AZÚCARES	Azúcar, panela.
OTROS	Chocolate para taza. Sal de consumo humano

²⁰ Los alimentos son todos aquellos que cuentan con especificaciones técnicas de alimentos aprobadas por el PNAEQW.



PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 42 de 53

ANEXO N° 11 Grupos de alimentos – Modalidad de atención raciones

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS ²¹
CEREALES	Barra de cereales y/o leguminosas, cereal expandido o tipo pop, cereal extruido, galleta con cereales, galleta con kiwicha, galleta con quinua, galleta integral, galleta con maca, rosquitas tipo cajamarquinas, maíz tostado, panes y queques regionales.
LÁCTEOS	Leche con cereales, leche enriquecida, leche fermentada tratada térmicamente.
PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL	Huevo sancochado.
FRUTOS SECOS	Mix de frutos secos y frutas desecadas, mix de frutos secos, frutas desecadas y maní tostado, maní tostado, maní con pasas, sachá inchi tostado.
OTROS	Bebida de productos naturales.
	Néctar de fruta.
	Bebibles preparados de consumo inmediato.

²¹ Los alimentos son todos aquellos que cuentan con especificaciones técnicas de alimentos aprobadas por el PNAEQW.



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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 44 de 53

ANEXO N° 13 Acta de distribución de Canasta de Alimentos

Siendo el día _____ del mes _____ del 2024, a horas _____ en la Institución Educativa _____ con Código Modular _____, del distrito de _____ de la provincia de _____, departamento _____,

En el marco del “Norma técnica para la Prestación del Servicio Alimentario Escolar por los Actores vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” aprobado, el mismo que establece disposiciones para la prestación del servicio alimentario escolar en situaciones de emergencia, y/o casos fortuitos y/o casos de fuerza mayor, se considera la entrega de alimentos a las madres o padre de familia o apoderada/o de la/del usuaria/o del PNAEQW, para la preparación y consumo en el hogar. Los integrantes del Comité de Alimentación Escolar representados por:

N°	Nombre y apellidos completos	DNI	Cargo
1			
2			
3			
4			
5			

Se realizó la entrega de las siguientes canastas, según el número de raciones programadas en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos N° _____ y Entrega N° _____, a través de las madres o padres de familia o apoderados siendo los siguientes:

N°	Nombre del alimento	Cantidad	N°	Nombre del alimento	Cantidad
1			10		
2			11		
3			12		
4			13		
5			14		
6			15		
7			16		
8			17		





PERU

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 escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 45 de 53

9			18		
---	--	--	----	--	--

Por lo cual, se deja constancia que se han distribuido dichas canasta de alimentos y cantidad a _____ usuarias/os, que se ha realizado en coordinación entre el Comité de Alimentación Escolar y padres de familia de la IE, con entregas que se detallan en el "PADRON O REGISTRO DE CONTROL: ENTREGA Y RECEPCIÓN DE CANASTA DE ALIMENTOS A LAS/LOS USUARIOS DEL PNAEQW".

Observaciones:

Dando la conformidad al presente.

Integrante del CAE

Integrante del CAE

Integrante del CAE

Veedor

Actor social o autoridad local u otro

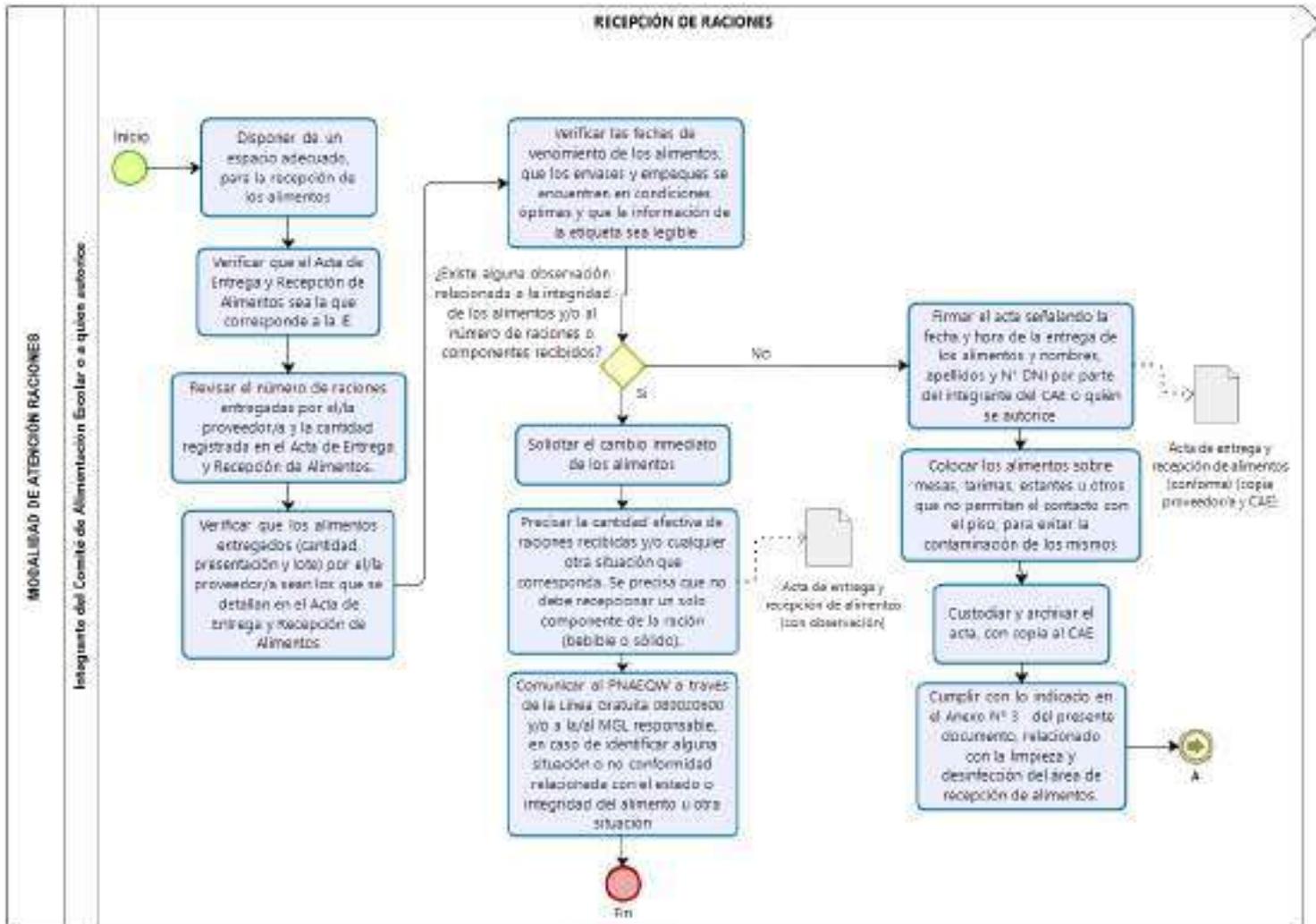
Actor social o autoridad local u otro





Anexo N° 14 Diagrama de flujo de la prestación del Servicio Alimentario Escolar

Modalidad de atención raciones





Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 47 de 53

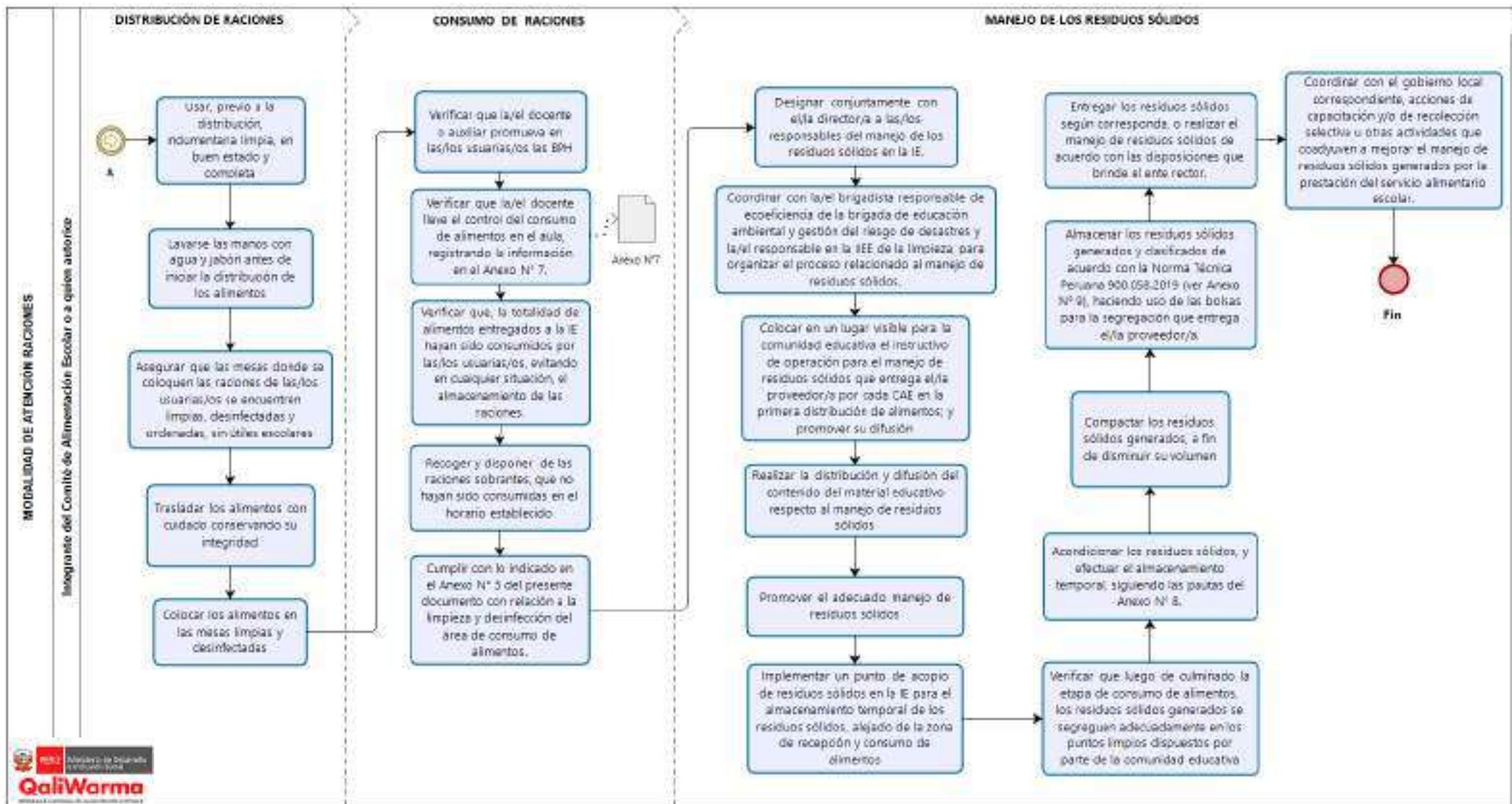
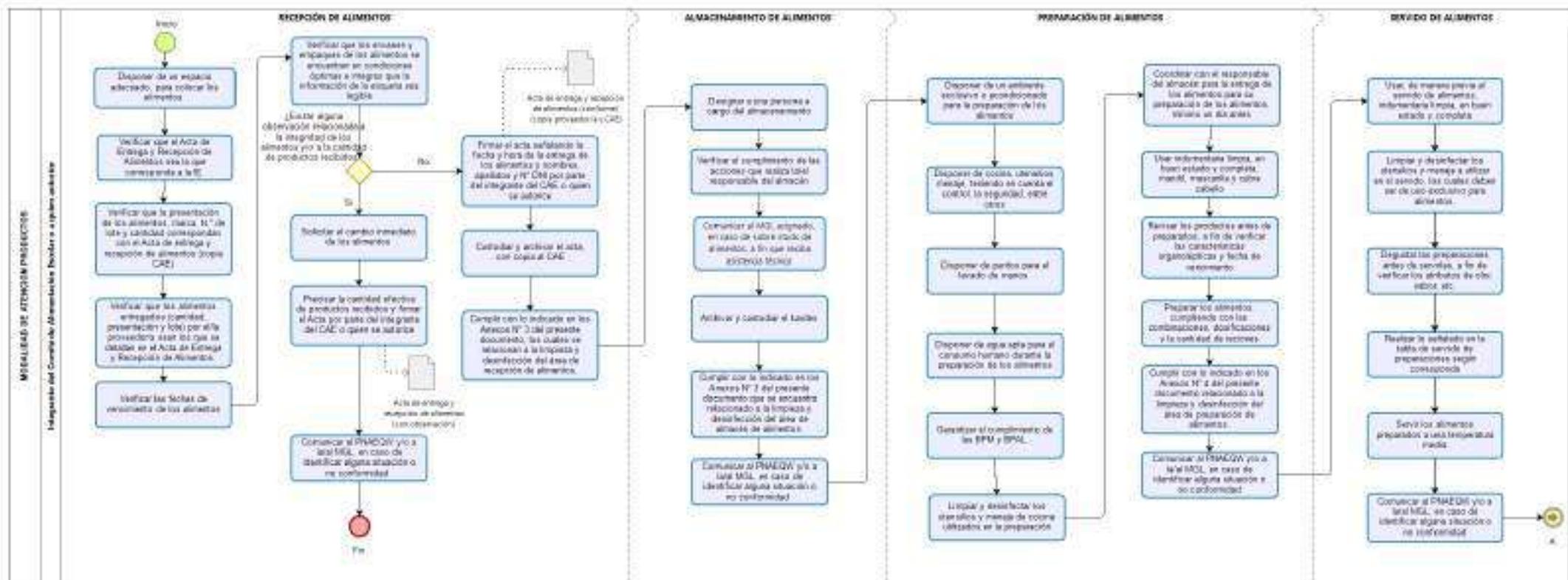


Diagrama de flujo de la prestación del Servicio Alimentario escolar Modalidad de atención productos





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

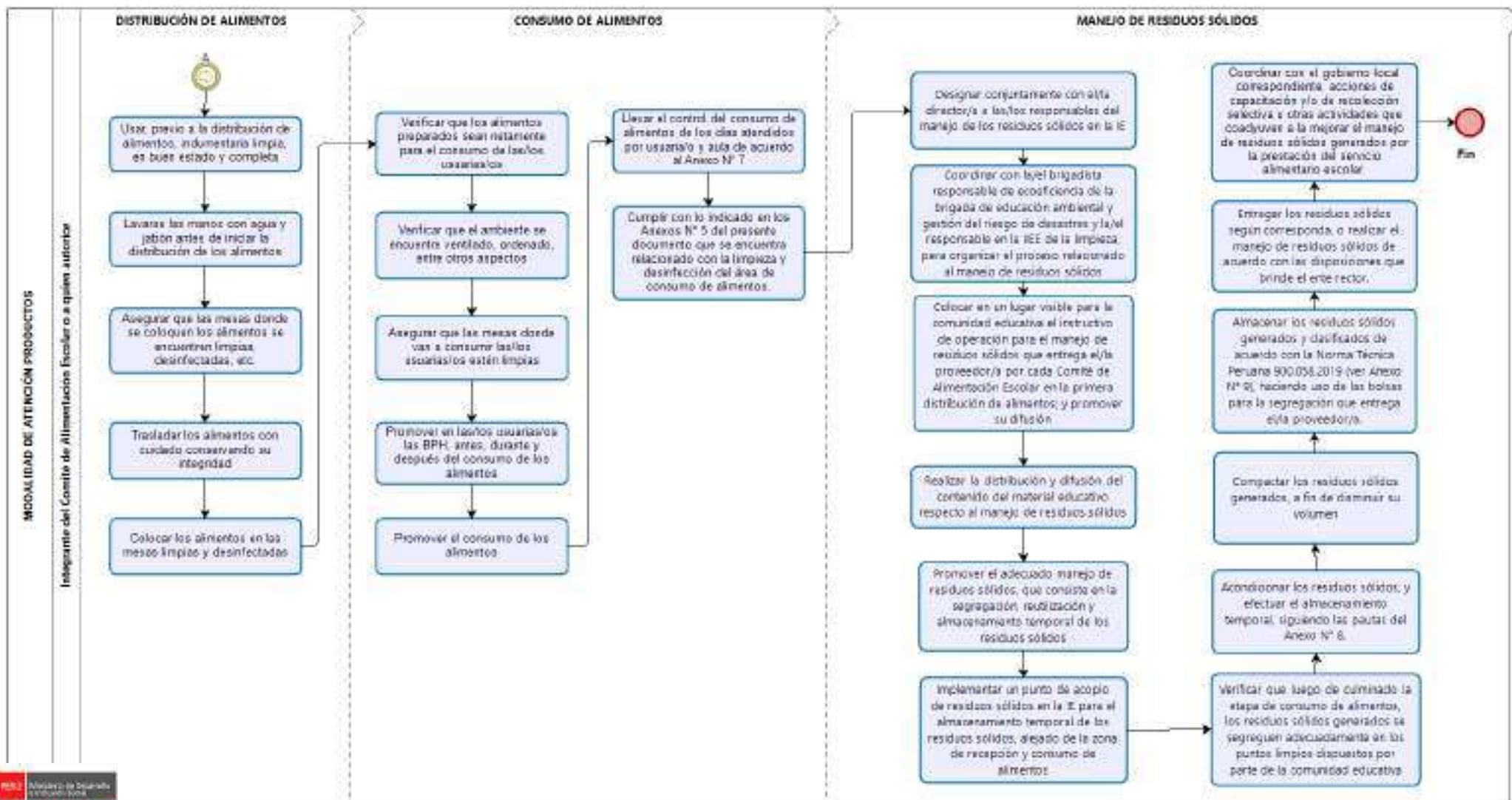
Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 49 de 53





PERU

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

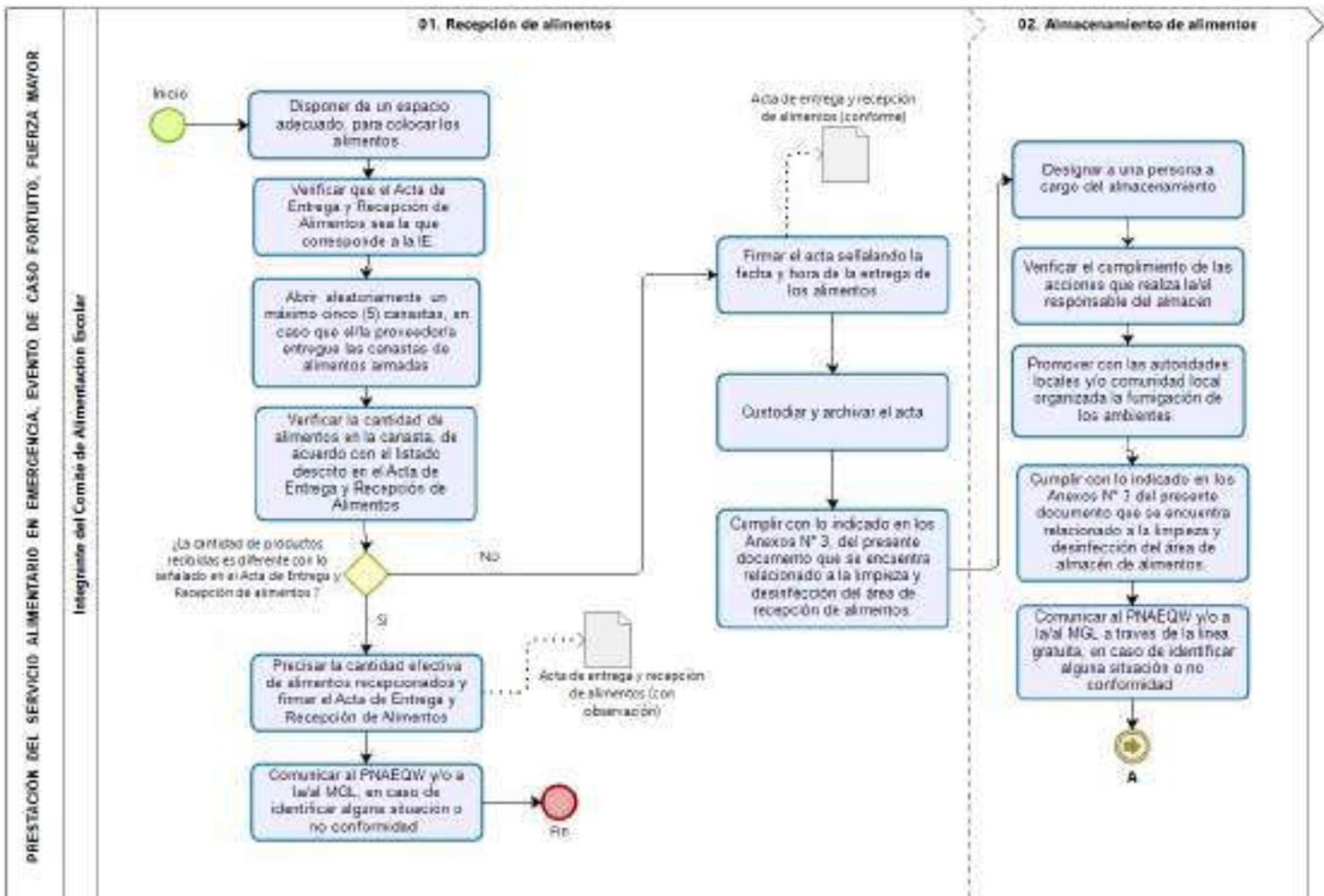
Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

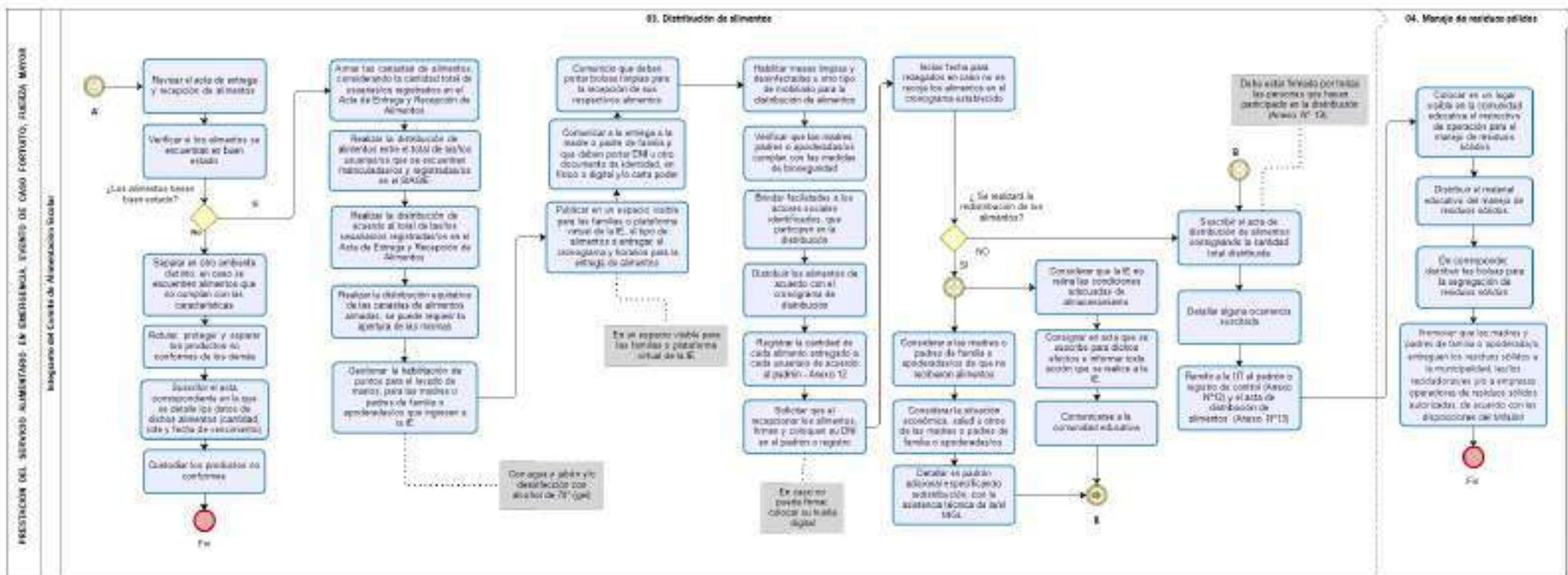
Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 50 de 53

Diagrama de flujo de la prestación del Servicio Alimentario escolar en situaciones de emergencia, y/o en casos fortuitos y/o casos de fuerza mayor

MODALIDAD PRODUCTOS





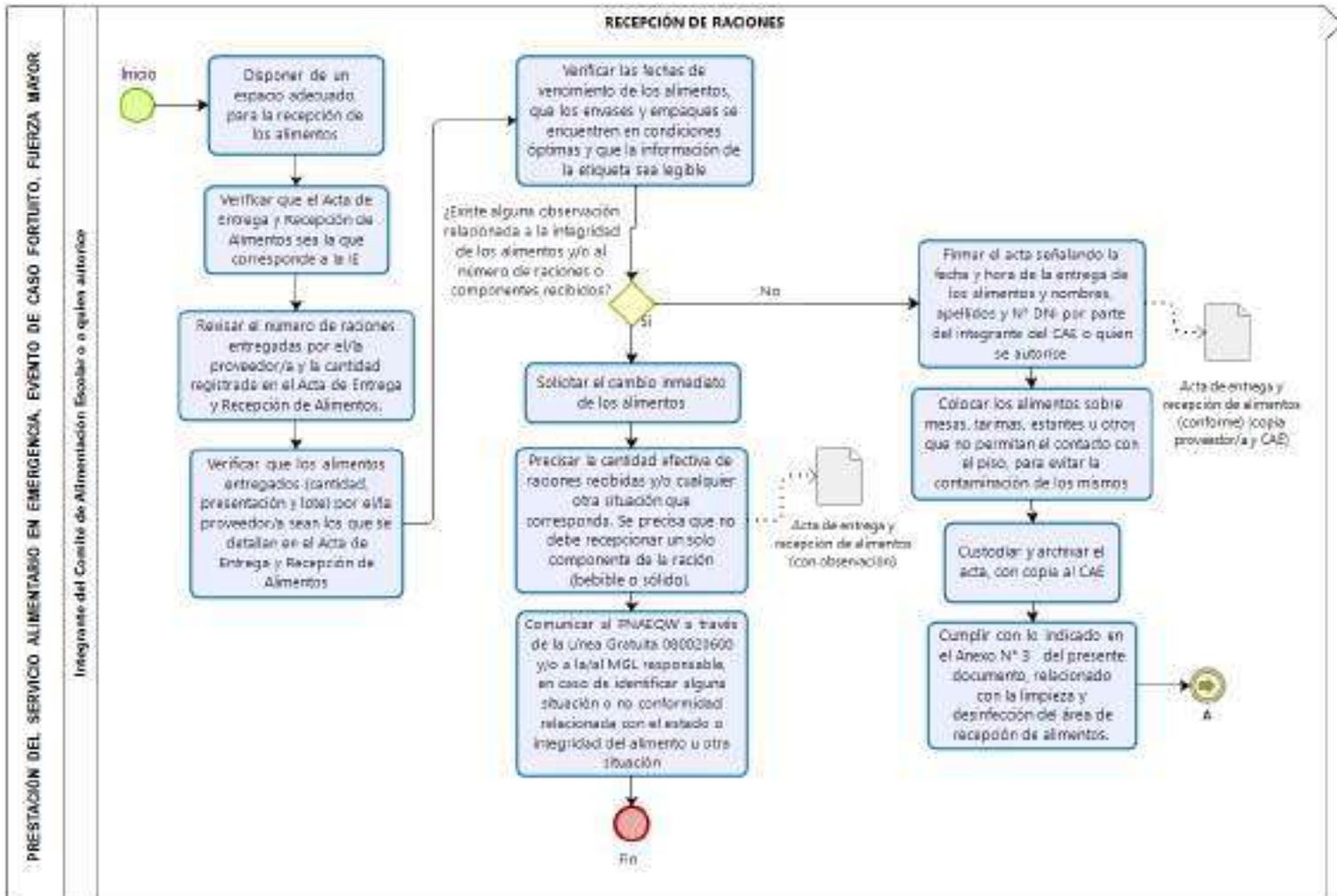
04. Manejo de residuos sólidos





Diagrama de flujo de la prestación del Servicio Alimentario escolar en situaciones de emergencia, y/o en casos fortuitos y/o casos de fuerza mayor

MODALIDAD RACIONES



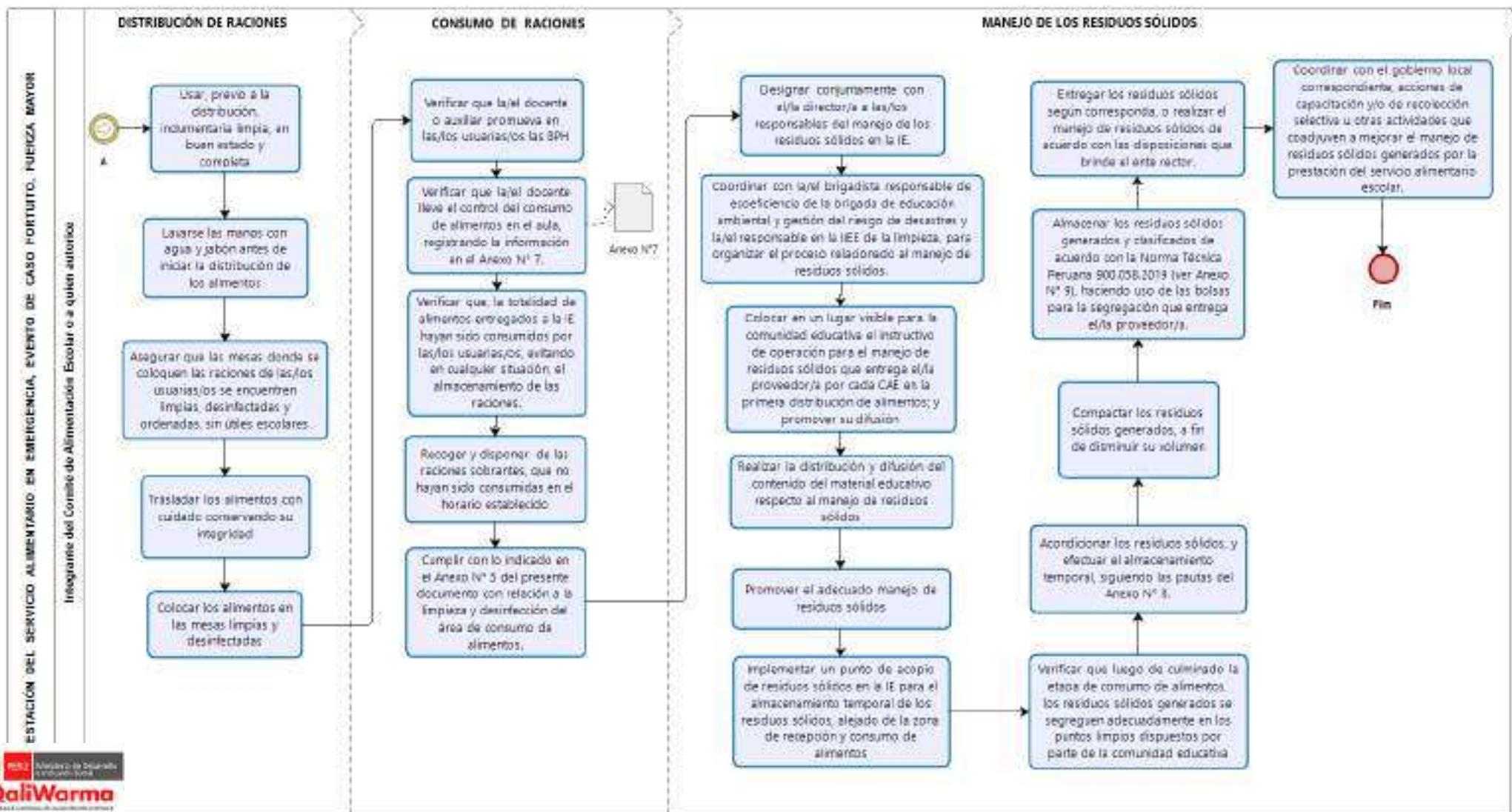
* El PNAEQW comunicará a las/los CAE, UGEL y/o DRE, las raciones temporales a entregar a las/los usuarias/os del Programa



Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 27/03/2024

Página 53 de 53



Santiago De Surco, 28 de Septiembre del 2023

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000537-2023-MIDIS/PNAEQW-DE

VISTOS:

El Memorando N° D001381-2023-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Informe N° D000287-2023-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000809-2023-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 (PNAEQW), como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable para las/los escolares de las instituciones educativas públicas bajo su cobertura;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000335-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el "Protocolo de Promoción de la Participación Social, Veeduría y Atención de Alertas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código de documento normativo PRT-049-PNAEQW-USME, Versión N° 04;

Que, mediante Memorando N° D001381-2023-MIDIS/PNAEQW-USME la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación remite a la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización el Informe N° D000401-2023-MIDIS/PNAEQW-USME-CSM, elaborado por la Coordinación de Supervisión y Monitoreo, en el que se propone la aprobación del "Protocolo de Promoción de la Participación Social, Veeduría y Atención de Alertas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", Versión N° 05, en el marco de los actos preparatorios para el Proceso de Compras 2024.

Que, se indica en el citado Informe que la propuesta de modificación del documento normativo denominado "Protocolo de Promoción de la Participación Social, Veeduría y Atención de Alertas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" se sustenta en la necesidad de establecer claramente componentes que interactúen y promuevan la confianza, la participación, compromisos y la corresponsabilidad en la prestación del servicio alimentario, así como de dotar de un documento normativo que oriente y facilite el accionar de las Unidades Territoriales;

Que, con Informe N° D000287-2023-MIDIS/PNAEQW-UPPM la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, señala que el proyecto de documento normativo, se encuentra alineada al proceso M03 "Supervisión y Monitoreo del Servicio Alimentario" vinculado al proceso de supervisión y monitoreo a la institución educativa 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; además se vincula al proceso de supervisión y monitoreo del servicio alimentario, en concordancia con la función y responsabilidad de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, señalada en el Manual de Operaciones del PNAEQW, en consecuencia otorga viabilidad técnica favorable a la propuesta de modificación del citado documento normativo;



Firmado digitalmente por TERUYA TERUYA Natalia Steffi FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 12:02:32 -05:00



Firmado digitalmente por CLAROS CUADROS Melvin Viemer FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 11:04:46 -05:00



Firmado digitalmente por PARDO VENERO Maria Ursula FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 10:57:40 -05:00





Que, el literal k) del artículo 38 del Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, señala como una de las funciones de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación la de: *“Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientados a los procesos a su cargo”*;

Que, asimismo, el “Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000361-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, establece disposiciones, lineamientos y procedimientos aplicables a los actos preparatorios del proceso de compra, selección y adjudicación de proveedores y la correspondiente ejecución contractual.

Que, el literal b) del punto 6.1 del numeral 6 del citado Manual, establece que *“Las unidades orgánicas de la sede central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos (...) en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo al cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”*;

Que, en ese sentido, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000809-2023-MIDIS/PNAEQW-UAJ, en mérito a lo establecido 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 el “Protocolo de Promoción de la Participación Social, Veeduría y Atención de Alertas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-049-PNAEQW-USME, Versión N° 05, toda vez que conforme lo informado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, sus disposiciones permitirán al PNAEQW: *“(i) Establecer las disposiciones a seguir para la promover la participación de actores sociales generando, confianza, y corresponsabilidad en los actores involucrados en la prestación del servicio alimentario bajo el modelo de cogestión, que brinda el PNAEQW. (ii) Establecer disposiciones que permitan generar compromisos como ejercicio práctico de participación y compromisos por Institución Educativa. (iii) Desarrollar actividades de rendición de cuentas del PNAEQW a las Instituciones Educativas en el marco de la corresponsabilidad, y del aporte del PNAEQW a las IIEE. (iv) Establecer los mecanismos de Atención de las alertas las cuales promueven la mejora continua del PNAEQW”*;

Que, finalmente la Unidad de Asesoría Jurídica señala que la propuesta de Protocolo cumple con lo establecido en el Manual del Proceso de Compras, 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 de Promoción de la Participación Social, Veeduría y Atención de Alertas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-049-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° D000335-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Protocolo de Promoción de la Participación Social, Veeduría y Atención de Alertas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-049-PNAEQW-USME, Versión N° 04, se mantenga





PERU

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

vigente hasta la culminación de la etapa de ejecución contractual del Proceso de Compras Electrónico 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 de Promoción de la Participación Social, Veeduría y Atención de Alertas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-049-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



PROTOCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRT-049-PNAEQW-USME	05	41	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000537-2023-MIDIS/PNAEQW-DE	28/09/2023

PROTOCOLO DE PROMOCIÓN DE LA PARTICIPACIÓN SOCIAL, VEEDURÍA Y ATENCIÓN DE ALERTAS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

<p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación</p> <p>Firma</p> 	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización</p> <p>Firma</p> 	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica</p> <p>Firma</p> 
--	--	---

ÍNDICE

	Página
I. OBJETIVO.....	3
II. ALCANCE.....	3
III. BASE NORMATIVA.....	3
IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	3
V. ABREVIATURAS Y SIGLAS.....	4
VI. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS.....	5
VII. RESPONSABILIDADES.....	8
VIII. DISPOSICIONES GENERALES.....	8
IX. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	9
X. DISPOSICIONES FINALES.....	25
XI. ANEXOS.....	25



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlermer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 16:00:58 -05:00

I. Objetivo

Establecer disposiciones para la promoción de la participación, veeduría y atención de alertas en la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras y las etapas de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con la finalidad de contribuir en la corresponsabilidad, mejora continua y rendición de cuentas.

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 integrantes de los Comités de Compras y 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 Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.3 Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.4 Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.5 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.
- 3.6 Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada 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.
- 3.7 Resolución Ministerial N° 139-2021-MIDIS, que aprueba el Manual N° 002-2021-MIDIS denominado "Manual para la Orientación y Atención Inclusiva a la Ciudadanía en el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social"

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 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 (Versión 01).
- 4.2 Bases integradas del Proceso de Compra de raciones y productos, para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; Anexos y Formatos.
- 4.3 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 (Versión 01).



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 16:00:24 -05:00

- 4.4 PRT-044-PNAEQW-USME, Protocolo para la atención, seguimiento y cierre de quejas en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.5 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 (Versión 01).
- 4.6 PRT-017-PNAEQW-UOP, Protocolo para la conformación o actualización del Comité de Alimentación Escolar de las instituciones educativas del ámbito de intervención del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.7 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.
- 4.8 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.
- 4.9 INS-012-PNAEQW-UGCTR, Instructivo para la atención de quejas en la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

V. Abreviaturas y Siglas

APAFA	: Asociación de Padres de Familia
BPM	: Buenas Prácticas de Manipulación
BPAL	: Buenas Prácticas de Almacenamiento
CAE	: Comités de Alimentación Escolar
CC	: Comités de Compra
CTT	: Coordinador/a técnico territorial
CONEI	: Consejo Educativo Institucional
CTVC	: Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana
DE	: Dirección Ejecutiva
DRE	: Dirección Regional de Educación
GRE	: Gerencia Regional de Educación
EA	: Especialista alimentario/a
IE	: Institución Educativa Pública
IIEE	: Instituciones Educativas Públicas
JUT	: Jefa/e de Unidad Territorial
MCLCP	: Mesa de Concertación para la Lucha contra la Pobreza
MGL	: Monitor/a de gestión local
ONG	: Organización No Gubernamental
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SC	: Supervisor/a de compras
SGD	: Sistema de Gestión Documentaria
SIGO	: Sistema Integrado de Gestión Operativa
SPA	: Supervisor/a de plantas y almacenes
UAJ	: Unidad de Asesoría Jurídica
UOP	: Unidad de Operaciones de las Prestaciones
UGCTR	: Unidad de Gestión de Contrataciones y Tránsito de Recursos
UGEL	: Unidad de Gestión Educativa Local
UPPM	: Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización
USME	: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación
UT	: Unidad Territorial
UTI	: Unidad Tecnología de la Información



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 16:00:15 -05:00

VI. Definición de Términos

6.1 Actor Social

Es una persona o colectivo con conciencia de identidad propia que actúa en el seno de una sociedad con vistas a defender los intereses de las/los integrantes que lo componen y/o de aquellas/os que representa.

6.2 Actores Vinculados a la Prestación del Servicio Alimentario

Son todos los actores que participan en la prestación del servicio alimentario tales como las/los integrantes de los CAE, integrantes de los CC, docentes, promotoras/es educativas/os, madres y/o padres de familia y/o apoderados, y otras/os actores de instituciones públicas, privadas o sociedad civil.

6.3 Alerta

Manifestaciones que expresan una posible situación de riesgo identificado durante el Proceso de Compras o la prestación del servicio alimentario del PNAEQW.

6.4 Asistencia Técnica

Actividad de asesoría y/o acompañamiento para la transferencia de conocimientos, prácticas o tecnologías, destinadas a fortalecer las capacidades del equipo técnico del PNAEQW, y de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, la cual permite contribuir a la mejora del desempeño en la gestión y el logro de los resultados. La asistencia técnica se desarrolla de forma presencial y no presencial a través de diferentes tipos, medios y herramientas.

6.5 Buenas Practicas de Almacenamiento¹ (BPAL)

Constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenes de importación, distribución, dispensación y expendio de productos alimenticios, respecto a las instalaciones, equipamiento y procedimientos operativos, destinados a garantizar la inocuidad de los alimentos.

6.6 Buenas Practicas de Manipulación² (BPM)

Es el conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

6.7 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.

6.8 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 IIEE a ser atendidas por el PNAEQW.

6.9 Fuentes de Verificación

Evidencias recogidas en soportes físicos, digitales y otros de las acciones llevadas a cabo, tales como los formatos consignados en el presente documento.

¹ Elaboración propia de la USME.

² Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.



- 6.10 **Mecanismos de Rendición de Cuentas³.**
Es un medio por el cual se da cuenta del cumplimiento de los acuerdos y compromisos establecidos por el estado y la sociedad civil.
- 6.11 **Modelo de Cogestión⁴**
Estrategia de gestión basada en la corresponsabilidad, en que el Estado y la comunidad organizada participan de manera coordinada y articulada, en la planificación del servicio alimentario, de acuerdo con los lineamientos del PNAEQW. El Modelo de Cogestión tiene por finalidad el desarrollo de capacidades de los actores de la sociedad civil y la participación empoderada de la población en la prestación del servicio alimentario mediante el Comité de Alimentación Escolar.
- 6.12 **Participación Social**
Es un proceso de intervención, organizado, colectivo, voluntario, incluyente en el cual hay una variedad de actores, de actividades y de grados de compromiso, que está orientado por valores y objetivos compartidos en cuya consecución se producen transformaciones comunitarias e individuales.
- 6.13 **Promoción**
Es un conjunto de intervenciones dirigidas a informar, orientar, sensibilizar y empoderar a las/los ciudadanas/os, organizaciones e instituciones, con el objetivo de promover la participación de los actores sociales, en el Proceso de Compras y prestación del servicio alimentario.
- 6.14 **Punto Crítico**
Es la dificultad, limitación o problema específico dentro de la alerta.
- 6.15 **Quejas**
Manifestaciones de insatisfacción o disconformidad reportadas por integrantes de la comunidad educativa o por terceros, sobre las cualidades del servicio alimentario brindado por el PNAEQW y/o la gestión de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar en las IIEE.
- 6.16 **Riesgo⁵**
Posibilidad de que suceda algún evento adverso que afecta el logro de los objetivos de la entidad
- 6.17 **Red de actores sociales por IE:⁶**
Espacio de interacción entre actores sociales territoriales que se realiza tanto horizontalmente como verticalmente, esto es, buscando las relaciones de asociación. Este tejido de relaciones sociales e institucionales puede ser de naturaleza formal o explícita como de carácter informal o implícito entre los agentes territoriales.
- 6.18 **Servidoras/es civiles del PNAEQW**
Personal que labora en las unidades territoriales y la Sede Central del PNAEQW, que participa de manera directa o indirecta durante el Proceso de Compras, a fin de garantizar la prestación del servicio alimentario



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Viemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:59:58 -05:00

³ Adecuado del acápite 4.2 de la Resolución Directoral N° 007 -2010-EF/76.01, Instructivo N° 001-2010-EF/76.01 – “Instructivo para el Proceso del Presupuesto Participativo Basado en Resultados”.

⁴ Conforme lo establece el acápite 2.1 del Artículo 2°, del Decreto Supremo N°001- 2013-MIDIS.

⁵ Conforme lo establece el inciso l) del Anexo N°1 de la Resolución Ministerial N° 138-2021-MIDIS.

⁶ Obando Uzcátegui, Laura y Delgado Barrios, Juan “Diseño de una red de participación de actores para la gestión de los sistemas de financiamiento”. (en base a la definición). Ver en: Visión Gerencial. 2007; (pág. 299):298-315.ISSN: 1317-8822. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=465545876006>

6.19 **Sistema de Veeduría⁷**

Está constituido por representantes del CTVC y la MCLCP, que son instituciones u organizaciones acreditadas ante el PNAEQW para realizar acciones de veeduría.

6.20 **Sistema Integrado de Gestión Operativa (SIGO)**

Solución web que atiende procesos operativos de las unidades orgánicas del PNAEQW. Dicha solución web se agrupa en módulos, con la finalidad de administrar, monitorear y supervisar los diferentes procesos, en relación con la prestación del servicio alimentario

6.21 **Situación de Emergencia**

Es aquel estado de daños sobre la vida, el patrimonio y el 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.

6.22 **Tipología**

Es la clasificación que se le asigna a un evento suscitado de acuerdo a lo consignado en el Anexo N° 02 y Anexo N° 03.

6.23 **Veedor/a⁸**

Instituciones, organizaciones, personas naturales o representantes del sistema de veeduría, previamente acreditados ante el PNAEQW, que participan en las diferentes etapas del Proceso de Compras o de la gestión del servicio alimentario, realizando el control social, mediante el seguimiento al cumplimiento de las disposiciones, lineamientos y procedimientos establecidos por el PNAEQW para dicho proceso.

6.24 **Veeduría**

Mecanismo de participación que permite a las instituciones, organizaciones y las/los representantes del sistema de veeduría observar, controlar, verificar o efectuar acciones de seguimiento del cumplimiento de las disposiciones, lineamientos o procedimientos establecidos en la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras y etapas de la prestación del servicio alimentario; y, a las instituciones, organizaciones, personas naturales u otros actores sociales, que participan en las etapas de la prestación del servicio alimentario.

6.25 **Vigilancia digital**

Herramienta tecnológica empleada para evitar actos de corrupción durante la evaluación y calificación de las propuestas técnicas y económicas presentadas por las/los postoras/es en el marco del Proceso de Compras del PNAEQW, generando transparencia y confianza en la ciudadanía; así como, el acceso a la información pública.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 26.09.2023 15:59:49 -05:00

⁷ Resolución Ministerial N° 181-2019-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 002-2019-MIDIS.

⁸ También conocido como vigilante social.

VII. Responsabilidades

Las/los jefas/es, así como las/los servidoras/es civiles del PNAEQW y las personas que brinden servicio independientemente del vínculo contractual que mantenga con el PNAEQW, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.

VIII. Disposiciones Generales

8.1. Promoción de la Participación Social

- a. El PNAEQW, a través de la USME, promueve que las unidades territoriales realicen acciones y mecanismos que faciliten la participación activa de los actores sociales locales.
- b. La USME a través de las unidades territoriales promueve el registro de actores sociales en las IIEE, organizándolos en “redes de actores sociales por IIEE”, los cuales se registran en el SIGO, o herramientas informáticas que se desarrollen.
- c. La USME a través de la UT, implementa mecanismos y herramientas de participación para la veeduría en la etapa de selección de proveedoras/es y las etapas de la prestación del servicio alimentario.
- d. El PNAEQW, mediante la UT, genera mecanismos de participación desarrollando herramientas que permitan la implementación de acuerdos y compromisos de forma progresiva durante las supervisiones a las IIEE y durante la atención de alertas.
- e. El PNAEQW a través de la UT, implementa acciones y mecanismos de rendición de cuentas dirigidas al CAE y actores sociales.
- f. La USME brinda asistencia técnica de forma permanente a las unidades territoriales para la implementación de las actividades de “promoción de la participación social”
- g. El/la CTT brinda asistencia técnica al/a la MGL y equipo técnico de la UT en las actividades de promoción de la participación.

8.2. De la Atención y seguimiento de Alertas

- a. El PNAEQW, a través de las unidades territoriales atiende las alertas considerando su naturaleza, y las clasifica por tipologías y puntos críticos de acuerdo a lo siguiente:
 - Durante la etapa de selección de proveedoras/es, teniendo en cuenta la clasificación establecida en el Anexo N° 02.
 - Durante las etapas de la prestación del servicio alimentario, teniendo en cuenta la clasificación establecida en el Anexo N° 03
- b. Las alertas que correspondan a tipologías de quejas relacionadas a la etapa de selección de proveedoras/es son atendidas de acuerdo a lo establecido en el “Instructivo para la atención de quejas en la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”
- c. Las alertas que correspondan a tipologías de quejas relacionadas a la prestación del servicio alimentario, son atendidas de acuerdo a lo establecido en el



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:59:35 -05:00

“Protocolo para la atención, seguimiento y cierre de quejas en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.

- d. Excepcionalmente, en situaciones de emergencia o caso fortuito o de fuerza mayor que imposibiliten la utilización de los formatos durante la atención o seguimiento de la alerta, éstos no son utilizados y el seguimiento se realiza en forma remota, adjuntando evidencias de la atención y resolución del caso.
- e. La/el especialista de monitoreo social de la USME brinda asistencia técnica, realiza el monitoreo y seguimiento permanente de la atención y resolución de las alertas reportadas a las unidades territoriales.
- f. La/el jefa/e de la USME brinda información sistematizada a las unidades territoriales sobre los puntos críticos frecuentes en las alertas, a fin que se realice incidencia social con los diferentes actores vinculados a la prestación del servicio alimentario para su resolución y la mejora del servicio.
- g. La/el jefa/e de la USME hace de conocimiento de la UOP, UGCTR, UPPM y UAJ, la información respecto a las alertas y sus factores de riesgo identificados, para la implementación de acciones de mejora a la prestación del servicio alimentario de forma mensual.

IX. Disposiciones Específicas

9.1 PROMOCION DE LA PARTICIPACIÓN

9.1.1 Red de Actores Sociales por IE

9.1.1.1 Identificación y registro de actores sociales por IE

- a. La UT mediante el/la CTT brinda asistencia técnica a las/los monitoras/es de gestión local para la identificación y registro de actores sociales en el SIGO.
- b. El/la MGL durante la supervisión al servicio alimentario o durante el seguimiento remoto, o mediante comunicación directa con la IE, debe tomar conocimiento y contacto obligatoriamente de los actores sociales de la comunidad educativa, como los integrantes de APAFA, CONEI, Comités de Aula, Municipio Escolar, u otros integrantes de grupos internos de las IIEE, tomando como referencia el Anexo N° 01, registrando la información en formato físico o digital.
- c. El/la MGL toma conocimiento y contacto con los/las representantes de organizaciones locales y territoriales, que se encuentran en la jurisdicción de la IE para actualizar datos o de registrar nuevos actores, utilizando el Anexo N° 01.
- d. El/la MGL coordina con las instituciones del territorio (sub prefectos teniente, gobernador, municipalidad, salud, etc.) a fin de que se actualice el registro de actores sociales y de las autoridades o representantes por cada jurisdicción, del ámbito de la IE.
- e. El/la MGL, registra o actualiza los datos de los actores sociales en el módulo de “supervisión y monitoreo”, sub-módulo de vigilancia social,



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:59:25 -05:00

pestaña de “registro de actores”, del SIGO anexando formato del Anexo N° 01, firmado de considerarlo necesario.

- f. El/la CTT realiza el seguimiento de la identificación y registro de actores sociales en el SIGO por las/los monitoras/es de gestión local, realizando un reporte mensual a la/el JUT respecto a los registros de actores sociales, en el SIGO, quien informa a la USME.
- g. La/el especialista de monitoreo social de la USME realiza el seguimiento y monitoreo al proceso de identificación y registro de actores sociales en el SIGO.
- h. La/el especialista de monitoreo social consolida un informe mensual a la/al Jefa/e de la USME, respecto del porcentaje de IIEE con actores sociales registrados, el cual informa a las unidades técnicas y DE del PNAEQW.

9.1.1.2 Acciones de sensibilización dirigida a integrantes de las redes de actores sociales por IE:

- a. La/el especialista de la USME coordina con la UTI el diseño de herramientas informáticas que permitan el registro y seguimiento de las actividades de promoción de la participación.
- b. La/el especialista de la USME elabora contenidos relacionados a promover confianza, participación y corresponsabilidad.
- c. La/el especialista de monitoreo social de la USME brinda asistencia técnica para el uso de herramientas y contenidos de sensibilización a las/los monitores de gestión local de las unidades territoriales, en temas como, participación social, organización de redes por IIEE y rendición de cuentas dirigido a los integrantes de las “Redes de actores social por IE”.
- d. El/la MGL, realiza el seguimiento de las acciones y reacciones e interacciones entre los actores sociales por cada “Red de actores sociales por IE”.
- e. El/la MGL reporta al/a la CTT el número de acciones de sensibilización realizadas, en cada “Red de actores sociales por IE”, mensualmente, quien informa a la/el JUT respecto a las acciones realizadas en el ámbito de la UT, y este a la USME.

9.1.1.3 Organización de la “Red de actores sociales por IE”

- a. El/la MGL, identificados y sensibilizados los actores sociales de la comunidad educativa, organiza la “Red de actores sociales por IE”, de manera obligatoria utilizando las herramientas informáticas que se establezcan, generando las evidencias.
- b. El/la MGL informa y presta asistencia técnica a los integrantes de la “Red de actores sociales por IE”, de la necesidad de interactuar y mantener una comunicación permanente, con la finalidad de compartir información en el marco de la participación, cogestión, transparencia, que permita desarrollar acciones que contribuyan a la mejora continua a la prestación del servicio alimentario.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:59:16 -05:00

- c. El/la MGL comparte con los integrantes de la “Red de actores sociales por IE” información veraz, oportuna y adecuada relacionada al servicio alimentario del PNAEQW.
- d. El/la MGL motiva y promueve reuniones físicas y/o virtuales realizadas por cada “Red de actores sociales por IE”, haciendo seguimiento de ellas y generando evidencias.
- e. El/la MGL reporta al/a la CTT el número de “Red de actores sociales por IE” establecidas, de forma mensual, al/a la CTT quien informa a la/al JUT y este a la USME.

9.1.2 Promoción y desarrollo de las Veedurías

9.1.2.1 Veeduría en la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras

a. Convocatoria para acreditar representantes que participarán durante el proceso de compras como veedores⁹

- i) La/el JUT, en un plazo máximo de dos (02) días hábiles posteriores a la fecha de publicación de la resolución que aprueba las Bases Estandarizadas del Proceso de Compras, invita a las instituciones y organizaciones para acreditar a sus representantes ante los diversos CC, adjuntando lo siguiente en la invitación:
 - Norma técnica del Proceso de Compras, Bases del Proceso de Compras y el presente documento normativo en formato físico o digital.
 - Solicitud de datos para la acreditación: Nombre completo, Documento Nacional de Identidad, Carné de Extranjería u otro, dirección, teléfono y correo electrónico.
Señalando en la invitación, que las/los representantes que se acrediten, deben cumplir con lo siguiente:
 - Que no tengan relación laboral o contractual con las/los postoras/es que participan en el Proceso de Compras, inhibiéndose de intervenir en los Ítems del Proceso de Compras a los que se presenta dicho/a postor/a y durante la ejecución contractual, de ser el caso.
 - Que su cónyuge, conviviente, parientes consanguíneos en línea directa sin limitación de grado y colaterales o por afinidad hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad no sean integrantes del Comité de Compra o postoras/es del Proceso de Compras.
- ii) El/la CTT registra en el módulo de “supervisión y monitoreo”, sub-módulo de vigilancia social, pestaña de “registro de actores”, del SIGO, la información de las/los representantes acreditados/as por la organización/institución participante.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemier FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 28.09.2023 15:59:07 -05:00

⁹ Conforme lo establece el acápite 5.2 d), del Artículo 2º, de la NT 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 Cali Warma, inciso (Versión 01)

- iii) La/el JUT comunica de manera oportuna a las organizaciones o instituciones que acreditaron representantes cualquier cambio o modificación en las bases, cronograma o reuniones que se realicen durante la etapa de selección de proveedoras/es.
- iv) La/el JUT, en caso de no haber adjudicación en la primera convocatoria, convoca nuevamente a las/los representantes de las organizaciones o instituciones que acreditaron veedores hasta que se logre adjudicar.

b. Asistencia técnica

Las/los representantes acreditadas/os participan de la asistencia técnica en las unidades territoriales, sobre la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras, en la que se convoca a las instituciones, organizaciones y representantes del sistema de veeduría.

- i) La/el especialista en monitoreo social de la USME brinda asistencia técnica al/a la CTT y/o al/a la SC, para promover la participación de las/los representantes de las organizaciones y/o instituciones que acreditan representantes para realizar la veeduría durante la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras.
- ii) El/la SC durante la asistencia técnica a las/los representantes acreditados para participar de la veeduría les informa que la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras se realiza de manera electrónica a través de una plataforma digital, con el uso de firmas y certificados digitales de las/los integrantes de los CC, en la cual se suscriben actas con firmas digitales, donde se consigna el nombre, DNI u otro documento de identidad de la/del representante acreditado, siendo que la anotación de los datos del/de la veedor/a no constituye la aceptación al contenido del acta.

La participación de las/los representantes de las organizaciones o instituciones veedoras pueden darse en las actividades de las sub etapas:

- Convocatoria, publicación y difusión de Bases.
 - Formulación y absolución de consultas y/u observaciones e integración de bases
 - Presentación de propuestas
 - Evaluación y calificación de propuestas
 - Firma de contrato
- iii) El/la SC recomienda a las/los representantes acreditados, lo siguiente:
 - No interferir en la decisión del Comité de Compra ni en su autonomía, tomando en consideración que la/el representante acreditado, no tiene derecho a voto, sin embargo, tiene derecho a voz con la debida autorización de la/del presidenta/e del Comité de Compra o quien haga sus veces.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:58:55 -05:00

- No obstaculizar, impedir, ni limitar la actuación de las/los integrantes del Comité de Compra durante el proceso. De ser el caso, la/el presidenta/e de dicho comité debe pedir a la/al representante acreditado que guarde la compostura debida, dejando constancia del hecho a través del acta de la sesión del Comité de Compra y comunicándolo a la organización o institución que representa a través de la UT.
 - Mostrar neutralidad en las sesiones del Comité de Compra, no mantener contacto directo o indirecto con las/los postoras/es durante la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras.
 - Verificar la participación autónoma de las/los integrantes del Comité de Compra y el cumplimiento de sus funciones.
- iv) El/la SC reporta al/a la CTT la participación en la asistencia técnica realizada a las/los representantes acreditados para su registro en el módulo “supervisión y monitoreo” del SIGO, submódulo de vigilancia social”. pestaña de asistencia técnica
- v) El/la SC culminado la Asistencia técnica emite un informe con el resultado de la participación de los actores sociales dirigido a la/al JUT en un plazo máximo de tres (03) días hábiles, y este a su vez de no encontrar observaciones lo remite al/a la CTT para su consolidación en un plazo máximo de dos (02) días hábiles. El/la CTT, consolida los informes de las/los supervisoras/es de compra y lo remite a la/al JUT en un plazo máximo de cinco (05) días hábiles, quien luego de revisar y estar conforme remite el informe a la USME en un plazo máximo de dos (02) días hábiles.

c. En el desarrollo de la veeduría

- i) La UT brinda las condiciones durante la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras para la participación de las/los representantes acreditados, la cual se puede desarrollar de manera presencial o virtual, de acuerdo a lo siguiente:
- Presencial: Adecuar los ambientes de trabajo que deben contar con una computadora, laptop, proyectores u otros que permitan una adecuada visualización del desarrollo del proceso de acuerdo a la gestión de cada UT.
 - El programa pone a disposición el procedimiento que permite la vigilancia digital de forma virtual a los actos realizados por el comité de compras, para verificar en tiempo real si estas acciones se ajustan a los procedimientos establecidos para lo cual el/la representante acreditado debe contar con una computadora, laptop, celular u otro equipo con conexión a internet.
- ii) La/el representante, acreditado, cuando su participación es presencial, en la evaluación de propuestas técnicas y evaluación de propuestas económicas presenta su DNI a la/al presidenta/e del Comité de Compra; y cuando es virtual, se comunica con la/el presidenta/e del Comité de Compra o el/la SC para registrar su



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 28.09.2023 15:58:46 -05:00

asistencia. En caso no se hubiera acreditado, la organización y/o institución que representa envía sus datos: Nombre completo, Documento Nacional de Identidad, Carné de Extranjería u otro, dirección, teléfono y correo electrónico para el registro que corresponda a través de correo electrónico u otro canal de comunicación en coordinación con el/la SC o el/la CTT.

iii) El/la SC recomienda las siguientes acciones que debe realizar la/el representante acreditado participante:

- Verificar el cumplimiento de las normas vigentes (Norma Técnica del Proceso de Compras y Bases del Proceso de Compras), haciendo uso del Anexo N° 04 y/o instrumento establecido por la/el representante de la organización o institución acreditada.
- Presentar alguna observación al Proceso de Compras, de manera verbal si recibe la autorización de la/del presidenta/e del Comité de Compra, de lo contrario lo reporta a la UT considerándose como una alerta.

iv) El/la/ SC informa a los CC la necesidad de proporcionar una copia del acta de la sesión (físico o digital), a la/al representante acreditado donde se evidencia su asistencia en las sub etapas que participa.

v) El/la SC reporta al/a la CTT la participación (DNI, tipo de participación) de las/los representantes de organizaciones y/o instituciones acreditadas/os, al inicio y al término de las sesiones del Comité de Compra para su registro de participación en el módulo de "supervisión y monitoreo", del SIGO, sub-módulo de vigilancia social "pestaña veedores".

vi) El/la SC culminada la etapa de selección de proveedores emite un informe con el resultado de la participación de los veedores acreditados en un plazo máximo de tres (03) días hábiles a la/el JUT y este a su vez de no encontrar observación deriva al/a la CTT en un plazo máximo de dos (02) días hábiles, el/la CTT consolida los informes de las/los supervisoras/es de compras y lo remite en un plazo de cinco (05) días hábiles a la/el JUT quien luego de revisar y estar conforme remite a la USME en un plazo máximo de dos (02) días hábiles.

vii) La/el especialista de monitoreo social de la USME realiza el seguimiento y monitoreo del desarrollo de la veeduría en los CC y consolida los informes de las unidades territoriales y elabora un informe al final del proceso, dirigido a la/al jefa/e de la USME, en un plazo máximo de cinco (05) días hábiles.

9.1.2.2 Veeduría en las etapas de la prestación del servicio alimentario.

a. Asistencia técnica

i) El/la MGL durante las actividades de supervisión a las IIEE, brinda asistencia técnica al actor social, tomando de preferencia



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:58:38 -05:00

el primer semestre del año, considerando su ruta asignada y/o programación establecida, además brinda asistencia técnica las veces que se requiera después de cada reporte de observaciones y/o caso(s) alertado(s), de manera presencial o remota (colectiva o personal), en el marco de lo siguiente:

- Conocer el modelo de cogestión del PNAEQW, acciones de veeduría, y de promoción de la participación social.
- Conocer las herramientas para evidenciar la participación y veedurías a implementar
- Conocer los compromisos que asume el Comité de Alimentación Escolar durante la supervisión que realiza el/la MGL a la prestación del servicio alimentario, y la aplicación correcta del Anexo N° 05 y Anexo N° 07, de corresponder.
- Comunicar de manera directa e inmediata a el/la MGL cuando se suscita alguna situación que ponga en riesgo la prestación del servicio alimentario.
- Tomar conocimiento de las fechas de entrega de productos a las IIEE por parte del/de la proveedor/a, y de distribución de alimentos a las/los usuarias/os.

ii) El/la MGL registra cada asistencia técnica que realiza en el módulo de “supervisión y monitoreo” del SIGO, la del submódulo de vigilancia social pestaña de asistencia, adjuntando las evidencias correspondientes.

b. En el desarrollo de la veeduría en la IE

i) El actor social, durante la prestación del servicio alimentario participa de manera presencial, de ser el caso, haciendo uso del Anexo N° 05, que es recabado por el/la MGL, y/o instrumento establecido por las instituciones, organizaciones a la/el representante del sistema de veeduría, quien debe ser registrado en el SIGO. La UT facilita al/a la MGL el instrumento de veeduría (Anexo N° 05), para su socialización con los actores sociales.

ii) El/la MGL promueve las siguientes acciones que debe realizar el actor social en las etapas de la prestación del servicio alimentario:

- Presentarse con algún/a integrante del Comité de Alimentación Escolar, o de no estar presente, con la/el encargada/o de la IE, quien lo acompañará, mostrando su DNI al ingresar, para dejar constancia de su visita en el cuaderno de ocurrencias de la IE u otro similar indicado, explicando el motivo de esta, para poder realizar la veeduría correctamente.
- Vigilar el cumplimiento de la prestación del servicio alimentario en las/los usuarias/os de la IE, conforme al protocolo vigente. De ser necesario y de manera oportuna tomar evidencias fotográficas, videos (de ser posible) de tal manera que no afecte el desarrollo de las etapas del servicio alimentario.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:58:27 -05:00

- Brinda orientaciones al Comité de Alimentación Escolar en las observaciones encontradas durante su verificación, dejando una copia del anexo N° 05 o formato que haya sido utilizado, y/o registrarlo en el cuaderno de ocurrencias, a la/al representante de dicho comité con quien se entrevistó, en donde se detalle los puntos críticos encontrados durante la veeduría, y los compromisos para su cumplimiento.
 - Reportar al/a la MGL y este a la UT sobre alguna observación, recomendación y/o alerta identificada durante las etapas de la prestación del servicio alimentario, indicando si la veeduría se realizó de forma presencial o remota.
- iii) El/la MGL informa las acciones de la veeduría en las IIEE a través de su informe mensual que remite a la/al JUT, quien a su vez remite los informes al/la CTT para que los consolide en un informe a la/al JUT, y este a su vez remita a la/al jefa/e de la USME.
- iv) La/el especialista de monitoreo social de la USME realiza el seguimiento y monitoreo del desarrollo de la veeduría en la prestación del servicio alimentario.
- v) La/el especialista de monitoreo social de la USME consolida los informes de las unidades territoriales y lo dirige a la/al jefa/e de la USME.

9.1.3 Acuerdos y compromisos en la Red de actores sociales

- 9.1.3.1 Los compromisos se generan en razón de tomar conocimiento de la observancia, durante la supervisión, veeduría y/o Alertas generadas, y/o identificación de un determinado problema a enfrentar.
- 9.1.3.2 El/la MGL brinda asistencia técnica a los actores sociales respecto a las herramientas a utilizar para la generación de compromisos, el PNAEQW pone a disposición el Anexo 07 para su implementación.
- 9.1.3.3 Teniendo en cuenta la programación de la supervisión y/o atención de alertas el/la MGL convoca a una determinada hora a los que integran la “red de actores sociales”, para informarles, respecto a las observaciones identificadas durante la supervisión o alerta, invitándoles a ser parte de la misma.
- 9.1.3.4 Los actores sociales y el CAE establecen acuerdos y compromisos para atender las observaciones identificadas Anexo 07, el mismo es firmado por los miembros del CAE y otros actores sociales de la red de actores sociales.
- 9.1.3.5 Cada IIEE Supervisada o verificada por atención de una alerta, debe contar mínimamente con un “acta de compromiso”.
- 9.1.3.6 El/la MGL registra el “acta de compromiso”, en la pestaña de mapeo de actores del sub-módulo de vigilancia social correspondiente al módulo de supervisión y monitoreo del SIGO (anexar el “acta de compromisos” Anexo 07).



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154063 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:58:18 -05:00

- 9.1.3.7 El/la MGL realiza el seguimiento de los compromisos establecidos por el CAE pudiendo realizar de manera presencial y virtual: vía telefónica, WhatsApp, u otro aplicativo web de mensajería, correo electrónico u otro medio de comunicación; o presencial, en el caso de aquellas donde exista dificultad para realizar la coordinación de manera remota.
- 9.1.3.8 El/la MGL informa las acciones de asistencia técnica, registro y seguimiento de las “actas de compromisos”, a través de la “Red de actores sociales por IE”, en el reporte de acciones de Monitoreo Social, dirigido a el/la CTT, quien consolida en el informe de monitoreo social de manera mensual, el cual remite a la/el JUT, y este a su vez a la USME.
- 9.1.3.9 El/la MGL promueve que los actores sociales realicen el seguimiento al cumplimiento de los compromisos establecidos.
- 9.1.3.10 La/el especialista de monitoreo social de la USME realiza el seguimiento y monitoreo del desarrollo de las “asistencias técnicas”, y las “actas de compromiso” a la prestación del servicio alimentario y elabora un informe dirigido a la/al jefa/e de la USME.

9.1.4 Mecanismos para la rendición de cuentas

- 9.1.4.1 El/la MGL según la ruta asignada, brinda informa a los CAE y actores sociales respecto a las herramientas y mecanismos de rendición de cuentas a utilizar por el PNAEQW.
- 9.1.4.2 El/la MGL entrega la información de rendición de cuentas al final del año de forma presencial o virtual a la “Red de actores sociales por IIEE”.
- 9.1.4.3 El/la MGL reporta a el/la CTT, las acciones de asistencia técnica y seguimiento realizadas al CAE y a los integrantes de la “Red de actores sociales por IE”
- 9.1.4.4 El/la CTT en el informe anual de Monitoreo Social consolida reportes, el cual remite a la/el JUT, y este a su vez la USME.
- 9.1.4.5 La/el especialista de monitoreo social de la USME realiza el seguimiento a las acciones de rendición de cuentas realizadas por las UT y elabora el informe dirigido a la USME.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:58:08 -05:00

9.2 ATENCIÓN DE ALERTAS

9.2.1 Recepción y registro de las Alertas en la etapa de selección de proveedoras/es del proceso de compras y las etapas en la prestación del servicio alimentario

Las alertas son presentadas por mesa de partes en las unidades territoriales, mediante oficio o carta remitida por las instituciones, organizaciones que realizan la veeduría, el cual es registrado por el/la MGL/CTT en el SIGO, desde esa fecha la USME, toma conocimiento de la alerta y corre la fecha para atención respectiva.

- 9.2.1.1 La/el JUT deriva la alerta que se recepciona en la UT, de acuerdo al proceso en el que se reporta:

- La alerta relacionada a la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras se deriva al/a la SC con copia al/a la CTT.
- La alerta relacionada a las etapas de la prestación del servicio alimentario se deriva al/a la CTT.

9.2.1.2 El/la CTT registra las alertas relacionadas a la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras y a las etapas de la prestación del servicio alimentario en el sub-módulo de casos de alertas correspondiente al módulo de vigilancia social del SIGO, hasta el siguiente día hábil de reportado el caso a la UT.

9.2.1.3 La/el especialista de monitoreo social de la USME realiza el seguimiento y monitoreo una vez registradas las alertas en el módulo de "supervisión y monitoreo", del SIGO, sub-módulo de vigilancia social, pestaña de "casos de alertas", según los plazos establecidos.

9.2.2 Metodología y estrategia de intervención para la atención de alertas

9.2.2.1 El/la SC y/o CTT, para la atención de las alertas brinda asistencia técnica y recomendaciones al personal que intervendrá en la atención, acerca de los procedimientos y estrategias a seguir, considerando toda la normativa aplicable establecida por el PNAEQW. El referido personal, para la atención, debe tener en cuenta y desarrollar su intervención considerando los siguientes aspectos:

- a. Identificación de puntos críticos.
- b. Cada punto crítico debe atenderse considerando los siguientes aspectos:
 - i) Causa de su ocurrencia.
 - ii) Identificación de actores involucrados y aliados estratégicos en la solución de los puntos críticos.
 - iii) Acciones que permitan resolver los puntos críticos:
 - Asistencia técnica.
 - Capacitación.
 - Coordinaciones.
 - Generación de compromisos con actores locales.
- c. Evidencias que el problema expresado en el punto crítico está resuelto.
- d. Las acciones y la presentación del informe deben estar orientadas a la solución de los puntos críticos, con evidencias que visibilizan la solución de los mismos.
- e. De contener el informe algún punto crítico que no se está resolviendo, este debe de ser descrito fundamentando las razones e indicando la probable fecha de resolución.

9.2.3 Atención de la alerta relacionada a la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras

9.2.3.1 La/el JUT remite vía correo electrónico a la/el jefa/e de la UGCTR la alerta identificada durante la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras para conocimiento, asistencia técnica y opinión en el marco de su competencia, con copia a la/el jefa/e de la USME.

9.2.3.2 El/la SC de acuerdo con lo establecido en el punto 9.2.2 del presente protocolo, recaba información y verifica el hecho reportado, de acuerdo al Comité de Compra y a las observaciones identificadas y atiende la alerta de acuerdo a sus competencias en coordinación con la/el



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 28.09.2023 15:57:59 -05:00

sectorista de la UGCTR para su resolución, dentro de los cuatro (04) días hábiles de haber recibido la alerta en la UT. Este plazo puede ampliarse en los casos que amerite, debidamente justificado, y de corresponder, se evalúa con la/el abogada/o de la UT la pertinencia de la misma. En caso de no contar con abogada/o, solicitar la asistencia técnica de la UAJ, quien emite opinión a través de un informe.

- 9.2.3.3 El/la SC brinda asistencia técnica al Comité de Compra, de acuerdo a lo establecido en el Manual del Proceso de Compra, Bases integradas del Proceso de Compras, y el presente protocolo
- 9.2.3.4 El/la SC emite el informe de atención de la alerta de acuerdo al Anexo N° 08, en un plazo de cuatro (04) días hábiles a la/el JUT con copia a el/la CTT.
- 9.2.3.5 La/el JUT evalúa el informe de atención de la alerta elaborado por la/el SC, y de estar conforme, mediante oficio emite respuesta a la/al representante de la entidad que reportó la alerta, con copia a la/al jefa/e de la USME.

9.2.4 Atención de la alerta relacionada a las etapas de la prestación del servicio alimentario

- 9.2.4.1 El/la CTT planifica, coordina y designa al personal de la UT que llevará a cabo las acciones, de acuerdo con lo establecido en el punto 9.2.2 del presente protocolo para la atención de la alerta, comunicando lo dispuesto vía SGD, correo electrónico y otros medios de comunicación accesible, estableciendo el tiempo máximo que se dispondrá para la atención de la alerta en campo.
- 9.2.4.2 El personal designado de la UT atiende la alerta de acuerdo a sus competencias, en el plazo establecido por el/la CTT, de acuerdo a la naturaleza del caso. Asimismo, recaba evidencia de sus acciones dirigidas a la atención y cierre de la alerta de manera física y/o digital (fotografías, videos, listas de asistencia u otros), utilizando el Anexo N° 06.
- 9.2.4.3 El personal que atiende la alerta emite su informe al término de sus acciones a la/al JUT, previo visto bueno del/de la CTT en un plazo no mayor de tres (03) días hábiles en zona urbana y 05 días hábiles en zona rural, de acuerdo al Anexo N° 08. Si el caso requiere de acciones complementarias por la UT, el/la CTT consolida y emite el informe correspondiente.
- 9.2.4.4 La/el JUT evalúa el informe de la atención de la alerta, y de estar conforme emite respuesta, en un plazo no mayor a treinta (30) días hábiles, a través del mismo canal de comunicación donde se recibe la alerta, con copia a la/al jefa/e de la USME.
- 9.2.4.5 La UT tiene un plazo no mayor a treinta (30) días hábiles para responder la alerta contando desde el día que esta ingresa a la UT, este plazo puede ampliarse en los casos que amerite, debidamente justificado, y de corresponder, se evalúa con la/el abogada/o de la UT la pertinencia de la misma. En caso de no contar con abogada/o, solicita la asistencia técnica de la UAJ, quien emite opinión a través de un informe.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlermer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:57:47 -05:00

9.2.4.6 Actividades a desarrollar por tipo de alertas relacionada a las etapas de la prestación del servicio alimentario

a. Sobre la actualización de usuarias/os del servicio alimentario

El/la MGL y/o personal que atiende la alerta se constituye y/o contacta con la IE para constatar el hecho y ejecutar las acciones que correspondan, de acuerdo a lo siguiente:

- i) Solicita al/a la directora/a de la IE las nóminas de matrícula y/o reporte del SIAGIE actualizadas, debidamente firmadas y selladas, e informa a el/la CTT para la reducción o aumento correspondiente, en caso que el número de usuarias/os atendidas/os por el PNAEQW sea mayor o menor que el número de alumnas/os matriculadas/os, respectivamente.
- ii) Brinda asistencia técnica (presencial o virtual) a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar, y a la comunidad educativa en caso que el número de usuarias/os atendidas/os por el PNAEQW sea mayor o menor que el número de alumnas/os matriculadas/os, y recaba los documentos sustentatorios a fin de que la UT ejecute las actividades de acuerdo al "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".
- iii) La/el JUT, mediante oficio, comunica sobre el hecho a la DRE /GRE o a la UGEL, para conocimiento y compromiso de intervención en la IE correspondiente.
- iv) El/la CTT y/o el/la MGL realizan el seguimiento y coordinaciones necesarias respecto a la actualización de usuarias/os en la IE donde se presentó la alerta para su resolución, la cual incluye informar respecto a los procedimientos establecidos en los documentos normativos del programa.

b. Relacionado a la conformación o actualización de los CAE y su capacitación

La/el MGL asignada/o se constituye a la IE para constatar el hecho y ejecutar las acciones que correspondan, de acuerdo a lo siguiente:

- i) Procede según lo establecido en el Protocolo para la conformación o actualización de los Comités de Alimentación Escolar de las instituciones educativas del ámbito de intervención del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", dejando constancia de lo actuado en el Anexo N° 06, y resuelve el caso.
- ii) Brinda asistencia técnica a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar o algún/a integrante de la comunidad educativa, con relación a la gestión del servicio alimentario del PNAEQW en todas sus etapas, de acuerdo a las modalidades



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:57:36 -05:00

de atención; en este último caso, la/el integrante de la comunidad educativa asume el compromiso de realizar la réplica a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar, comunicando dicha acción a la/al MGL, con las evidencias correspondientes.

c. Relacionado a servicios básicos en la IE

- i) El/la MGL se constituye a la IE y conjuntamente con la/el integrante del Comité de Alimentación Escolar y con otros actores sociales, de ser necesario; constata los puntos críticos relacionados a la infraestructura, condiciones básicas (agua y saneamiento), equipamiento, control de plagas, entre otros, y se prioriza las acciones a desarrollar para mejorar su gestión, comunicando las acciones realizadas a las entidades competentes, e iniciando con las que afecten directamente la calidad del servicio alimentario.
- ii) El/la MGL brinda asistencia técnica a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar a fin de que se gestione con las instituciones o sectores competentes, responsables de la atención de las deficiencias identificadas durante el servicio alimentario y se pueda lograr resolverlas, dejando constancia de lo actuado en el Anexo N° 06.
- iii) La/el MGL organiza y establece compromisos para las mejoras para lo cual debe aplicar el Anexo N° 07.
- iv) El/la MGL emite un informe dirigido a el/la CTT en caso no se realice ninguna acción por parte del Comité de Alimentación Escolar, quien informa a la/el JUT, y este, mediante oficio, comunica a la DRE/GRE o a la UGEL, con la finalidad que se priorice el tema.

d. Relacionado a la recepción y/o almacenamiento de alimentos en la IE

El/la MGL y/o el/la SPA asignado se constituye a la IE para ejecutar las acciones que correspondan, de acuerdo a lo siguiente:

- i) Verifica los puntos críticos sobre la recepción y/o almacenamiento de alimentos, y recaba evidencias de las acciones realizadas para resolver la alerta, dejando constancia de lo actuado en el Anexo N° 06.
- ii) Brinda asistencia técnica a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar o algún integrante de la comunidad educativa, para verificar: cantidad marca, presentación de los productos a recibir de acuerdo al Anexo N° 06 establecido en el contrato y/o adenda.
- iii) Brinda asistencia técnica a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y/o manipuladoras/es de alimentos sobre las condiciones adecuadas en la IE durante la recepción de alimentos aplicando las BPM y BPAL establecidas por el PNAEQW.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Viemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 28.09.2023 15:57:27 -05:00

- iv) Brinda asistencia técnica a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y a la/al responsable del almacenamiento de los alimentos sobre las condiciones mínimas de almacenamiento para su adecuada conservación (limpieza, ordenamiento, tipo de ventilación, tipo de iluminación, condiciones de la infraestructura, ausencia de productos químicos o sustancias peligrosas y mecanismos que eviten el contacto de los alimentos con el piso).
- v) Brindar asistencia técnica al Comité de Alimentación Escolar en el sistema de control y salida de productos de almacén, libro de registro o cuadernos de control o registros tipo Kardex.
- vi) Brinda asistencia técnica a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar para gestionar de manera conjunta con los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, respecto a la implementación de ambientes adecuados para el almacenamiento de alimentos. Asimismo, realiza el seguimiento del cumplimiento de los compromisos asumidos por el Comité de Alimentación Escolar.
- vii) La/el CTT comunica los hechos relacionados al/a la proveedor/a y a el/la SC para que tome las medidas que correspondan, de ser el caso.

e. Relacionado a la preparación y/o servido y/o distribución de alimentos en la IE

El/la MGL y/o el/la SPA y/o la/el EA asignada/o se constituye a la IE para ejecutar las acciones que correspondan, de acuerdo a lo siguiente:

- i) Verifica los puntos críticos sobre la preparación de alimentos y/o servido y/o distribución de alimentos en la IE y recaba evidencias de las acciones realizadas para resolver la alerta dejando constancia de lo actuado en el Anexo N° 06.
- ii) Brinda asistencia técnica, organiza y hace seguimiento a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y al personal responsable de la preparación de los alimentos de acuerdo a la combinación, dosificación y cantidad de raciones programadas; dicha actividad está a cargo de las personas designadas por el Comité de Alimentación Escolar, las mismas que en todo momento deben aplicar las BPM, a fin de minimizar los riesgos de contaminación de alimentos que afectan la salud de las/los usuarias/os.
- iii) Brinda asistencia técnica a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar para que, de manera conjunta con los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, se gestione un ambiente adecuado para la preparación de alimentos, uso de la vajilla o menaje, utensilios, mobiliario entre otros.
- iv) Brinda asistencia técnica a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar, al personal responsable del servido y/o distribución de los alimentos y/o a las/los manipuladoras/es de



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:57:17 -05:00

alimentos designadas/os por el Comité de Alimentación Escolar sobre las BPM, asimismo sobre la distribución de los alimentos en los ambientes del aula o comedor escolar u otro espacio acondicionado, cumpliendo con la aplicación de las BPM establecidas por el PNAEQW.

f. Relacionado al consumo de alimentos en la IE

El/la MGL se constituye a la IE para ejecutar las acciones que correspondan, de acuerdo a lo siguiente:

- i) Constata los puntos críticos sobre el consumo de alimentos por las/los usuarias/os del servicio alimentario y recaba evidencias, dejando constancia de lo actuado en el Anexo N° 06.
- ii) Brinda asistencia técnica a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar sobre el consumo de los alimentos preparados para las/los usuarias/os en sus ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar, estableciendo responsabilidades a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y/o actores vinculados para vigilar el consumo de los alimentos y cumplir con los horarios programados para el consumo.
- iii) Coordina y gestiona con los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, a fin de que se promueva buenas prácticas de higiene antes, durante y después del consumo por las/los usuarias/os del servicio alimentario.

g. Relacionado a la gestión del servicio alimentario en situación de emergencia o caso fortuito o de fuerza mayor

- i) El/la MGL se comunica a través de radio, radiofonía, teléfono, y/u otro medio electrónico u otro medio de comunicación no presencial, con las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y/o los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, considerando las disposiciones establecidas por el PNAEQW, a fin de recabar información de la alerta en la etapa de distribución de los alimentos.
- ii) El/la MGL brinda asistencia técnica remota a través de vía telefónica y/u otro medio electrónico a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y/o a los actores involucrados en la prestación de acuerdo a los puntos críticos de la alerta, según lo establecido en la "Norma técnica para la gestión del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" u otros documentos normativos, según sea el caso, asimismo, realiza el seguimiento del cumplimiento de los compromisos asumidos por el Comité de Alimentación Escolar.
- iii) La/el JUT, mediante oficio, comunica a la DRE/GRE o a la UGEL sobre el hecho, de corresponder.

9.2.5 De la calificación, y situación de atención de las alertas

9.2.5.1 Los **estados** de las alertas los determinan las entidades y/u organizaciones que realizan la veeduría, los cuales se encuentran



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melwin Viemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:57:08 -05:00

registrados en el módulo de “supervisión y monitoreo” del SIGO, submódulo de “vigilancia social”, pestaña de “casos de alertas”, siendo los siguientes:

- a. **Resuelto:** cuando han sido resueltos todos los puntos críticos del caso alertado.
- b. **Parcialmente resuelto:** cuando uno o más puntos críticos del caso alertado no han sido resueltos.
- c. **No resuelto:** cuando ninguno de los puntos críticos del caso alertado ha sido respondido adecuadamente y deben ser atendidos nuevamente.
- d. **Sin respuesta:** Cuando el PNAEQW no ha emitido respuesta al caso alertado.

9.2.5.2 La **situación** de la atención de la alerta es aquella clasificación que realiza el PNAEQW, la cual se encuentra registrada en el sub-módulo del SIGO, siendo los siguientes

- a. **En proceso de atención:** Cuando la UT se encuentra realizando las acciones para la atención de la alerta y/o se encuentra pendiente la emisión del informe de respuesta.
- b. **Atendido:** Cuando la UT respondió la alerta y resultado de ello, esta puede encontrarse en las siguientes situaciones:
 - b.1. Atendido cerrado:** Cuando la alerta fue respondida y han sido considerados como resueltos todos los puntos críticos.
 - b.2. Atendido en espera del informe complementario:** Cuando la alerta ha sido respondida, pero uno o más puntos críticos no han sido considerados como resueltos.
 - b.3. Atendido en espera de acción administrativa:** Cuando la UT ha respondido, pero uno o más puntos críticos se encuentran a la espera de la intervención y/o pronunciamiento de autoridades, organizaciones o instituciones externas a la UT, o de la Sede Central.

9.2.6 De la Gestión de las alertas luego de ser atendidas

9.2.6.1 La/el JUT y su equipo técnico analizan la información de casos reportados y disponen las acciones para la atención y cierre de los puntos críticos que no han sido resueltos.

9.2.6.2 El/la CTT, para los casos de las alertas con estado de atención parcialmente resuelto y no resuelto, o en proceso de atención respecto a la prestación del servicio alimentario, designa al personal que atenderá los puntos críticos observados; de ser alerta relacionada al proceso de compras, la/el SC atiende la alerta en función de su competencia. Finalmente, el/la CTT o el/la SC emite el informe final debidamente sustentado, de acuerdo al Anexo N° 08.

9.2.6.3 El/la CTT o el/la SC, en caso se requiera un plazo mayor a lo establecido, sustenta la ampliación mediante un informe dirigido a la/el JUT, sustentando la ampliación solicitada e indicando las acciones realizadas a la fecha. La/el JUT luego de haber tomado conocimiento de las acciones realizadas solicita a la USME dicha ampliación que es evaluada por la/el especialista en monitoreo social.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Viemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:56:57 -05:00

- 9.2.6.4 El/la CTT o SC, vencido el plazo respecto de la ampliación de la resolución alerta, emite el informe final, dirigido a la/el JUT bajo responsabilidad.
- 9.2.6.5 La/el JUT hace suyo el informe final emitido por el/la CTT o el/la SC y responde la alerta en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles.
- 9.2.6.6 La/el especialista en monitoreo social realiza el seguimiento de las respuestas emitidas por la UT, informando a la/al jefa/e de la USME, de forma mensual es estado de atención de las alertas, la cual de estar conforme es derivado a las unidades técnicas y DE.

X. DISPOSICIONES FINALES

- 10.1 La/el especialista en monitoreo social sistematiza las experiencias de participación social y veeduría, que permitan fortalecer el Proceso de Compras o la prestación del servicio alimentario del PNAEQW, compartiendo con las unidades técnicas la información.
- 10.2 Las unidades técnicas evalúan la información remitida por la/el jefa/e de la USME, con el objetivo de identificar los riesgos y oportunidades de mejoras en los procesos bajo su competencia, y sean tratados de acuerdo a las disposiciones de los documentos normativos de la materia.

XI. ANEXOS

- Anexo N° 01: PRT-049-PNAEQW-UOP-FOR-001, Ficha de registro de actores sociales.
- Anexo N° 02: Clasificación de alertas durante la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras.
- Anexo N° 03: Clasificación de alertas durante las etapas de la prestación del servicio alimentario.
- Anexo N° 04: PRT-049-PNAEQW-USME-FOR-002, Ficha de Veeduría–Etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras.
- Anexo N° 05: PRT-049-PNAEQW-USME-FOR-003, Ficha de Veeduría–Etapas de la Prestación del servicio alimentario.
- Anexo N° 06: PRT-049-PNAEQW-USME-FOR-004, Acta de constatación.
- Anexo N° 07: PRT-049-PNAEQW-USME-FOR-005, Acta de acuerdos y compromisos.
- Anexo N° 08: PRT-049-PNAEQW-USME-FOR-006, Modelo de informe de atención de la alerta.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:56:49 -05:00

ANEXO N° 01

				PRT-049-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N°: 05	FICHA DE REGISTRO DE ACTORES SOCIALES			Página 1 de 1

N: FICHA			
FICHA DE ACTORES SOCIALES - SIGO PNAEQW			
1. ACTOR SOCIAL			
1.1 TIPO:	<input type="checkbox"/> CIUDADANO	<input type="checkbox"/> ACTOR ORGANIZADO	
1.2 CARACTERÍSTICA:	<input type="checkbox"/> ESTATAL	<input type="checkbox"/> PRIVADO	
1.3 DNI:			
1.4 APELLIDOS Y NOMBRES:		
1.5 SEXO:	<input type="checkbox"/> HOMBRE	<input type="checkbox"/> MUJER	
1.6 DIRECCIÓN:			
1.7 CORREO:		
1.8 CELULAR:			
1.9 DISCAPACIDAD:	<input type="checkbox"/> (SI)	<input type="checkbox"/> (NO)	
1.10 LENGUA INDIGENA/ORIGINARIA:	<input type="checkbox"/> (SI)	<input type="checkbox"/> (NO)	DETALLE:.....
1.11 DEPARTAMENTO:	PROVINCIA:	DISTRITO	
2. DATOS DE LA ORGANIZACIÓN Y/O INSTITUCIÓN			
2.1 NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN:		
2.2 CARGO :			
2.3 DIRECCION:		
2.4 CORREO:			
2.5 TELEFONO:			
Opcional		FIRMA	



Firmado digitalmente por CLAROS CUADROS Melvin Vlemer FAU
 20550154065 soft
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 28.09.2023 15:56:40 -05:00

ANEXO Nº 02

**CLASIFICACIÓN DE ALERTAS DURANTE LA ETAPA DE SELECCIÓN DE
PROVEEDORAS/ES DEL PROCESO DE COMPRAS**

1	Problemas identificados durante la evaluación y calificación de propuestas técnicas y económicas.
2	Otros relacionados a la selección de proveedoras/es del Proceso de Compras.

ANEXO Nº 03

**CLASIFICACIÓN DE ALERTAS DURANTE LAS ETAPAS EN LA PRESTACIÓN
DEL SERVICIO ALIMENTARIO**

1	Problemas en la organización y gestión del CAE
2	Problemas en la recepción de alimentos en la IE
3	Problemas sobre el almacenamiento de alimentos en la IE
4	Problemas en la preparación de alimentos en la IE
5	Problemas en el servido de alimentos en la IE
6	Problemas en la distribución de alimentos para consumo en la IE
7	Problemas en la entrega/distribución de alimentos a padres/madres/apoderados para consumo en el hogar
8	Problemas en el consumo de alimentos en la IE
9	Problemas en la disposición de residuos sólidos en la IE
10	Otros no relacionados a la prestación del servicio alimentario a IIEE.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Viemer FAU
20550154068 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:56:31 -05:00

ANEXO Nº 04

		PRT-049-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión Nº: 05	FICHA DE VEEDURÍA – ETAPA DE SELECCIÓN DE PROVEEDORAS/ES DEL PROCESO DE COMPRA	Página 1 de 1

A. DATOS GENERALES

Fecha		Nº de Convocatoria	
Hora de inicio		Hora de término	

B. DATOS DE QUIEN REALIZA LA VEEDURÍA.

Nombres y Apellidos			
DNI o Carné Nº			
Teléfono			
Sexo	<input type="checkbox"/> Femenino	<input type="checkbox"/> Masculino	
Organización que representa	<input type="checkbox"/> CTVC	<input checked="" type="checkbox"/> MCLCP	

C. DATOS DEL COMITÉ DE COMPRA.

Nombre y denominación			
Distrito			
Provincia			
Departamento			
Ítems			

EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE PROPUESTAS.

1	¿El Procedimiento establecido para la de vigilancia digital funciona correctamente durante la transmisión en vivo?	Si	No
2	¿Se cumple la fecha y horario establecido durante la sub etapa de Evaluación y Calificación de propuestas?	Si	No
3	¿Se brindaron facilidades y/o condiciones para realizar las acciones de veeduría a los veedores?	Si	No
4	¿Se cumplen las medidas de bioseguridad durante el proceso de evaluación?	Si	No
5	¿Funcionamiento adecuado del aplicativo informático durante el Proceso de Compras?	Si	No
6	¿Se inicia la sesión del Comité de Compra con el quórum para evaluar y calificar las propuestas técnicas?	Si	No
7	¿Los documentos mostrados en aplicativo informático son: legibles, completos, entendibles?	Si	No
8	¿El Comité de Compras realiza sus Funciones de forma Autónoma?	Si	No
9	¿Se Observa presencia y/o participación de terceras personas durante la sesión de Comité de Compras?	Si	No
10	¿Se publica el acta de evaluación, calificación y adjudicación con los resultados de la evaluación?	Si	No
11	Otros	Si	No
OTROS			
12	¿Se cambiaron Bases de Usuarios entre convocatorias?	Si	No
13	Otros	Si	No

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES

--	--

Firma

Firma



		PRT-049-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N°: 05	FICHA DE VEEDURIA ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	Página 1 de 2

ANEXO N° 05

A. DATOS DEL ACTOR SOCIAL

Nombres y Apellidos	
DNI	Teléfono
Sexo	FEMENINO <input type="checkbox"/> MASCULINO <input type="checkbox"/>
Organización que representa	CTVC <input type="checkbox"/> MCLCP <input type="checkbox"/> UGEL <input type="checkbox"/> APAFA <input type="checkbox"/> CONEI <input type="checkbox"/> OTRA (Especificar) _____
Fecha de la visita	Hora de la visita

B. DATOS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA.

Nombre de la IIEE	Código modular
Nivel	Inicial <input type="checkbox"/> Primaria <input type="checkbox"/> Secundaria <input type="checkbox"/> Turno M <input type="checkbox"/> T <input type="checkbox"/>
Modalidad	Productos <input type="checkbox"/> Raciones <input type="checkbox"/> Entrega a PPF <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>
Departamento	UT:
Provincia	Distrito:
Caserío /Centro Poblado	

GESTION DEL CAE		SI	NO
1.1	CAE conformado y/o actualizado		
1.2	Nº de alumnos coincide con cantidad de alimentos que recibe la I.E.		
1.3	CAE cuenta con instrumentos, heramientas entregadas por el Programa.		
II. RECEPCIÓN		SI	NO
2.1	Los productos son recepcionados dentro de la I.E.		
2.2	Los alimentos que se encuentran en almacén están en buen estado e integro (libre de golpes o roturas, con fecha de vencimiento vigente, etc.)		
2.3	CAE cuenta con acta de entrega firmado y con fecha de recepción.		
2.4	Proveedor deo bolsas para residuos solidos en la IE		
III. ALMACENAMIENTO		SI	NO
3.1	Ambiente limpio, ventilado e iluminado y sin productos contaminantes.		
3.2	Kardex o cuaderno de control de entrada y salida de alimentos se encuentra actualizado		
3.3	Productos organizados por tipo de alimentos y con rótulo.	SI	NO
3.4	Se cumple con la adecuada rotación de productos: lo primero que ingresa es lo primero que sale.		
3.5	Se observa sobre stock de productos		
3.6	Se observa falta de alimentos en almacén.		



		PRT-049-PNAEQW- UOP-FOR-001
Versión N°: 05	FICHA DE VEEDURIA ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	Página 2 de 2

IV. PREPARACIÓN		SI	NO
4.1	Usan gorro, tapaboca y mandil.		
4.2	Se lavan las manos antes de preparar los alimentos.		
4.3	Verifican el buen estado de los productos antes de usarlos.		
4.4	Cumplen con la dosificación y combinaciones establecidas para el menú		
V. SERVIDO		SI	NO
5.1	Se lavan las manos antes de servir los alimentos.		
5.2	Usan gorro, tapaboca y mandil.		
5.3	Cumplen con las raciones de acuerdo al nivel educativo.		
VI. DISTRIBUCIÓN			
6.1	Se lavan las manos antes de distribuir los alimentos.		
6.2	Prueban los alimentos antes que los niños lo consuman.		
6.3	Usan gorro, tapaboca y mandil.		
VII. CONSUMO		SI	NO
7.1	Distribuyen los alimentos según horario establecido		
7.2	Las niñas y los niños se lavan las manos antes del consumo de alimentos y se cepillan los dientes al terminar.		
7.3	Las niñas y los niños consumen el total de sus alimentos.		
7.4	El lugar del consumo está limpio y ordenado.		
7.5	Las profesoras y profesores difunden mensajes relacionados al consumo y a la buena alimentación.		
VIII. RESIDUOS SOLIDOS		SI	NO
8.1	CAE utiliza las bolsas de reiduos solidos		
8.2	CAE hace buena disposición final de residuos solidos		
XI. OTROS		SI	NO
9.1	CAE implementa recomendaciones realizadas por el MGL		
9.2	CAE implementa acuerdos y compromisos establecidos		
9.3	CAE recibio capacitación		
9.4	Personas que operan el servicio alimentario han sido capacitados		
9.5	Otros, especificar a la vuelta		

OBSERVACIONES:

.....

.....

.....



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Viermer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:55:59 -05:00

FIRMA CAE

FIRMA VEEDOR

ANEXO Nº 06

		PRT-049-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión Nº: 05	ACTA DE CONSTATACIÓN	Página 1 de 2

Siendo las.....horas del día..... de.....del año.....en las instalaciones de la IE (Nombre y/o Número)....., Código modular Nº.....del Centro Poblado.....del distrito de....., provincia de....., modalidad de atención....., proveedor/a....., Ítems.....

Por parte del PNAEQW:

Monitor/a de Gestión Local:

Supervisor/a de Plantas y Almacenes.....

Otro/a Especialista del PNAEQW:

Por parte del Comité de Alimentación Escolar:

Presidenta/e:

Secretaria/o:

La/el vocal:

Otra/o:

Representante de la autoridad local/distrital/provincial y/o actores y/o representantes de la autoridad sanitaria u otros que intervengan en el caso:

.....

.....

.....

Detallar de manera sucinta el motivo que generó la alerta

.....

.....

.....

Dejan constancia de lo siguiente:

.....

.....

.....

.....



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:55:46 -05:00

ANEXO N° 07

		PRT-049-PNAEQW- UOP-FOR-001
Versión N°: 05	ACTA DE ACUERDOS Y COMPROMISOS	Página 1 de 1

Siendo lashoras del día.....del mes de.....del 20..., en la localidad dedel distrito dede la provincia de.....del departamento de..... en el Local deSe reunieron:

DNI/CE	APELLIDOS Y NOMBRES	ORGANIZACIÓN


Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:55:23 -05:00

Quienes analizaron la situación del servicio alimentario y llegaron a los siguientes acuerdos:

PROB. IDENTIFICADO	ACTIVIDADES PROPUESTAS	RESPONSABLE	TIEMPO
N° 01 .	1. 2. 3.		
N° 02	1. 2. 3.		
N° 03	1. 2. 3.		
N° 04	1. 2. 3.		
N° 05	1. 2. 3.		

Siendo las..... horas del, se culmina la reunión, dando conformidad y firmando los presentes

Firma

Firma

ANEXO N° 08

   	PRT-049-PNAEQW- UOP-FOR-001	
Versión N°: 05	MODELO DE INFORME DE ATENCIÓN DE LA ALERTA	Página 1 de 2

INFORME N° -20__-MIDIS/PNAEQW-UT__

A : < Colocar nombre en mayúsculas >
Jefa/e de la Unidad Territorial _____

Asunto : Informar las acciones realizadas para la atención de la alerta caso N° _____ suscitada en la IE N° _____ “ _____ ” (Nombre de la IE), _____ situada en el distrito _____, provincia _____, departamento _____.

Referencia : a) _____ (Memorando, oficio, carta, correo electrónico u otro documento por el cual se toma conocimiento de la alerta)
b) _____ (Informes de los Especialistas, actores, autoridades y otros que participaron en el caso alerta).
c) _____ (Informes remitidos por el Sector Salud, Educación u otras autoridades que participaron durante la atención de la alerta).

Lugar y Fecha: _____, _____

Tengo a bien dirigirme a usted, con relación a los documentos de la referencia, a fin de informar sobre el caso de alerta suscitado.

I. ANTECEDENTES (Debe señalarse todos los hechos o documentos relacionados al caso)

1.1. Consignar los medios a través de los cuales se tomó conocimiento de la alerta, 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 OFICIO N° _____ emitido reportado por la institución, organización o por la/el representante del sistema de veeduría a la UT de fecha _____ se hace de conocimiento sobre lo suscitado en la IE N° _____, respecto a la alerta CASO N° _____ con fecha de ocurrencia _____ y _____ Puntos Críticos:

- Punto crítico 1
- Punto crítico 2

II. BASE NORMATIVA (Consignar en el presente acápite, las normas o lineamientos vigentes relacionados con la atención de la alerta)

- 2.1 Protocolo para la veeduría y atención de alertas en el Proceso de Compras y la prestación del servicio alimentario del PNAEQW.
- 2.2 Documentos normativos relacionados a la alerta



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemmer FAU
20650154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:55:12 -05:00

   	PRT-049-PNAEQW- UOP-FOR-001	
Versión N°: 05	MODELO DE INFORME DE ATENCIÓN DE LA ALERTA	Página 2 de 2

III. OBJETO (Precisar el objeto del informe)

Ejemplo: Comunicar las acciones desarrolladas para la atención de la alerta N°___ y proceder a su resolución o comunicar el cumplimiento a las recomendaciones efectuadas por la USME para la resolución de la alerta N° _____.

IV. ANÁLISIS: (Considerar la información relevante que será evaluada o analizada para la resolución 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 base sustento (actas, fichas, informes y deben ser descritas en forma cronológica.)

Cada Punto Crítico y/o hallazgo relacionado a la alerta, debe ser atendido.

4.2. _____ (Detallar de manera sucinta las acciones realizadas por los actores sociales que intervinieron en el caso, los resultados de los informes remitidos por el Sector Salud, educación, entre otros.)

4.3. _____ (Precisar las acciones a implementar, a fin de mitigar el riesgo a efectos que la alerta no se vuelva a suscitar, detallar las acciones y/o resultados pendientes de ser el caso)

4.4. Evaluar las probables responsabilidades técnicas, administrativas, y operativas.

V. CONCLUSIONES

5.1. _____ (Detallar las conclusiones provenientes del análisis, como también la información relevante de las fuentes de verificación, adjuntas al informe; las conclusiones deben estar consignadas en forma sucinta y de forma clara y precisa, si se resolvió o no el punto crítico)

5.2. _____ (De existir varios puntos críticos y/o hallazgos reportados en un mismo caso, se debe consignar conclusiones por cada un considerando FUNDADO (se evidencia el hecho y se da solución) o INFUNDADO (no se evidencia el hecho) según sea el caso, resultado de la atención)

VI. RECOMENDACIONES

6.1. _____ (Detallar las recomendaciones y/o proponer acciones a desarrollar a fin de mitigar el riesgo y/o evitar que el caso se vuelva a presentar.)

6.2. _____ (Recomendar las 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;



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:55:01 -05:00

ANEXO N° 09

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
04	I	<p>I. Objetivo</p> <p>Establecer disposiciones para la promoción de la participación, veeduría y atención de alertas en la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras y las etapas de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con la finalidad de contribuir en la corresponsabilidad, mejora continua y rendición de cuentas</p>	Se incluye la “finalidad” con la cual se precisa el objetivo del presente documento normativo.
04	II	<p>II. Alcance</p> <p>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, los Comités de Compras y las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar, que en cumplimiento de sus funciones y/o actividades participen en la ejecución del mismo.</p>	Se incluye el término “y las personas que brinden servicio independientemente del vínculo contractual que mantenga con el” ; con lo que se incluye a colaboradores bajo otras relaciones contractuales.
04	III	<p>III. Base Normativa</p> <p>3.7 Resolución Ministerial N° 139-2021-MIDIS, que aprueba el Manual N° 002-2021-MIDIS denominado “Manual para la Orientación y Atención Inclusiva a la Ciudadanía en el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.</p>	Se elimina la Resolución Ministerial N°285-2017-MIDIS, y se actualiza con el documento que la reemplaza, la Resolución Ministerial N° 139-2021-MIDIS, que aprueba el Manual N° 002-2021-MIDIS denominado “Manual para la Orientación y Atención Inclusiva a la Ciudadanía en el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social”
04	IV	<p>IV. Documentos de Referencia</p> <p>4.1 NT 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” (Versión 01).NT N° 005-2023-MIDIS/PNAEQW, Norma Técnica para la supervisión de la prestación del</p>	Los referidos documentos se encuentran alineados a la RDE D000081-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, que son considerados en el presente protocolo.



Firmado digitalmente por CLAUDIO
CUADROS Melvin Viermer FAU
20550154065.soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:54:51 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (Versión 01).</p> <p>4.5 NT 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 (Versión 01).</p> <p>4.8 NT 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.</p>	
04	V	<p>V. Abreviaturas y Siglas</p> <p>Se han incluido las siglas:</p> <p>APAFA DE SGD UOP UTI</p>	Se incorporaron algunas siglas que son utilizadas en el presente documento.
04	VI	<p>VI. Definición de Términos</p> <p>6.2 Actores Vinculados a la Prestación del Servicio Alimentario Son todos los actores que participan en la prestación del servicio alimentario tales como las/los integrantes de los CAE, integrantes de los CC, docentes, promotoras/es educativas/os, madres y/o padres de familia y/o apoderados, y otras/os actores de instituciones públicas, privadas o sociedad civil.</p> <p>6.10 Mecanismos de Rendición de Cuentas Es un medio por el cual se da cuenta del cumplimiento de los acuerdos y compromisos establecidos por el estado y la sociedad civil.</p> <p>6.17 Red de actores sociales por IE Espacio de interacción entre actores sociales territoriales que se realiza tanto horizontalmente como verticalmente, esto es, buscando las</p>	<p>Se ha adecuado la definición de actores vinculados al documento normativo vigente.</p> <p>Las otras definiciones son nuevas incorporaciones necesarias para que se tenga claridad del presente documento.</p>



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Wiener FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:54:42 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>relaciones de asociación. Este tejido de relaciones sociales e institucionales puede ser de naturaleza formal o explícita como de carácter informal o implícito entre los agentes territoriales.</p> <p>6.18 Servidoras/es civiles del PNAEQW Personal que labora en las unidades territoriales y la Sede Central del PNAEQW, que participa de manera directa o indirecta durante el Proceso de Compras, a fin de garantizar la prestación del servicio alimentario,</p> <p>6.25 Vigilancia digital Herramienta tecnológica empleada para evitar actos de corrupción durante la evaluación y calificación de las propuestas técnicas y económicas presentadas por las/los postoras/es en el marco del Proceso de Compras del PNAEQW, generando transparencia y confianza en la ciudadanía; así como, el acceso a la información pública.</p>	
04	VII	<p>VII. Responsabilidades</p> <p>Las/los jefas/es, así como las/los servidoras/es civiles del PNAEQW, las personas que brinden servicio independientemente del vínculo contractual que mantenga con el PNAEQW, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.</p>	Se actualiza incluyendo otras modalidades de vínculo contractual.
04	8.1	<p>VIII. Disposiciones Generales</p> <p>8.1. De la Promoción de la Participación social</p> <p>a. El PNAEQW, a través de la USME, promueve que las unidades territoriales realicen acciones y mecanismos que faciliten la participación activa de los actores sociales locales</p> <p>b. La USME a través de las unidades territoriales promueve el registro de actores sociales en las IIEE,</p>	Se redefine las actividades que implica la Promoción de Participación Social la cual incluyen nuevos elementos como la participación activa de los actores sociales locales, la organización de las redes de actores sociales por IE, la generación de mecanismos de rendición de cuentas, se eliminó los contenidos del 8.1 y 8.2 porque eran repetitivos en el



Firmado digitalmente por CLAROS CUADROS Melvin Vlemér FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:54:30 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>organizándolos en “redes de actores sociales por IIEE”, los cuales se registran en el SIGO, o herramientas informáticas que se desarrollen.</p> <p>c. La USME a través de la UT, implementa mecanismos y herramientas de participación para la veeduría en la etapa de selección de proveedoras/es y las etapas de la prestación del servicio alimentario.</p> <p>d. El PNAEQW, mediante la UT, genera mecanismos de participación desarrollando herramientas que permitan la implementación de acuerdos y compromisos de forma progresiva durante las supervisiones a las IIEE y durante la atención de alertas.</p> <p>e. El PNAEQW a través de la UT, implementa acciones y mecanismos de rendición de cuentas dirigidas al CAE y actores sociales.</p> <p>f. La USME brinda asistencia técnica de forma permanente a las unidades territoriales para la implementación de las actividades de “promoción de la participación social”</p> <p>g. El/la CTT brinda asistencia técnica al/a la MGL y equipo técnico de la UT en las actividades de promoción de la participación.</p>	<p>contenido de disposiciones específicas.</p>
04	9.1	<p>IX. Disposiciones Específicas</p> <p>9.1. PROMOCION DE LA PARTICIPACION</p> <p>9.1.1 Red de Actores Sociales por IE</p> <p>9.1.1.1 Identificación y registro de actores sociales por IE.</p> <p>9.1.1.2 Acciones de sensibilización dirigida a integrantes de las redes de actores sociales por IE.</p> <p>9.1.1.3 Organización de la Red de actores sociales por IE</p> <p>9.1.2 Promoción y desarrollo de las veedurías.</p> <p>9.1.2.1 Veeduría en la etapa de selección de</p>	<p>Se reorientan las actividades de promoción de la participación en razón de poder establecer de mejor manera un conjunto de actividades que permita lograr el objetivo, en ese sentido se fundamenta el cambio en una lógica de intervención promotora de acciones desde las UT y desde los actores sociales.</p> <p>De esto tenemos que lo nuevo es:</p> <p>La Red de actores sociales por IE que recoge el registro de actores potenciándolo y realizando actividades de sensibilización como aspecto nuevo que debe motivar e</p>



Firmado digitalmente por CLAROS CUADROS Melvin Vlemer #AU 20550154065 soft
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 28.09.2023 15:53:07 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>proveedoras/es del proceso de compras.</p> <p>9.1.2 Veeduría en las etapas de la prestación del servicio alimentario.</p> <p>9.1.3 Acuerdos y compromisos en la Red de actores sociales</p> <p>9.1.4 Mecanismos para la rendición de cuentas</p>	<p>interactuar a los actores y organizar a los actores en la red.</p> <p>La promoción y desarrollo de las veedurías, los cual ya veníamos desarrollando, y no tiene cambio de fondo.</p> <p>Respecto a Acuerdos y compromisos en la red de actores, se propone la mejora en términos que se activen las redes y estas propongan las mejoras.</p> <p>Se incorpora los mecanismos de rendición de cuentas, la cual está orientada a hacer de conocimiento a todas las redes información de lo desarrollado por el PNAEQW durante todo el año.</p>
04	9.2	9.2.2 Metodología y estrategia de intervención para la atención de alertas	Se ha posicionado el punto para tener un mejor posicionamiento del tema que permite orientar a los dos procesos establecidos Proceso de Compras y Prestación del Servicio alimentario.
04	9.2	<p>9.2 ATENCIÓN DE ALERTAS</p> <p>9.2.3 Atención de la alerta relacionada a la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras</p> <p>9.2.3.2 El/la SC atiende la alerta de acuerdo a sus competencias en coordinación con la/el sectorista de la UGCTR para su resolución, dentro de los cuatro (4) días hábiles de haber recibido la alerta en la UT. Este plazo puede ampliarse en los casos que amerite, debidamente justificado, y de corresponder, se evalúa con la/el abogada/o de la UT la pertinencia de la misma. En caso de no contar con abogada/o, solicitar la asistencia técnica de la UAJ, quien emite opinión a través de un informe.</p>	<p>Se establece el plazo de cuatro (04) días hábiles para resolver la alerta, en razón que el Comité de Compras no siempre se puede reunir rápidamente para atender la alerta.</p> <p>A este punto se ha sumado el contenido de Actividades a desarrollar por tipo de alertas, en la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras que se repetía en la medida que se duplicaba contenido.</p>



Firmado digitalmente por CUAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:52:58 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
04	9.2.2.2	9.2.3. Atención de la alerta relacionada a las etapas de la prestación del servicio alimentario	Se ha trasladado todo el contenido de las "Actividades a desarrollar por tipo de alertas relacionadas a las etapas de la prestación del servicio alimentario, a este punto para hacer secuencial el proceso de este título, lo cual permite una lógica de intervención.
04	9.2.5	X.DISPOSICIONES FINALES	Se coloca este acápite como disposiciones finales, ya que las disposiciones desarrolladas contribuyen al logro del objetivo del protocolo, y no solo a la atención de alertas.
04	X	XI. ANEXOS ANEXO 01 Ficha de registro de actores sociales. ANEXO 05 Ficha de veeduría-etapas del servicio alimentario	Se ha incluido formato físico que puede utilizar el MGL para tomar los datos de los actores sociales, que luego serán registrados en el SIGO, en razón que ahora sin necesariamente estar físicamente en la IE, se puede solicitar a la IE y/o actor social, comparta la información que se requerirá para el registro de los actores sociales. Se ha actualizado el anexo 05 el cual permite al veedor marcar la posible observación al servicio alimentario en algunas de sus etapas, este formato ayuda a los actores sociales hacer más ágil e intuitivo las observaciones que puedan reportar durante la veeduría.



Firmado digitalmente por CLAROS
CUADROS Melvin Vlemer FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.09.2023 15:52:49 -05'00



Santiago De Surco, 04 de Septiembre del 2023

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000485-2023-MIDIS/PNAEQW-DE

VISTOS:

El Memorando N° D001168-2023-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Informe N° D000251-2023-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000738-2023-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, 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", que tiene como objetivo establecer las disposiciones para la formulación, revisión y aprobación de los documentos normativos, con el fin de contribuir con su estandarización bajo criterios de calidad y oportunidad que coadyuven al cumplimiento de los objetivos del Programa;

Que, corresponde señalar que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000279-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el "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" con código de documento normativo PRT-017-PNAEQW-UOP - Versión N° 09;

Que, en atención a lo antes señalado, mediante Memorando N° D001168-2023-MIDIS/PNAEQW-UOP, la Unidad de Organización de las Prestaciones remite el Informe N° D000498-2023-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCAR, elaborado por la Coordinación del Componente de Articulación, con el cual propone la aprobación del "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", que tiene como objetivo establecer las disposiciones para conformar o actualizar los comités de alimentación escolar de las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en el marco del modelo de cogestión;

Que, asimismo, la citada unidad refiere que la aprobación del documento normativo es de suma importancia dado que los responsables de ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el PNAEQW son los Comités de Alimentación Escolar conformados en cada institución educativa, por integrantes de la comunidad educativa, renovándose anualmente;


Firmado digitalmente por JACHA
ESPINOZA Wulida Ira FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.09.2023 14:17:44 -05:00


Firmado digitalmente por DAVILA
TAVARA Nataly Eleny FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.09.2023 14:02:43 -05:00


Firmado digitalmente por PARDO
VENERO Maria Ursula FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.09.2023 13:09:17 -05:00





Que, adicionalmente, la Unidad de Organización de las Prestaciones señala que las disposiciones contenidas en el referido documento incorporan las recomendaciones efectuadas por las diferentes unidades orgánicas del PNAEQW;

Que, con Informe N° D000251-2023-MIDIS/PNAEQW-UPPM la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, señala que el proyecto de modificación del “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” con código PRT-017-PNAEQW-UOP - Versión N° 10, se encuentra alineado al proceso M01 “Atención del servicio alimentario” vinculado a la planificación y organización del servicio alimentario, señalado en el literal b) del artículo 44° del Manual de Operaciones del PNAEQW, aprobado a través de la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS”; además, se encuentra vinculado a la planificación y organización del servicio alimentario, por lo que es concordante con la función y responsabilidad de la Unidad de Organización de las Prestaciones;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000738-2023-MIDIS/PNAEQW-UAJ, señala que la actualización del “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”, se encuentra enmarcado dentro lo establecido en el literal n) del artículo 29 del Manual de Operaciones del PNAEQW, que 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, la citada Unidad precisa que la conformación de los Comités de Alimentación Escolar se encuentra amparada en el numeral 3.2.1. del artículo 3 del Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece lo siguiente:

(...)

3.2.1. Comités de alimentación escolar: Se constituyen en cada institución educativa pública a nivel nacional, para ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario (...)

Que, en mérito a lo establecido en el literal i) del artículo 15 del Manual de Operaciones del PNAEQW, la Unidad de Asesoría Jurídica, opina que resulta legalmente viable que mediante Resolución de Dirección Ejecutiva se apruebe el “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”, con código PRT-017-PNAEQW-UOP - Versión N° 10, el cual ha incorporado mejoras con la finalidad de facilitar la gestión y/o trámites que realizan las unidades territoriales con el sector educación en la conformación de los Comités de Alimentación Escolar, agilizar el proceso de actualización de los citados comités facilitando acciones a los/las directores/as de las IIEE, así como su seguimiento; además que 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 Organización de las Prestaciones, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización y de la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS y la Resolución Ministerial N° 073-2023-MIDIS;





PERU

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

SE RESUELVE:

Artículo 1.- APROBAR el “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”, con código PRT-017-PNAEQW-UOP - Versión N° 10, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2.- DISPONER que la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000279-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprobó el “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” con código de documento normativo PRT-017-PNAEQW-UOP - Versión N° 09, se mantenga vigente hasta la culminación de la ejecución contractual 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 conformación o actualización de los Comités de Alimentación Escolar de las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código PRT-017-PNAEQW-UOP - Versión N° 10, 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-017-PNAEQW-UOP	10	20	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000485-2023-MIDIS/PNAEQW-DE	04 / 09 / 2023

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

ELABORADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Organización de las Prestaciones
Firma



Firmado digitalmente por DAVILA TAVARA Nataly Eleny FAU
20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04.09.2023 19:35:45 -05:00

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización
Firma



Firmado digitalmente por JACHA ESPINOZA Wulda Ira FAU
20550154065 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04.09.2023 16:57:34 -05:00

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica
Firma



Firmado digitalmente por PARDO VENERO Maria Ursula FAU
20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04.09.2023 17:02:26 -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	6
VIII. DISPOSICIONES GENERALES	6
IX. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	9
X. DISPOSICIONES FINALES	14
XI. ANEXOS	16



Firmado digitalmente por DAVILA
TAVARA Nataly Eleny FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 04.09.2023 19:35:51 -05:00

I. Objetivo

Establecer las disposiciones para conformar o actualizar los comités de alimentación escolar de las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en el marco del modelo de cogestión.

II. Alcance

El presente protocolo es de aplicación obligatoria para las/los servidoras/es civiles y personas que brinden servicio independientemente del vínculo contractual que mantengan con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, que en cumplimiento de sus funciones y/o actividades participen en la ejecución del mismo; así como para aquellas/os servidoras/es civiles de las direcciones o gerencias regionales de educación, unidades de gestión educativa local, instituciones educativas públicas e integrantes de los comités de alimentación escolar, en el marco de la Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU y sus modificatorias.

III. Base Normativa

- 3.1. Ley N° 28044, Ley General de Educación.
- 3.2. Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.3. Ley N°29733, Ley de Protección de Datos Personales.
- 3.4. Decreto Supremo N° 003-2013-JUS, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 29733, Ley de Protección de Datos Personales.
- 3.5. Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.6. Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.7. Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.8. 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.
- 3.9. Resolución Ministerial N°189-2021-MINEDU, que aprueba las “Disposiciones para los Comités de Gestión Escolar en las Instituciones Educativas Públicas de Educación Básica” y la Tabla de Equivalencias de Denominaciones para las comisiones y comités de las instituciones educativas públicas de Educación Básica.
- 3.10. Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada “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”.

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, o documento que lo sustituya o reemplace, de ser el caso.

- 4.2. MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, o documento que lo sustituya o reemplace, de ser el caso.

V. Abreviaturas y Siglas

APAFA	: Asociación de Padres de Familia.
CAE	: Comités de Alimentación Escolar.
CCAR	: Coordinación del Componente de Articulación.
CONEI	: Consejo Educativo Institucional.
CRFA	: Centros Rurales de Formación en Alternancia.
DE	: Dirección Ejecutiva.
DRE/GRE	: Dirección Regional de Educación / Gerencia Regional de Educación.
EE	: Especialista Educativa/o.
ESCALE	: Estadística de la Calidad Educativa.
IE	: Institución Educativa.
IIEE	: Instituciones Educativas.
JUT	: Jefa/e de Unidad Territorial.
MINEDU	: Ministerio de Educación.
MGL	: Monitor/a de Gestión Local.
PRONOEI	: Programa No Escolarizado de Educación Inicial.
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
RDE	: Resolución de Dirección Ejecutiva.
SIAGIE	: Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa.
SIGO	: Sistema Integrado de Gestión Operativa.
SRE	: Secundaria con Residencia Estudiantil.
ST	: Secundaria Tutorial.
TIC	: Tecnologías de la Información y la Comunicación.
UCI	: Unidad de Comunicación e Imagen.
UGEL	: Unidad de Gestión Educativa Local.
UOP	: Unidad de Organización de las Prestaciones.
USME	: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.
UT	: Unidad Territorial.
UTI	: Unidad de Tecnologías de la Información.

VI. Definición de Términos

6.1. Actualización del comité de alimentación escolar

Cambio de un/una o más integrantes del comité de alimentación escolar, a través de la suscripción de los formatos correspondientes y el registro de cambios en el sub módulo CAE del módulo de gestión de actores del SIGO, durante cualquier periodo del año escolar y posterior a su conformación.

6.2. Asistencia técnica¹

Actividad de asesoría y/o acompañamiento para la transferencia de conocimientos, prácticas o tecnologías, destinadas 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.

6.3. Actualización del listado de IIEE ²

¹ “Norma técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el PNAEQW”, aprobada mediante RDE N°D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE.

² 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 PNAEQW, aprobada mediante RDE N°D000259-2022-MIDIS/PNAEQW-DE.



Es un procedimiento que comprende la actualización de datos cuantitativos (cantidad de IIEE y cantidad de usuarias/os) y datos cualitativos (denominación, ubicación geográfica, nivel educativo, código de local y código modular) de las IIEE atendidas por el PNAEQW.

6.4. Caso fortuito o fuerza mayor³

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.

6.5. 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.

6.6. Comunidad educativa⁴

Es el conjunto de estudiantes, madres y padres de familia, docentes, directivos, administrativos, ex alumnos y miembros de la comunidad local.

6.7. Conformación del comité de alimentación escolar

Proceso mediante el cual se elige y acredita a las/los representantes de la comunidad educativa, quienes adoptan compromisos y funciones para la ejecución del servicio alimentario brindado por el PNAEQW.

6.8. IE integrada

Es aquella IE que tiene más de un nivel, modalidad o forma educativa, que comparten el código de local y el/la director/a, pero que cuentan con códigos modulares diferentes por cada nivel.

6.9. Liberación de integrantes de los CAE

Proceso mediante el cual un/una integrante de un comité de alimentación escolar pasa a ser integrante de otro dentro de la misma jurisdicción de la UT o fuera de ella, dejando de integrar el comité de alimentación escolar inicial. Este acto de liberación requiere que dicha/o integrante suscriba nuevos formatos de conformación/actualización y compromiso de los CAE; para luego ser registrado en el SIGO de acuerdo con el comité de alimentación escolar al cual pertenece.

6.10. Modelo de cogestión⁵

Estrategia de gestión, basada en la corresponsabilidad, en que el Estado y la comunidad organizada participan de manera coordinada y articulada, en la planificación del servicio alimentario, de acuerdo con los lineamientos del PNAEQW. El modelo de cogestión tiene por finalidad el desarrollo de capacidades de los actores de la sociedad civil y la participación empoderada de la población en la prestación del servicio alimentario mediante el comité de alimentación escolar.

6.11. Sub módulo CAE

Herramienta informática perteneciente al módulo gestión de actores del SIGO utilizada para los procesos de conformación y/o actualización de las/los integrantes de los CAE.

6.12. Presidenta/e delegada/o del comité de alimentación escolar

Es la/el integrante de la comunidad educativa en una IE integrada o de un PRONOEI a quien se le delega el rol de presidenta/e del comité de alimentación escolar.

³ RDE N°D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE.

⁴ Resolución Ministerial N° 189-2021-MINEDU.

⁵ Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités y organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del programa nacional cuna más y el PNAEQW.

6.13. SIGO

Solución web que atiende procesos operativos de las unidades orgánicas del PNAEQW. Dicha solución web se agrupa en módulos, con la finalidad de administrar, monitorear y supervisar los diferentes procesos, en relación con la prestación del servicio alimentario.

6.14. Situación de emergencia⁶

Es aquel estado de daños sobre la vida, el patrimonio y el 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.

6.15. Suscripción de formatos

Acción de oficializar o acreditar la conformación o actualización del comité de alimentación escolar, mediante la firma de los formatos (Anexo N° 1 y/o anexo N° 3 y anexo N° 2) por parte de las/los representantes elegidas/os por la comunidad educativa.

6.16. Tecnologías digitales⁷

Se refieren a las TIC, incluidos internet, las tecnologías y dispositivos móviles, así como la analítica de datos utilizados para mejorar la generación, recopilación, intercambio, agregación, combinación, análisis, acceso, búsqueda y presentación de contenido digital, incluido el desarrollo de servicios y aplicaciones aplicables a la materia de gobierno digital.

VII. Responsabilidades

Las/los servidoras/es civiles y personas que brinden servicio independientemente del vínculo contractual que mantengan con el PNAEQW, que en cumplimiento de sus funciones y/o actividades participen en la ejecución del presente protocolo; así como para aquellas/os servidoras/es civiles de las direcciones o gerencias regionales de educación, unidades de gestión educativa local, IIEE e integrantes de los CAE, en el marco de la Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU y sus modificatorias.

VIII. Disposiciones Generales

8.1. Mediante 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” en adelante norma técnica de cogestión, el MINEDU establece las disposiciones generales para la conformación de los CAE, en concordancia con el presente protocolo. Cabe indicar que, dicha norma técnica de cogestión establece las responsabilidades y funciones de los integrantes de los CAE, según el rol que desempeñen (presidenta/e, secretaria/o y vocal).



Firmado digitalmente por DAVILA TAVARA Nataly Eleny FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 04.09.2023 19:36:22 -05:00

⁶ Decreto Supremo N° 048-2011-PCM que aprueba el Reglamento de la Ley N° 29664, que crea el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres.

⁷ Decreto legislativo N° 1412 Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gobierno Digital.

8.2. El proceso de conformación de los CAE comprende tres (3) fases que se desarrollan desde el mes de agosto hasta la segunda semana de diciembre y se ejecuta sobre el total de las IIEE activas, pertenecientes al “Listado de instituciones educativas públicas a ser atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma⁸”, en adelante listado de IIEE. Cabe indicar que, si en las actualizaciones del listado de IIEE que se producen en el año se incorporan nuevas, se debe realizar la conformación de los CAE que correspondan.

En el siguiente cuadro se presentan las fases que comprenden el proceso de conformación de los CAE y sus periodos:

Cuadro N°1: Fases y periodos del proceso de conformación de los CAE

Fases	Periodos ⁹
Condiciones previas	Agosto – setiembre
Conformación de los CAE	Setiembre – noviembre
Consolidación de la información	Hasta la segunda semana de diciembre.

8.3. El comité de alimentación escolar se conforma en cada IE que recibe el servicio alimentario del PNAEQW, por nivel educativo inicial, primaria y secundaria¹⁰; teniendo como cantidad de integrantes de tres (3) como mínimo a cinco (5) como máximo con vigencia de funciones hasta concluir el año escolar. En casos especiales, la conformación del comité de alimentación escolar se adecua a la realidad y necesidades de cada IE que atiende el PNAEQW¹¹.

El comité de alimentación escolar se encuentra conformado por las/los siguientes integrantes:

Cuadro N°2: Integrantes del comité de alimentación escolar¹²

Rol	Actores que asumen el rol
Presidenta/e	a. IE del nivel inicial/primaria/secundaria: el/la director/a de la IE. b. IE integrada: el/la director/a de la IE puede delegar la presidencia del comité de alimentación escolar al/a la subdirector/a de la IE, por nivel educativo. c. PRONOEI: el/la docente coordinador/a o a quien delegue. d. IE con secundaria tutorial: el/la coordinador/a del núcleo educativo. e. IE con secundaria en alternancia: el/la director/a de la IE o el/la coordinador/a de los CRFA. f. IE secundaria con residencia estudiantil: el/la director/a de la IE o el/la coordinador/a de la SRE.



Firmado digitalmente por DAVILA TAVARA Nataly Eleny FAU
 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 04.09.2023 19:36:36 -05:00

⁸ Para efectos de iniciar el proceso de conformación de los CAE se toma en consideración el Listado de IIEE vigente, sin embargo, la ejecución efectiva de tal proceso se realiza con el Listado de IIEE aprobado para el siguiente periodo escolar.

⁹ En caso se amplíe o modifique el periodo escolar, estos plazos se adecuan al contexto situacional.

¹⁰ Conforme lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 006-2018-MIDIS.

¹¹ Conforme al numeral 6.7.4 de la Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU; se considera para cualquier rol de los CAE.

¹² Alineado al numeral 6.7.3. Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU y al numeral 5.6.3.1. del anexo 01 de la Resolución Ministerial N°189-2021-MINEDU, asimismo, en el anexo 02 de esta última resolución se incluye al Comité de Alimentación Escolar en el Comité de Gestión de Condiciones Operativas.

Rol	Actores que asumen el rol
Secretaria/o	<p>a. IE del nivel inicial/primaria/secundaria: un/una representante de las/los docentes o sub director/a o del personal administrativo del nivel educativo al que corresponda.</p> <p>b. IE unidocente o PRONOEI: madres o padres de familia.</p> <p>c. IE con secundaria tutorial: el/la gestor/a comunitario/a o un/una representante de las/los docentes o del personal administrativo.</p> <p>d. IE con secundaria en alternancia: el/la coordinador/a de los CRFA o un/una representante de las/los docentes o del personal administrativo.</p> <p>e. IE secundaria con residencia estudiantil: el/la coordinador/a de la residencia o la/el responsable de la residencia, un/una representante de las/los docentes o del personal administrativo.</p>
Vocal	<p>De uno a tres representantes de madres y padres de familia de la IE o PRONOEI, según corresponda, elegibles entre las siguientes opciones:</p> <p>a. Las/los integrantes del CONEI.</p> <p>b. Las/los integrantes de la APAFA o la CRFA.</p> <p>c. Madres o padres de familia o tutores legales o apoderados/as, elegidas/os entre las/los representantes de los comités de aula.</p> <p>d. Madres o padres de familia o tutores legales o apoderadas/os, elegidas/os en reunión o asamblea.</p> <p>Se puede incluir como vocales a las personas vinculadas directamente al servicio alimentario escolar, designada/o por el/la director/a o quien haga sus veces:</p> <p>a. Personal de cocina o personal encargado de la recepción de los alimentos.</p> <p>b. Personal de cocina de IE del nivel secundaria con residencia estudiantil y secundaria en alternancia.</p>



Firmado digitalmente por DAVILA TAVARA Nataly Eleny FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 04.09.2023 19:36:45 -05:00

8.4. Las/los integrantes de los CAE no pueden ser parte de más de un comité de alimentación escolar, por ende, no pueden ser registrados en el sub módulo CAE del módulo gestión de actores del SIGO. Sin embargo, existen excepciones para la IE integrada y PRONOEI, tal como se presenta en el cuadro N° 3:

Cuadro N°3: Actores con excepción para integrar más de un comité de alimentación escolar

Tipo de IE	Rol	Actor con excepción
IE integrada	Presidenta/e	Director/a
	Vocal (solo una/o)	Personal encargada/o de la recepción de alimentos
PRONOEI	Presidenta/e	Docente coordinador/a

8.5. La delegación del rol de presidenta/e, se realiza conforme el cuadro N° 4:

Cuadro N°4: Presidenta/e delegada/o del comité de alimentación escolar

Tipo de IE	Rol	Actor a quien se delega	Formato
IE integrada	Presidenta/e	Sub director/a	El anexo N° 1 (Acta de conformación/actualización y compromiso del comité de alimentación escolar) o el anexo N° 3 (Acta de conformación/actualización y compromiso del comité de alimentación escolar – casos excepcionales) es firmado por el/la director/a, según corresponda.
PRONOEI	Presidenta/e	Promotor/a	El anexo N° 1 o anexo N° 3 es firmado por el/la docente coordinador/a, según corresponda.
		Madre o padre de familia	

8.6. Los impedimentos para ser integrante del comité de alimentación escolar son los siguientes:

- a) Tener antecedentes penales o judiciales.
- b) Tener relaciones de parentesco, laboral o afinidad con las/los proveedoras/es del PNAEQW.
- c) Integrar algún comité de compra¹³.
- d) Ejercer funciones en otros CAE (considerar las excepciones señaladas en el cuadro N° 3).
- e) No tener documento nacional de identidad o carnet de extranjería.
- f) Ser menor de edad.

8.7. Mediante la suscripción de la “Ficha de datos de la/del integrante del comité de alimentación escolar” (anexo N° 2) todos los integrantes declaran bajo juramento no tener los impedimentos referidos en el numeral precedente.

8.8. El proceso de actualización de los CAE se produce de acuerdo a la necesidad de cambiar un/una o más integrantes de un comité de alimentación escolar, efectuándose posterior a su conformación, este proceso se puede realizar durante todo el año escolar y de manera transversal al proceso de conformación de los CAE del año siguiente.

8.9. La UOP realiza el seguimiento permanente a los procesos de conformación y actualización de los CAE generando reportes periódicos de la información que registran las unidades territoriales en el sub módulo CAE del módulo gestión de actores del SIGO, en adelante SIGO – CAE, según corresponda.

IX. Disposiciones específicas

9.1. Proceso de conformación de los CAE

9.1.1. Fase de condiciones previas

La fase de condiciones previas para la conformación de los CAE consiste en el trabajo articulado con el sector educación, a fin de gestionar lo siguiente:

¹³ Según Resolución Ministerial N°181-2019-MIDIS.



9.1.1.1. Acciones a cargo de las unidades orgánicas de la sede del PNAEQW

- a) La DE mediante RDE aprueba el listado de IIEE, según el cual se conforman los CAE en las IIEE activas por cada nivel educativo.
- b) La/el jefa/e de la UOP de considerarlo necesario promueve ante el MINEDU la revisión y la actualización de la norma técnica de cogestión, y/o acciones a nivel nacional a favor de la generación de condiciones para la conformación o actualización de los CAE, a fin de establecer disposiciones que coadyuven a asegurar la adecuada prestación del servicio alimentario.
- c) El/la coordinador/a de la CCAR, con el apoyo del personal de la CCAR, brinda asistencia técnica permanente al equipo técnico de las unidades territoriales para el adecuado cumplimiento del presente documento, así como para el cumplimiento de las metas y plazos establecidos.
- d) El/la coordinador/a de la CCAR coordina con la UCI la implementación de estrategias comunicacionales, a nivel nacional, que contribuyan a asegurar la participación de la comunidad educativa.
- e) El/la coordinador/a de la CCAR coordina con la UTI la apertura oportuna del SIGO – CAE para el proceso de conformación de los CAE.
- f) El/la coordinador/a de la CCAR, coordina con la USME para que en la supervisión presencial y/o seguimiento remoto durante los meses de setiembre a noviembre se asegure la conformación de los CAE.



Firmado digitalmente por DAVILA
TAVARA Nataly Eleny FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.09.2023 19:37:03 -05:00

9.1.1.2. Acciones a cargo de las unidades territoriales del PNAEQW

- a) La/el JUT, o el/la servidor/a civil que designe, coordina con la GRE/DRE a fin que emita una norma regional o documento formal que determine indicaciones sobre la prestación del servicio alimentario a la comunidad educativa, que incluya disposiciones relacionadas a los procesos de conformación y actualización de los CAE.
- b) El equipo técnico territorial¹⁴ elabora un cronograma con la DRE/GRE y/o unidades de gestión educativa local para asegurar las acciones adecuadas sobre la conformación y actualización de los CAE en la región, conforme a la normatividad vigente emitida por el MIDIS, el PNAEQW y el MINEDU.
- c) La/el JUT, o el/la servidor/a civil que designe, coordina la publicación en las páginas web institucionales u otro espacio de difusión institucional de la GRE/DRE y/o unidades de gestión educativa local de los siguientes documentos:
 - Norma técnica de cogestión.
 - 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 o el documento que lo actualice.
 - Otros documentos relacionados al servicio alimentario que considere el PNAEQW.
- d) La/el JUT solicita a las unidades de gestión educativa local la remisión de información actualizada de las IIEE para evitar conformar o actualizar los CAE en IIEE que se encuentran como cerradas/inactivas en el ESCALE, así como la remisión de

¹⁴ Es el equipo que conforma la/el JUT para las acciones de articulación conforme a los “Lineamientos para la articulación a nivel territorial del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.

- información sobre la modificación en el nombramiento del personal directivo de las IIEE atendidas por el PNAEQW.
- e) La/el EE coordina con cada UGEL para que brinde la capacitación y asistencia técnica al personal directivo y a las/los directoras/es de las IIEE, a través de medios físicos y/o digitales, en los temas sobre el modelo de cogestión, conformación de los CAE, etapas de la prestación y vigilancia del servicio alimentario, responsabilidades, funciones e impedimentos para integrar el comité, así como para facilitar los formatos vigentes (anexo N°1, anexo N° 2 y anexo N° 3); contando para ello con la base de datos del personal directivo de las IIEE atendidas por el PNAEQW.
 - f) La/el MGL coordina y brinda la capacitación correspondiente a los/las directores/as de sus IIEE asignadas que no hubieran participado en la capacitación referida en el literal anterior.
 - g) La/el JUT, o el/la servidor/a civil que designe, en los casos de zonas rurales de difícil acceso, coordina con la UGEL a fin que se difunda acciones sobre la conformación de los CAE mediante canales de comunicación masiva como medios radiales comunitarios u otras estrategias pertinentes.

9.1.2. Fase de conformación de los CAE

Esta fase es dirigida por el/la directora/a, o quien haga sus veces en la IE, en el marco de la norma técnica de cogestión.

9.1.2.1. Acciones previas

- a) Verifica que su IE esté priorizada para ser atendida por el PNAEQW, accediendo con el código modular de la IE al portal electrónico: <https://geo.qaliwarmas.gob.pe>
- b) Verifica que los datos de su IE se encuentren actualizados en la base del padrón de IIEE del ESCALE y en el SIAGIE del MINEDU.
- c) Convoca a una reunión/asamblea presencial o no presencial a las madres y/o padres de familia y/o tutores legales y/o apoderadas/os, durante los meses de setiembre a noviembre, para elegir a las/los representantes que integrarán el comité de alimentación escolar.

9.1.2.2. Acciones durante la conformación

- a) Desarrolla la reunión/asamblea presencial o no presencial informando sobre la estrategia de cogestión con el PNAEQW, etapas de la prestación y vigilancia del servicio alimentario, responsabilidades, funciones e impedimentos para integrar el comité.
- b) Dirige la elección de las/los integrantes del comité, de acuerdo al cuadro N° 2: Integrantes del comité de alimentación escolar y considerando los impedimentos del numeral 8.6 de la presente norma.
- c) Suscribe el "Acta de conformación/actualización y compromiso del comité de alimentación escolar" (anexo N° 1) conjuntamente con la/el presidenta/e de la APAFA o la/el representante de madres y padres de familia.
- d) Solicita a las/los integrantes elegidas/os del comité, el registro, suscripción y entrega de la "Ficha de datos de la/del integrante del comité de alimentación escolar" (anexo N° 2), ya sea de manera física o por medio de tecnologías digitales, para formalizar dicha conformación.



Firmado digitalmente por DAVILA
TAVARA Nataly Eleny FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.09.2023 19:37:14 -05:00

- e) La/el director/a o quien haga las veces de presidenta/e del comité suscribe el anexo N° 2 de cada integrante, de acuerdo con lo dispuesto en el presente protocolo, teniendo en cuenta que la firma y los datos (número de DNI o carnet de extranjería, nombres, apellidos y fecha de nacimiento) figuren tal como está en el Documento de Identidad de la/del integrante elegida/o, asimismo, verifica que se hayan consignado todos los datos solicitados.

9.1.2.3. Acciones posteriores a la conformación

- a) Remite oportunamente a la UT, de manera virtual a través de la mesa de partes virtual: <https://mesadepartes.galiwarma.gob.pe/MPV/> o del/de la MGL, la copia de los formatos de conformación del comité de alimentación escolar suscritos de acuerdo con el cronograma establecido por la UGEL y la UT. Excepcionalmente, puede remitir de manera física la copia de los formatos de conformación de dicho comité.
- b) Custodia los formatos originales de la conformación del comité de alimentación escolar suscritos.
- c) La/el director/a o quien haga las veces de presidenta/e del comité recibe capacitación y asistencia técnica permanente, de manera presencial y/o no presencial, por parte de las/los monitores de gestión local, de acuerdo al “Plan anual de fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” para el cumplimiento de sus funciones.



Firmado digitalmente por DAVILA
TAVARA Nataly Eleny FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.09.2023 19:37:20 -05:00

9.1.3. Fase de consolidación de la información

Esta fase está a cargo de la UT y la UOP del PNAEQW:

- a) La/el EE, con el apoyo de la/del especialista informática/o o el/la servidor/a civil que designe la/el JUT, verifican el correcto manejo y uso de la información relacionada al proceso de conformación de los CAE.
- b) Las/los monitores de gestión local revisan y registran correctamente la información de los formatos correspondientes (anexo N° 1 y anexo N° 2) al SIGO - CAE, adjuntando los formatos digitalizados (en formato PDF) como sustento.
- c) El/la coordinador/a de la CCAR, con el apoyo del personal a su cargo, monitorea a nivel nacional el registro de la conformación en el SIGO - CAE, remitiendo, mediante correo electrónico, reportes semanales y/o quincenales a las unidades territoriales a partir de la habilitación del SIGO – CAE para el proceso de compras del año escolar siguiente.
- d) La/el EE, con el apoyo de la/del especialista informática/o o el/la servidor/a civil que designe la/el JUT, realizan el seguimiento a la conformación de los CAE mediante reportes semanales y/o quincenales, considerando los reportes emitidos por la CCAR; luego los remite, a través de correo electrónico, a la/al JUT para las acciones que correspondan.
- e) La/el JUT remite, mediante memorando, a la UOP el informe consolidado de la conformación de los CAE, durante la segunda quincena de diciembre (ver el cuadro N°1: fases y periodos del proceso de conformación de los CAE), y de ser el caso informa las dificultades que se hubiesen presentado y las medidas adoptadas.

9.2. Proceso de actualización de los CAE

A continuación, se presentan las disposiciones para la actualización de los integrantes de los CAE que han sido conformados:

9.2.1. Condiciones previas

- a) La/el EE, con el apoyo del equipo técnico territorial, brinda asistencia técnica presencial y/o no presencial a la GRE/DRE y a las unidades de gestión educativa local con la finalidad de asegurar la actualización de los CAE que correspondan, antes del inicio del año escolar.
- b) La DRE/GRE informa a las unidades de gestión educativa local de su jurisdicción la necesidad de contar con las bases de datos de la designación de las/los directoras/es o las/los coordinadoras/es de las IIEE atendidas por el PNAEQW, antes del inicio del año escolar.
- c) La UGEL remite mediante documento y de manera oportuna a la UT la información sobre la continuidad o nueva designación de las/los directoras/es o las/los coordinadoras/es de las IIEE atendidas por el PNAEQW, a fin que el PNAEQW brinde la capacitación correspondiente a las/los nuevas/os directoras/es y coordinadoras/es.
- d) La/el EE realiza la acción establecida en el literal e) del numeral 9.1.1.2. del presente documento, según corresponda.
- e) El/la MGL realiza la acción establecida en el literal f) del numeral 9.1.1.2. del presente documento, según corresponda, como parte de sus visitas de supervisión y/o actividades de fortalecimiento de capacidades en las IIEE asignadas.

9.2.2. Actualización de las/los integrantes

- a) El/la director/a, o quien haga sus veces, y la/el presidenta/e del comité de alimentación escolar realizan las acciones señaladas en el numeral 9.1.2. del presente documento, según corresponda.
- b) El/la director/a, o quien haga sus veces, convoca a una reunión/asamblea presencial o no presencial a las madres y/o padres de familia y/o tutores legales y/o apoderadas/os, informando la necesidad de actualizar el comité de alimentación escolar a fin de elegir a las/los nuevas/os representantes que integrarán dicho comité.
- c) El/la director/a, o quien haga sus veces, no solicita la firma del/de la presidente/a de la APAFA o la/el representante de madres y padres de familia en el "Acta de conformación/actualización y compromiso de los CAE" (anexo N° 1), cuando únicamente se requiera actualizar el cargo del/de la presidente/a, el cual recae en el/la director/a o quien haga sus veces en la IE.
- d) La/el director/a o quien haga las veces de presidenta/e del comité solamente solicita la "Ficha de datos de la/del integrante de los CAE" (anexo N° 2) a la/al nueva/o integrante.

9.2.3. Registro de la información

- a) La/el MGL revisa y registra oportunamente la información de los formatos de la actualización del comité de alimentación escolar (anexo N°1 y anexo N° 2) en el SIGO - CAE.

9.3. Seguimiento a la conformación o actualización de los CAE

- a) La/el EE, con el apoyo de la/del especialista informática/o o el/la servidor/a civil que designe la/el JUT, verifican la información registrada en el SIGO – CAE en una muestra representativa, la cual debe corresponder estrictamente a la información suscrita en los formatos remitidos por las/los directoras/es de las IIEE atendidas por el PNAEQW.



Firmado digitalmente por DAVILA
TAVARA Nataly Eleny FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.09.2023 19:37:29 -05:00

- b) La/el EE elabora reportes de calidad de la información registrada en el SIGO - CAE, con fecha de corte a la quincena de cada mes, y lo remite mediante correo electrónico a la/al JUT para las acciones que correspondan.
- c) La/el JUT, de encontrar observaciones, solicita a las/los monitoras/es de gestión local el levantamiento de las mismas, en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles para el remisión del reporte correspondiente.
- d) El/la coordinador/a de la CCAR con la/el especialista de la CCAR, monitorea a nivel nacional la calidad de la información registrada en el SIGO - CAE, emitiendo informes mensuales con fecha de corte a fin de mes.
- e) La/el jefa/e de la UOP remite a la/al JUT, mediante memorando, los reportes mensuales de calidad de la información registrada en el SIGO - CAE para el levantamiento de las observaciones en el plazo establecido por la UOP.
- f) La/el EE remite a la CCAR, mediante correo electrónico, el reporte de levantamiento de observaciones según el plazo establecido.

9.4. Acciones en situaciones de emergencia u otros eventos de caso fortuito y/o fuerza mayor

Si durante la prestación del servicio alimentario se presentan situaciones de emergencia, caso fortuito y/o fuerza mayor, debidamente reglamentados por los sectores competentes, y/o se encuentre limitado el ejercicio de los derechos a la libertad de reunión y/o tránsito, se realizan las acciones dispuestas en el numeral 9.1 para la conformación de los CAE y las acciones descritas en el numeral 9.2 para la actualización de los CAE, según corresponda; teniendo en cuenta que en la elección de las/los integrantes de los CAE se debe evitar la exposición de personas vulnerables en la prestación del servicio alimentario. Asimismo, de acuerdo al contexto presentado, se pueden realizar las siguientes acciones:

- a) La UT coordina con la DRE/GRE y las Unidades de Gestión Educativa Local, a través de los medios de comunicación y/o tecnologías digitales disponibles, para que remitan la información pertinente sobre la designación de las/los directoras/es o las/los coordinadoras/es de las IIEE atendidas por el PNAEQW.
- b) El/la director/a, o quien haga sus veces, en caso no se pueda llevar a cabo la reunión de madres y padres de familia, coordina, a través de otros medios de comunicación, la elección de las/los integrantes o de las/los nuevas/os integrantes del comité de alimentación escolar y suscribe el anexo N° 3 (Acta de Conformación/Actualización y Compromiso de los CAE – casos excepcionales), siendo opcional que la/el presidenta/e de la APAFA o de la/del representante de madres y padres de familia firme el referido anexo.
- c) Las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar elegidas/os, remiten, de ser posible, el anexo N° 2 al/a la director/a, o quien haga sus veces, ya sea de manera física o por otros medios, para formalizar dicha conformación. De no contar con los medios para el envío de la ficha de datos, solo el/la director/a, o quien haga sus veces, suscribe el anexo N° 2 con los datos proporcionados por las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar; teniendo en cuenta que la firma y los datos (número de DNI o carnet de extranjería, nombres, apellidos y fecha de nacimiento) figuren tal como está en el Documento de Identidad de la/del integrante elegida/o.

X. Disposiciones finales

- 10.1. Para cada actualización del listado de IIEE del PNAEQW se garantiza la conformación de los CAE antes del inicio de la prestación del servicio alimentario que corresponda. En aquellas IIEE ubicadas en zonas urbanas se considera como plazo máximo de conformación de los CAE diez (10) días hábiles, a partir de la emisión del listado actualizado, y en el caso de las zonas rurales se debe priorizar la supervisión en los distritos de las IIEE incorporadas, de manera que se asegure la oportunidad de la conformación de los CAE y la capacitación de las/los integrantes del mismo.



- 10.2. De presentarse un cambio de código modular de la IE en el transcurso de la prestación del servicio alimentario, se procede a conformar a los CAE con el nuevo código modular, es decir en el anexo N° 1 debe figurar el nuevo código modular.
- 10.3. Cuando la IE tiene conformado su comité de alimentación escolar con el nuevo código modular (verificar la última acta de conformación y/o actualización de CAE ingresada en el SIGO - CAE), la/el MGL registra los datos según la última acta de conformación y/o actualización de CAE con el nuevo código modular.
- 10.4. Cuando la IE tiene conformado su comité de alimentación escolar con el anterior código modular (verificar la última acta de conformación y/o actualización de CAE registrada en el SIGO - CAE), la/el MGL gestiona la nueva conformación del comité de alimentación escolar con el nuevo código modular.
- 10.5. Si durante el proceso de conformación o actualización de los CAE, antes de la consolidación de la información, se requiere la liberación de un/una integrante del comité de alimentación escolar, se realiza lo siguiente:
 - 10.5.1 Si la/el nueva/o integrante de una IE “receptora” se encuentra registrada/o en el SIGO - CAE de otra IE “de origen” de la misma UT: la/el MGL registra en el SIGO - CAE una nueva acta de conformación (anexo N° 1 o anexo N° 3) de la IE “de origen” (previa suscripción), excluyendo a dicha/o integrante; posteriormente la/el MGL de la IE “receptora” puede registrar en el SIGO - CAE el acta de conformación (anexo N° 1 o anexo N° 3) que corresponda. Para las IIEE de difícil acceso, se da el plazo de diez (10) días hábiles para registrar las actas correspondientes en el SIGO - CAE.
 - 10.5.2 Si la/el nueva/o integrante de una IE “receptora” se encuentra registrada/o en el SIGO - CAE de una IE “de origen” de otra UT: la/el EE de la UT a la que pertenece la IE “receptora” solicita la liberación de dicha/o integrante a la/al EE de la IE “de origen” por medio de un correo electrónico, con copia a la CCAR, y coordina con la/el MGL. Luego, la/el MGL de la UT de la IE “de origen” debe registrar en el SIGO - CAE una nueva acta de conformación (anexo N° 1 o anexo N° 3) de la IE “de origen” (previa suscripción), excluyendo a dicha/o integrante; posteriormente la/el MGL de la IE “receptora” puede registrar en el SIGO - CAE el acta de conformación (anexo N° 1 o anexo N° 3) que corresponda. Para las IIEE de difícil acceso, se da el plazo de diez (10) días hábiles para registrar las actas correspondientes en el SIGO - CAE.
- 10.6. El cierre definitivo o temporal de una IE usuaria del PNAEQW es motivo de no conformación de los CAE, en dicha situación la UT acciona de acuerdo al 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” o documento que lo sustituya o reemplace, de ser el caso.
- 10.7. De existir observaciones en los formatos de conformación o actualización de los CAE respecto a datos personales errados, la/el MGL coordina con el/la director/a, o quien haga sus veces en la IE, para solicitar la copia del DNI de las/los integrantes que correspondan para los fines pertinentes.
- 10.8. Para los casos en los cuales la/el integrante del comité de alimentación escolar consigne sólo su huella dactilar en la “Ficha de Datos de la/el Integrante del Comité de Alimentación Escolar” (Anexo N° 2), se deberá adjuntar la copia simple del DNI.



Firmado digitalmente por DAVILA TAVARA Nataly Eleny FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 04.09.2023 19:37:36 -05:00

10.9. Para aquellos casos referentes a la conformación y/o actualización de los CAE no contemplados en el presente protocolo, la UT solicita opinión técnica a la UOP a fin que esta evalúe el caso y brinde la solución respectiva.

XI. Anexos

- Anexo N° 1: PRT-017-PNAEQW-UOP-FOR-001, Acta de Conformación/Actualización y Compromiso del Comité de Alimentación Escolar.
- Anexo N° 2: PRT-017-PNAEQW-UOP-FOR-002, Ficha de Datos de la/del Integrante del Comités de Alimentación Escolar.
- Anexo N° 3: PRT-017-PNAEQW-UOP-FOR-003, Acta de Conformación/Actualización y Compromiso del Comité de Alimentación Escolar – casos excepcionales.
- Anexo N° 4: Cuadro de Control de Cambios.



Firmado digitalmente por DAVILA
TAVARA Nataly Eleny FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04.09.2023 19:37:44 -05:00

ANEXO N°1

				PRT-017-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N°: 10	ACTA DE CONFORMACIÓN/ACTUALIZACIÓN Y COMPROMISO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR			Página 1 de 1

En el centro poblado/sector/urbanización _____ del distrito de _____, provincia _____ y departamento de _____.

En el marco de la norma técnica para la cogestión del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW) y de acuerdo a los procedimientos generales para la operatividad del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario, siendo las _____ del día _____ del mes de _____ del año 202__, la IE/ PRONOEI _____ con código modular N° _____, del nivel _____, en la reunión de madres y padres de familia presidida por el/la director/a o quien haga de sus veces en la IE la/el Sra./Sr. _____ con DNI _____, se inicia la presente sesión con los siguientes puntos de agenda:

1. Difusión de la estrategia de cogestión, las etapas de la prestación y vigilancia del servicio alimentario, así como **las responsabilidades, funciones e impedimentos** de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (CAE).
2. Elección de las/los integrantes del CAE, y/o delegación de la presidencia de corresponder, de acuerdo con la normativa del PNAEQW.
3. **Compromiso público** de las/los integrantes de cumplir estrictamente las funciones y responsabilidades establecidas por el PNAEQW y la suscripción de la ficha de datos.

Se inicia la sesión dando a conocer el punto N°1 de la agenda, luego de lo cual se procede a la **elección de las/los integrantes del CAE**, los cuales pueden ser voluntarias/os o elegidas/os por voto. Una vez identificado a las/los representantes, se declara conformado el CAE de la siguiente forma:

Rol en el CAE	Nombres y apellidos (completos)	DNI N°	Cargo en la IE ¹⁵
Presidenta/e			
Secretaria/o:			
La/el vocal:			
La/el vocal:			
La/el vocal:			

Con la finalidad de formalizar la conformación/actualización del CAE, se pasa a ejecutar el tercer punto de la agenda. Habiendo sido leída el acta por cada una/uno de las/los integrantes del CAE, suscritos y verificados los datos y firmas en los formatos correspondientes; siendo las _____ horas del mismo día, firman el/la director/a de la IE y la/el presidenta/e de APAFA o representante de las madres y padres de familia, en presencia de los presentes y en señal de conformidad.


Firmado digitalmente por DAVILA TAVARA Nataly Eleny FAU 20550154068 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 04.09.2023 19:37:53

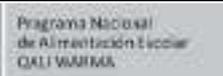
Firma y sello de director/a, coordinador/a de PRONOEI o quien haga sus veces, de la IE¹⁶ Nombres y apellidos: _____ DNI: _____	Firma de presidenta/e APAFA o representante de las madres o padres de familia¹⁷ Nombres y apellidos: _____ DNI: _____
--	---

¹⁵ Director/a, subdirector/a, coordinador/a de PRONOEI, promotor/a educativo, coordinador/a del núcleo educativo (ST), coordinador/a CRFA, coordinador/a SRE, docente, personal administrativo, madre o padre de familia, gestor/a comunitario (ST), personal de cocina, responsable de recepción, según el Cuadro N°2 del presente documento.

¹⁶ El director/a o responsable de la IE o docente coordinador/a del PRONOEI debe consignar su firma y el sello de la IE.

¹⁷ Presidenta/e APAFA o representante de las madres o padres de familia debe consignar su firma y sello (solo si cuenta con sello). Para la actualización del CAE: cuando ÚNICAMENTE se actualiza el cargo de presidenta/e y este recae en el/la director/a o quien haga sus veces, no se requiere la firma del presidente de la APAFA o representante de las madres o padres de familia.

ANEXO N°2

				PRT-017-PNAEQW-UOP-FOR-002
Versión N°: 10	FICHA DE DATOS DE LA/DEL INTEGRANTE DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR			Página 1 de 1

Fecha: ____ / ____ /202__

ROL EN EL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR: (Marcar con un aspa, donde corresponda)

Presidenta/e	Secretaria/o	La/el Vocal 1	La/el Vocal 2	La/el Vocal 3
--------------	--------------	---------------	---------------	---------------

MOTIVO DEL FORMATO

Conformación	Actualización
--------------	---------------

DATOS PERSONALES

NOMBRES	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO
---------	------------------	------------------

FECHA DE NACIMIENTO	GÉNERO	DISCAPACIDAD ¹⁸	LENGUA MATERNA ¹⁹
DIA MES AÑO	M F		

DNI / CARNET DE EXTRANJERIA	N° TELÉFONO DOMICILIO
-----------------------------	-----------------------

CARGO DENTRO DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	N° CELULAR PERSONAL () OTRO ()
--	----------------------------------

CORREO ELECTRÓNICO

DIRECCIÓN ACTUAL

De conformidad con lo establecido en la Ley N°29733 - Ley de Protección de Datos Personales y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N°003-2013-JUS, declaro conocer los alcances de dichas normas y doy mi consentimiento en forma libre, expresa e inequívoca, para el tratamiento de mis datos personales, los que han sido consignados en el presente formulario, los que son exactos y verdaderos.

Declaro bajo juramento, no estar inmerso en algún impedimento para ser integrante de CAE.

 Firmado digitalmente por DAVILA TAVARA Nataly Eleny FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 04.09.2023 19:39:41 -05:00	Firma y sello ²⁰ de presidenta/e Nombres y apellidos: DNI:	FIRMA O HUELLA DACTILAR ²¹ del integrante Nombres y apellidos: DNI:
--	---	--

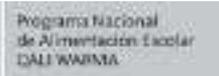
¹⁸ Colocar el número que corresponda: Visual (1), Auditiva o del Lenguaje (2), Intelectual o mental (3), discapacidades múltiples (4), Motora (5), sin discapacidad (6).

¹⁹ Para el llenado del presente formato, se entiende por lengua materna: "La primera lengua que una persona aprende de forma natural a través de la interacción con su entorno". Colocar el número que corresponda: Español (1), Quechua (2), Aimara (3), Harakbut (4), Awajún(5), Ese Eja (6), Yine (7), Kakataibo (8), Matsigenka (9), Jaqaru (10), Nomatsigenka (11), Yanesha (12), Cashinahua (13), Wampis (14), Secoya (15), Sharanahua (16), Murui-muinani (17), Kandozi-chapra (18), Kakinte (19), Matsés (20), Ikitu (21), Shiwlilu (22), Madija (23), Kukama kukamiria (24), Ashaninka (25), Shawi (26), Shipibo-konibo (27) y otros (28)

²⁰ En el caso que el presidente del CAE no cuente con sello debe colocar su huella dactilar.

²¹ ÚNICAMENTE SE COLOCA HUELLA DACTILAR EN LUGAR DE FIRMA, SI ASÍ FIGURA EN SU DNI. En caso que la/el integrante del CAE sea la/el misma/o presidenta/a del CAE, no es obligatorio volver a firmar ni llenar este recuadro. En caso de situación de emergencia u otros eventos de caso fortuito y/o fuerza mayor, ver las excepciones en el presente documento.

ANEXO N° 3

				PRT-017-PNAEQW-UOP-FOR-003
Versión N°: 10	ACTA DE CONFORMACIÓN/ACTUALIZACIÓN Y COMPROMISO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – CASOS EXCEPCIONALES			Página 1 de 1

En el centro poblado/sector/urbanización _____ del distrito de _____, provincia _____ y departamento de _____.

En el marco de la norma técnica para la cogestión del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW) y de acuerdo a los procedimientos generales para la operatividad del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario, siendo el día _____ del mes de _____ del año 202__, el/la director/a, o quien haga de sus veces, de la institución educativa / PRONOEI _____ con código modular N° _____, del nivel _____ señala que ha informado a los padres de familia y a la comunidad educativa referente a los siguientes temas:

1. Estrategia de cogestión, las etapas de la prestación y vigilancia del servicio alimentario, así como **las funciones, responsabilidades e impedimentos** de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (CAE).
2. Elección de las/los integrantes del CAE, y/o delegación de la presidencia de corresponder, de acuerdo con la normativa del PNAEQW.

Asimismo, se cuenta con el compromiso de las/los integrantes de cumplir estrictamente las funciones y responsabilidades establecidas por el PNAEQW y se ha cumplido con la suscripción de la ficha de datos.

En ese sentido, el/la director/a (o quien haga de sus veces) declara conformado el CAE de la siguiente forma:

Rol en el CAE	Nombres y apellidos (completos)	DNI N°	Cargo en la IE ²²
Presidenta//e:			
Secretaria/o:			
La/el Vocal:			
La/el Vocal:			
La/el Vocal:			

Con la finalidad de formalizar la conformación/actualización del CAE, habiéndose informado a cada uno de las/los integrantes del CAE, suscritos y verificados los datos en los formatos correspondientes; firma en representación de IE/PRONOEI _____, el/la director/a (o quien haga sus veces) y la/el presidenta/e de la APAFA (OPCIONAL):

<p>Firmado digitalmente por DAVILA TAVARA Nataly Eleny FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 04.09.2023 19:38:02 -05:00</p> <p>_____</p> <p>Firma y sello de director/a, coordinador/a de PRONOEI o quien haga sus veces, de la IE²³</p> <p>Nombres y apellidos: _____</p> <p>DNI: _____</p>	<p>_____</p> <p>Firma de presidenta/e APAFA o representante de las madres o padres de familia²⁴</p> <p>Nombres y apellidos: _____</p> <p>DNI: _____</p>
--	---

²² Director/a, subdirector/a, coordinador/a de PRONOEI, promotor/a educativo, coordinador/a del núcleo educativo (ST), coordinador/a CRFA, coordinador/a SRE, docente, personal administrativo, madre o padre de familia, gestor/a comunitario (ST), personal de cocina, responsable de recepción, otros que se aprueben.

²³ El director/a o responsable de la IE o docente coordinador/a del PRONOEI debe consignar su firma y el sello de la IE.

²⁴ De ser el caso, la/el presidenta/e APAFA o representante de las madres o padres de familia debe consignar su firma.

ANEXO N° 4

CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN N°	NUMERAL DEL TEXTO VIGENTE	CAMBIO REALIZADO	JUSTIFICACIÓN DEL CAMBIO
09	I	Se ha incorporado la frase: en el marco del modelo de cogestión.	Para enfatizar la cogestión con el sector educación.
09	II	Se agregó a las/los servidoras/es civiles y personas que brinden servicio independientemente del vínculo contractual, RVM N° 083-2019-MINEDU.	Mediante esa norma se tiene alcance a las/los servidoras/es civiles del sector educación.
09	III	Se agregó los numerales 3.3 y 3.4.	Se aplican en los procesos de conformación o actualización de los CAE.
09	IV	A los documentos de referencia se agregó la frase: "o documento que lo sustituya o reemplace, de ser el caso".	Dichos documentos están en proceso de actualización.
09	V	Se agregó y modificó siglas.	Actualización de acuerdo a la aplicación de este protocolo.
09	VI	Se ha incorporado las referencias a las definiciones que correspondían. Se eliminó la definición: 6.7, 6.8 y 6.9. Y se agregó: Caso fortuito o fuerza mayor.	Para estandarizar las definiciones del PNAEQW y para adecuar las definiciones según el uso del documento.
09	VII	Se agregó a las/los servidoras/es civiles y personas que brinden servicio independientemente del vínculo contractual, y la RVM N° 083-2019-MINEDU.	Mediante esa norma son responsables las/los servidoras/es civiles del sector educación.
09	VIII	Modificación de todos los numerales.	Modificación de acuerdo a las actualizaciones del Protocolo.
09	VIII	Se ha incorporado el numeral 8.1.	Para señalar el marco general de la norma técnica de cogestión de MINEDU.
09	VIII	Se ha incorporado el numeral 8.7.	Para enfatizar que mediante el anexo N° 2 se realiza la declaración de contar con impedimentos.
09	VIII	Se ha incorporado el numeral 8.8.	Para aclarar las acciones del proceso de actualización de los CAE.
09	VIII	Se ha incorporado el numeral 8.9.	Para aclarar las acciones de seguimiento al proceso de conformación y actualización de los CAE.
09	9.1.1	Modificación de la fase de condiciones previas.	Actualización de acuerdo a la aplicación de este protocolo.
09	9.1.2	Modificación de la fase de conformación de los CAE.	Actualización de acuerdo a la aplicación de este protocolo.
09	9.1.3	Modificación de la fase de consolidación de la información.	Actualización de acuerdo a la aplicación de este protocolo.
09	9.2	Se ha reorganizado todas las acciones del proceso de actualización de los CAE.	Actualización de acuerdo a la aplicación de este protocolo. Varias de estas disposiciones ya estaban señaladas en el proceso de conformación de los CAE.
09	9.3	Se ha incorporado el título: Seguimiento a la conformación o actualización de los CAE.	Para dar mayor claridad a las acciones de seguimiento, y se ha extraído algunas acciones que estaban en la fase de consolidación de la información en la UT y la UOP.
09	X	Se ha eliminado el numeral 10.2.	No representaba una nueva disposición.
09	X	Se ha subdividido en tres el numeral 10.3.	Para mayor entendimiento.
09	X	Se ha modificado el numeral 10.6.	Para aclarar la acción de la UOP, en la actualización es el numeral 10.8.
09	X	Se ha incorporado el numeral 10.7.	Para poder solicitar la copia del DNI en casos de datos personales errados.
09	Anexo N° 1	Se ha incorporado precisiones para la firma del presidente de APAFA en las actualizaciones.	De acuerdo a la reorganización de las acciones para la actualización de los CAE.
09	Anexo N° 2	Se ha incorporado el sello del presidente y precisiones para la huella dactilar.	Para facilitar la verificación.



Santiago De Surco, 28 de Noviembre del 2023

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000726-2023-MIDIS/PNAEQW-DE

VISTOS:

El Memorando N° D001694-2023-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Informe N° D000448-2023-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D001043-2023-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 (PNAEQW), como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable para las/los escolares de las instituciones educativas públicas bajo su cobertura;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000221-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el "Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" con código de documento normativo PRT-040-PNAEQW-UOP – Versión N° 04;

Que, en atención a lo antes señalado, a través del Memorando N° D001694-2023-MIDIS/PNAEQW-UOP, la Unidad de Organización de las Prestaciones remite el Informe N° D000978-2023-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA, elaborado por la Coordinación del Componente Alimentario, con el cual propone la aprobación de la "Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código de documento normativo PRT-040-PNAEQW-UOP – Versión N° 06, que tiene como objetivo establecer disposiciones para programar un menú escolar nutritivo, accesible, agradable, diversificado y con pertinencia cultural, dirigido al público objetivo;

Que, en el Informe N° D000978-2023-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA se señala que la propuesta de modificación del documento normativo se sustenta en la necesidad de contar con un marco normativo para programar una entrega adicional en forma de canastas de alimentos en la modalidad de atención productos debido al incremento de días de atención para la prestación del servicio alimentario escolar 2023, y así garantizar la prestación del servicio mediante la distribución de alimentos de manera individualizada para el total de número de escolares;

Que, asimismo, se menciona también en el citado Informe que resulta necesario considerar la entrega de canastas de alimentos para el consumo en el hogar según lo dispuesto por el Ministerio de Educación a través de la Resolución Ministerial N° 625-2023-MINEDU que modifica la Norma Técnica denominada "Disposiciones para la prestación del servicio educativo en las instituciones de la educación básica para el año 2023", que dispone lo siguiente: " 13.13 Excepcionalmente, las DRE pueden determinar una fecha de finalización de clases anterior a la fecha precisada en el numeral 9.1 denominado Año lectivo 2023, tomando en cuenta las condiciones climatológicas y sanitarias, priorizando la integridad de los estudiantes, el cuidado de la infraestructura y el material educativo. En ese caso, se deberá garantizar la adecuada

Firmado digitalmente por LEON
CAMPOS Karina Arciela FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.11.2023 18:46:11 -05:00

Firmado digitalmente por DAVILA
TAVARA Nataly Eleny FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.11.2023 18:43:52 -05:00

Firmado digitalmente por
ARQUINEGO PAZ Rony Jesus FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.11.2023 18:43:09 -05:00





PERU

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

finalización del año escolar tomando las acciones necesarias según las condiciones del territorio para no perjudicar el desarrollo de las competencias y el logro de aprendizajes de los estudiantes. Cualquier decisión al respecto deberá ser comunicada al MINEDU”;

Que, con Informe N° D000448-2023-MIDIS/PNAEQW-UPPM la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, señala que el proyecto de “Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código PRT-040-PNAEQW-UOP - Versión N° 06, propuesto por la Unidad de Organización de las Prestaciones, se encuentra alineado al proceso M01 “Atención del servicio de alimentación” vinculado a la planificación y organización del servicio alimentario, señalado en el literal b) del artículo 44° del Manual de Operación del PNAEQW, aprobado a través de la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS; por lo que otorgan su conformidad, a efectos de continuar con el trámite respectivo para su aprobación;

Que, de acuerdo a lo previsto en el literal n) del artículo 29 del precitado Manual de Operaciones del PNAEQW, 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, debe tenerse en cuenta que en el literal c) del artículo 30° del citado Manual de Operaciones del PNAEQW se indica como función para la Coordinación del Componente Alimentario, la siguiente: *“c) Establecer las características alimentarias y nutricionales de las raciones que provee el Programa, conforme a la normativa vigente y la opinión técnica de entidades rectoras en alimentación y nutrición”;*

Que, asimismo, el “Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000566-2023-MIDIS/PNAEQW-DE (Manual del Proceso de Compras) vigente para el Proceso de Compras 2023, establece disposiciones, lineamientos y procedimientos aplicables a los actos preparatorios del proceso de compra, selección y adjudicación de proveedores y la correspondiente ejecución contractual;

Que, el literal b) del punto 6.1 del numeral 6 del citado Manual del Proceso de Compras, establece que *“Las unidades orgánicas de la sede central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos (...) en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo al cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”;*

Que, en ese sentido, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D001043-2023-MIDIS/PNAEQW-UAJ, en mérito a lo establecido 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 el “Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código PRT-040-PNAEQW-UOP - Versión N° 06, toda vez que sus disposiciones están orientadas a actualizar la descripción de los criterios para la programación del menú escolar de manera que este sea nutritivo, accesible, agradable, diversificado y con pertinencia cultura, así como mejora en la descripción de los procedimientos a fin que todos los actores involucrados participen activamente y cumplan las consideraciones expuestas;

Que, finalmente la citada Unidad de Asesoría Jurídica señala que la propuesta de Protocolo cumple con lo establecido en el Manual del Proceso de Compras, 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 Planeamiento, Presupuesto y Modernización y de la Unidad de Asesoría Jurídica;





PERU

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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 el “Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código PRT-040-PNAEQW-UOP - Versión N° 06, que forma parte integrante de la presente resolución, el mismo que se mantendrá vigente hasta la culminación del servicio alimentario 2023.

Artículo 2.- DEJAR SIN EFECTO a partir de la fecha la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000221-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-040-PNAEQW-UOP – Versión N° 04.

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 Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código PRT-040-PNAEQW-UOP - Versión N° 06, 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

PROTOCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de
				aprobación
PRT-040-PNAEQW-UOP	06	79	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000726-2023-MIDIS/PNAEQW-DE	28/11/2023

PROTOCOLO PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ELABORADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Organización de las Prestaciones
Firma



Firmado digitalmente por DAVILA TAVARA Nataly Eleny FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 28.11.2023 19:02:30 -05:00

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización
Firma



Firmado digitalmente por LEON CAMPOS Karina Arciela FAL 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 28.11.2023 19:29:24 -05:00

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica
Firma



Firmado digitalmente por ARQUINEGO PAZ Rony Jesus FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 28.11.2023 19:34:58 -05:00



Firmado digitalmente por DAVILA TAVARA Nataly Eleny FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 28.11.2023 19:02:14 -05:00

INDICE

I. OBJETIVO.....	3
II. ALCANCE	3
III. BASE NORMATIVA.....	3
IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	4
V. ABREVIATURAS O SIGLAS.....	5
VI. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS.....	6
VII. RESPONSABILIDADES	10
VIII. DISPOSICIONES GENERALES	10
8.1 IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR.....	10
8.2 TIPO DE RACIÓN Y MODALIDAD DE ATENCIÓN SEGÚN QUINTIL DE POBREZA.....	11
8.3 CARACTERÍSTICAS DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS	11
8.4 CLASIFICACIÓN POR REGIONES ALIMENTARIAS.....	14
8.5 REQUERIMIENTO DE ENERGÍA Y RECOMENDACIONES DE NUTRIENTES.....	15
8.6 PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.....	15
8.7 APOORTE NUTRICIONAL DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DEL PNAEQW	15
8.8 ALIMENTOS PERMITIDOS Y NO PERMITIDOS	17
IX. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	18
9.1 CRITERIOS PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR.....	18
9.2 DISEÑO Y VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS	23
9.3 HERRAMIENTAS DEL MENÚ ESCOLAR.....	25
9.4 PROCEDIMIENTO PARA LA PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR Y ELABORACIÓN DE HERRAMIENTAS DEL MENÚ ESCOLAR PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO REGULAR	25
9.5 PROCEDIMIENTO PARA LA PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR Y ELABORACIÓN DE LA TABLA DE ALIMENTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN SITUACIONES DE EMERGENCIA.....	28
X. DISPOSICIONES FINALES	29
XI. ANEXOS.....	30

I. Objetivo

Establecer disposiciones para planificar un menú escolar nutritivo, inocuo, accesible, agradable, diversificado y con pertinencia cultural, dirigido al público objetivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

II. Alcance

Las disposiciones contenidas en el presente documento son de cumplimiento obligatorio por las unidades orgánicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, y los Comités de Alimentación Escolar involucrados en las actividades relacionadas a la planificación del menú escolar.

III. Base Normativa

- 3.1 Ley N° 26842, Ley General de Salud
- 3.2 Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 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° 31315, Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- 3.6 Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.7 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos.
- 3.8 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar y normas modificatorias.
- 3.9 Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar.
- 3.10 Decreto Supremo N° 021-2013-MINAGRI, que aprueba la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013-2021.
- 3.11 Decreto Supremo N° 008-2015-MINAGRI, que aprueba el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021.
- 3.12 Decreto Supremo N° 033-2016-SA, que aprueba el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.
- 3.13 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y normas modificatorias.
- 3.14 Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
- 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 Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería y su rectificatoria Resolución Ministerial N° 315-2012-MINSA y su modificatoria Resolución Ministerial N° 225-2016-MINSA.
- 3.17 Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.18 Resolución Ministerial N° 745-2018-MINSA, que aprueba las fichas de homologación de “Arroz fortificado grado extra”, “Arroz fortificado grado superior” y “Arroz fortificado grado corriente”.
- 3.19 Resolución Ministerial N° 1353-2018-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: “Guías Alimentarias para la Población Peruana”.

- 3.20 Resolución Ministerial N°181-2019-MIDIS, que aprueba la 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.
- 3.21 Resolución Ministerial N° 195-2019-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica".
- 3.22 Resolución Ministerial N° 0086-2022-MIDAGRI, que aprueba el reglamento de usos de la marca de certificación "Agricultura familiar del Perú".
- 3.23 Resolución Ministerial N° 0186-2022-MINEDU, que aprueba "Disposiciones para la prestación del servicio educativo durante el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación Básica, ubicados en los ámbitos urbano y rural".
- 3.24 Resolución Viceministerial N° 076-2019-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada "Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica".
- 3.25 Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU que aprueba la Norma Técnica denominada "Norma para lo 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".

IV. Documentos de Referencia

- 4.1 MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Manual del proceso de compras del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que la actualice.
- 4.2 PRT-002-PNAEQW-USME, Protocolo para la supervisión de la provisión del servicio alimentario en las instituciones educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que actualice.
- 4.3 PRT-046-PNAEQW-UOP, Protocolo para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que actualice.
- 4.4 PRO-028-PNAEQW-UOP, Procedimiento para la Evaluación de Nuevos Alimentos en la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que actualice.
- 4.5 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 o la que actualice.
- 4.6 Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" - Versión N° 01 o la que actualice.
- 4.7 Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015.
- 4.8 Informe técnico: Revisión, diseño y validación de recetas para el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2013.
- 4.9 Oficio N° 001-2015-DG-CENAN/INS. Informe de opinión técnica sobre el aspecto nutricional de la ración del Programa Nacional de Alimentación Escolar. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015.
- 4.10 Oficio N° 1283-2016-J-OPE/INS, que brinda opinión sobre los Lineamientos para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
- 4.11 Oficio N° 502-2017-DG-CENAN/INS, que brinda opinión técnica de validación a los Lineamientos para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
- 4.12 Manual para la Asistencia Alimentaria en Emergencias en el Perú. Instituto Nacional de Defensa Civil (INDECI). Lima, 2017.
- 4.13 Informe final: Informe técnico de la Vigilancia Alimentaria y Nutricional por Etapas de vida - Escolares de primaria 2015. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2018.
- 4.14 Informe final del Estudio de validación de combinaciones de grupos de alimentos de los desayunos y almuerzos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y

- sistematización de la experiencia, en el marco de la adenda al Proyecto ID 00096804 con el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. Lima, 2018.
- 4.15** Pautas y estándares de nutrición para las comidas escolares: Un informe de 33 países de ingresos medios y bajos. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación - FAO. Roma 2019.
- 4.16** Oficio N° 095-2021-CENAN/INS, que brinda opinión técnica respecto del documento normativo Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2021.
- 4.17** Tabla de Composición de Alimentos Industrializados. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2002.
- 4.18** Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2009.
- 4.19** Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2016.
- 4.20** Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2017.
- 4.21** Oficio N° 922-2022-CENAN/INS, que brinda opinión técnica y recomendaciones respecto al "Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"- Versión N°3. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2022.

V. Abreviaturas o siglas

APEGA	: Asociación Peruana de Gastronomía.
CAE	: Comité de Alimentación Escolar.
CCA	: Coordinación del Componente Alimentario.
CENAN	: Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.
CRFA	: Centros Rurales de Formación con Alternancia.
CTT	: Coordinador/a técnico/a territorial.
EA	: Especialista alimentaria/o de la Unidad Territorial.
EE	: Especialista educativa/o de la Unidad Territorial.
FAD	: Formas de Atención Diversificada.
FAO	: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
g	: Gramos.
IE	: Institución Educativa Pública.
IIEE	: Instituciones Educativas Públicas.
INS	: Instituto Nacional de Salud.
JEC	: Jornada Escolar Completa.
JUT	: Jefa/e de la Unidad Territorial.
kcal	: Kilocalorías.
mg	: Miligramos.
ml	: Mililitros.
Mín	: Mínimo.
MIDIS	: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
MGL	: Monitor/a de gestión local.
NTS	: Norma Técnica de Salud.
PMA	: Programa Mundial de Alimentos.
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
POA	: Producto de origen animal.
POA H	: Producto de origen animal hidrobiológico.
POA NH	: Producto de origen animal no hidrobiológico.
RD	: Recomendación diaria.
RDE	: Resolución de Dirección Ejecutiva.
RET	: Requerimiento energético total.
SC	: Supervisor/a de Compra
SRE	: Secundaria con residencia estudiantil.
ST	: Secundaria Tutorial.
UGCTR	: Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia
UOP	: Unidad de Organización de las Prestaciones.



USME : Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.
UT : Unidad Territorial.
VCTR : Valor calórico total por ración.

VI. Definición de términos

6.1 Ácidos grasos trans

Son aquellos ácidos grasos que derivan de los procesos químicos y físicos a los que son sometidas las grasas insaturadas, con la finalidad de obtener alimentos grasos de textura más fluida y más fáciles de conservar y también aquellos ácidos grasos que pueden derivar de la tecnología utilizada para el procesamiento de alimentos, por lo que su composición química (isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados, interrumpidos al menos por un grupo metileno) los hace perjudiciales a la salud, ya que funcionan y se metabolizan como si fueran grasas saturadas.¹

6.2 Agradable

Se refiere a la respuesta positiva respecto el gusto, se puede utilizar para calificar los alimentos, la ración, la preparación y/o el menú escolar.

6.3 Agricultura familiar

Se entiende como el modo de vida y de producción que practican hombres y mujeres de un mismo núcleo familiar en un territorio rural, en el que están a cargo de sistemas productivos diversificados desarrollados dentro de la unidad productiva familiar, como son la producción agrícola, pecuaria, de manejo forestal, industrial rural, pesquera artesanal, acuícola y apícola, entre otros.²

6.4 Alimento fortificado

Se refiere al alimento procesado al cual se le ha añadido micronutrientes, con el propósito de prevenir o reducir una deficiencia nutricional en la población.³

6.5 Alimentos y bebidas no-alcohólicas en su estado natural, mínimamente procesados o con procesamiento primario

Todo alimento o conjunto de alimentos obtenido en la fase de producción primaria de la cadena alimentaria donde se encuentran en estado natural no sometidos a transformación. Esta fase incluye dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, pasteurizado, refrigerado, congelado, ultracongelado, o descongelado¹, del alimento.

6.6 Aporte nutricional

Es la cantidad de energía y nutrientes (proteína, grasa, hierro) que brinda la ración de desayuno, almuerzo y cena del PNAEQW.

6.7 Azúcares totales

Son todos los monosacáridos o azúcares simples como glucosa, fructosa, galactosa, entre otros, y todos los disacáridos o azúcares compuestos como la sacarosa, maltosa, lactosa entre otros, incluidos los azúcares refinados de caña, remolacha y maíz que se añaden a los alimentos y bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor, más los azúcares que están presentes naturalmente.⁴

¹ Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y normas modificatorias.

² Resolución Ministerial N° 0086-2022-MIDAGRI Reglamento de Uso de la marca de certificación "Agricultura familiar del Perú".

³ Organización Mundial de la Salud. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura. Guías para la fortificación de alimentos con micronutrientes.

⁴ Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.

6.8 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.

6.9 Combinaciones de alimentos

Son el resultado de la unión de dos o más alimentos que cumplen con el aporte nutricional establecido por el PNAEQW y que constituyen los desayunos (bebible y componente sólido), almuerzos y/o cenas, con los cuales se realiza la programación del menú escolar para la atención alimentaria.

6.10 Consumo

Se refiere al consumo respecto al alimento y/o desayuno y/o almuerzo y/o cena entregado a la/al escolar.

Se puede reportar a través de la evaluación de consumo de las/los usuarios realizado por la/el MGL, con la metodología de recojo de información, procedimiento e instrumento desarrollados por la USME u otros informes y/o sustentos.

6.11 Costo del menú escolar

Es el costo estimado de los alimentos a ser entregados a las/los usuarias/os del PNAEQW en una UT obtenido a partir de la programación del menú escolar, el listado de instituciones educativas y los costos estimados de los alimentos.⁵

6.12 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 PNAEQW.

6.13 Diversificación del menú escolar

Programación de una variedad de combinaciones tanto de desayunos (bebibles y componentes sólidos) como de almuerzos (segundos) y/o cenas (segundo) que componen el menú escolar.

6.14 Energía

En nutrición se refiere a la energía química proveniente de los alimentos y que puede ser convertida en energía mecánica, térmica, eléctrica, entre otras necesarias para la vida del ser humano. La energía de los alimentos utiliza como unidad de medida la kilocaloría (kcal).⁶

6.15 Grasas saturadas

Son aquellas grasas cuyos ácidos grasos constituyentes están compuestos por átomos de carbono ligados por enlaces simples y cuyas valencias disponibles se encuentran “saturadas”- por residuos de hidrógeno. Esta composición hace que su presentación sea sólida a temperatura ambiente, pero se derrita conforme se eleva la temperatura. En su mayoría las grasas saturadas provienen de alimentos de origen animal, no obstante, también están presentes en algunas plantas como la palma, el coco y cacao.¹

6.16 Gusto

Es la respuesta positiva o negativa del agrado que percibe la/el escolar respecto al alimento, componente (bebible y/o componente sólido) y/o tipo de ración (desayuno, almuerzo y/o cena).

⁵ Criterio para la planificación del menú escolar del PNAEQW, adaptado del “Procedimiento para el cálculo del valor referencial para la prestación del servicio alimentario del programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con go PRO-018-PNAEQW-UOP, o la que la actualice.
⁶ Documento Técnico: “Guías Alimentarias para la Población Peruana”. Ministerio de Salud. 2018.

6.17 Hierro

Es un mineral que se utiliza para producir las proteínas hemoglobina y mioglobina que transportan el oxígeno. La hemoglobina se encuentra en los glóbulos rojos y la mioglobina en los músculos. El hierro se encuentra también en enzimas y en neurotransmisores, de allí que su deficiencia tenga consecuencias negativas en el desarrollo conductual, mental y motor, velocidad de conducción más lenta de los sistemas sensoriales auditivo y visual, y reducción del tono vagal.⁷

6.18 Ingredientes culinarios

Son sustancias extraídas directamente de alimentos sin procesar o mínimamente procesados o de la naturaleza que por lo general se consumen como ingredientes de preparaciones culinarias como: aceites vegetales, azúcares, miel, sal, harinas. Estas sustancias se usan para sazonar y cocinar alimentos sin procesar o mínimamente procesados y crear platos recién preparados.⁴

6.19 Inocuidad de alimentos

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.⁸

6.20 Lista de alimentos

Lista que contiene los alimentos propuestos por cada UT para conformar las combinaciones de alimentos para la programación del menú escolar.

6.21 Medida casera

Es una forma práctica y de uso común que se emplea para estimar el peso del alimento.⁹

6.22 Modalidad de atención

Es la forma de prestación del servicio alimentario que el PNAEQW brinda a las instituciones educativas públicas que forman parte de su cobertura, las que pueden ser productos, raciones, mixta u otra que el PNAEQW proponga.

6.23 Otros edulcorantes

Aditivos que dan un sabor dulce a los alimentos, incluidos los edulcorantes artificiales no calóricos (por ejemplo, aspartame, sucralosa, sacarina y potasio de acesulfamo), los edulcorantes naturales no calóricos (por ejemplo, estevia) y los edulcorantes calóricos tales como los polialcoholes (por ejemplo, sorbitol, manitol, lactitol e isomalt). Esta categoría no incluye los jugos de fruta, la miel u otros ingredientes alimentarios que pueden usarse como edulcorantes.¹⁰

6.24 Periodo de atención por entrega

Periodo que comprende los días de atención efectiva para los cuales se brinda una cantidad determinada de alimentos o raciones, de acuerdo al número de usuarias/os.

Los periodos de atención por entrega se definen en las Bases del Proceso de Compras y además se establecen en cada uno de los contratos suscritos. Pueden ser: Regular o Ampliado.

6.25 Pertinencia cultural del menú escolar

Se refiere a que el menú escolar representa la expresión de una cultura alimentaria, basada en la elección de alimentos propios de su cultura y de preferencia puedan provenir de la agricultura familiar, teniendo como marco de referencia la diversidad alimentaria y la culinaria tradicional; el cuál revaloriza las preparaciones, las formas

⁷ NTS N°134-MINSA/2017/DGIESP, Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y puérperas y normas modificatorias.

⁸ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

⁹ Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regímenes Alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014.

¹⁰ Organización Panamericana de la Salud. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC: OPS, 2016.

de presentación y los hábitos de consumo tradicionales, aportando de esta manera al arraigo en la culinaria tradicional, en el sentido de identidad y en la pertenencia de las raíces históricas peruanas.¹¹

6.26 Producto de origen animal

Son los alimentos que provienen específicamente de las carnes de diferentes especies y huevos en diversas presentaciones, son especialmente importantes debido a su alto contenido de proteínas y hierro de alto valor biológico, entre los cuales se encuentran las carnes, leche y sus derivados y huevos, los cuales forman parte de diversos grupos de alimentos del PNAEQW.

6.27 Producto de origen animal deshidratado

Es el grupo de alimentos conformado por los productos de origen animal que han sido sometidos a procesos de deshidratación, con la finalidad de alargar el tiempo de vida útil de los mismos. Por su bajo contenido de agua, los nutrientes se encuentran en una mayor concentración que en los POA no deshidratados, por lo que la dosificación de este grupo es menor.

6.28 Producto de origen animal hidrobiológico

Es el grupo de alimentos conformado por los productos de origen animal de diversas especies de origen hidrobiológico (mares, ríos, lagos, etc.) sometidos a procesos que alarguen la vida útil de los productos y que garanticen la inocuidad de los mismos.

6.29 Producto de origen animal no hidrobiológico

Es el grupo de alimentos conformado por las carnes y vísceras de diversas especies no hidrobiológicas, incluye a la carne de res, bofe de res, carne de pollo, entre otros.

6.30 Programación del menú escolar

Es el conjunto de combinaciones de desayunos y/o almuerzos y/o cenas que brinda el PNAEQW, con el cual se realiza la prestación del servicio alimentario durante el año escolar. En situaciones de emergencia la programación del menú escolar se puede realizar en forma de canasta de alimentos.

6.31 Proteína de alto valor biológico

Proteínas de origen animal, son consideradas de alto valor biológico debido a que contienen todos los aminoácidos esenciales en las proporciones necesarias para el hombre, siendo completamente utilizable, en cambio las proteínas de origen vegetal tienen aminoácidos limitantes.¹²

6.32 Quintil de pobreza distrital

Es la división de la población en cinco grupos más o menos iguales, esto es, cada uno representando alrededor del 20% del total, donde el primer quintil agrupa a los distritos más pobres y el quinto a los distritos menos pobres.¹³

6.33 Recomendaciones nutricionales

Son las cantidades adicionales necesarias para cubrir la variabilidad individual en algunos nutrientes, como margen de seguridad, estos se basan en las cifras de los requerimientos nutricionales, pero tiene un enfoque meramente poblacional.¹⁴

6.34 Requerimiento de energía

Es la cantidad de energía necesaria para cubrir el gasto energético de un individuo. La cantidad de energía que necesita una persona depende de su edad, sexo, estado fisiológico y actividad física que realiza.⁶

¹¹ Definición elaborada en base a: Cánepa G, Hernández M, Biffi V, Zuleta M. Cocina e identidad – La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial. Ministerio de Cultura - Lima, 2011.

¹² Suárez M, Kizlansky A, López L. Evaluación de la calidad de las proteínas en los alimentos calculándose el escore de aminoácidos corregido por digestibilidad. Nutrición Hospitalaria. Buenos Aires: s.n., 2006, Vol. 21, págs. 47-51.

¹³ Definición del Instituto Nacional de Estadística e Informática, Oficio N° 791-2016-INEI/DTDIS.

¹⁴ Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015.

6.35 Situación de emergencia

Es aquel estado de daños sobre la vida, el patrimonio y el 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.

6.36 Sodio

Es un elemento químico que existe de manera natural en los alimentos, asociado a otros residuos moleculares o átomos a manera de enlace de tipo iónico formando sales químicas. Ayuda a mantener el equilibrio hídrico y ácido base de cualquier organismo, constituyendo su compuesto más habitual, el cloruro de sodio o sodio, acetato de sodio, bicarbonato de sodio (reguladores de acidez y conservantes); hidróxido de sodio, carbonato de sodio (regulador de acidez); eritorbato de sodio (antioxidante), entre otros.

Un gramo de 'sal de mesa' contiene 400mg de sodio (1 gramo de sodio equivale a 2.5 g de sal de mesa).¹

6.37 Tipo de ración

Es la ración que se consume durante el día, la misma que puede ser: desayuno o refrigerio o almuerzo o cena.

VII. Responsabilidades

Las/los jefas/es, así como el personal bajo cualquier modalidad de contratación por el PNAEQW, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.

VIII. Disposiciones generales

8.1 Importancia de la alimentación escolar

De acuerdo con la evidencia científica, la alimentación escolar puede influir en el mantenimiento de la función cerebral, lo cual se relaciona directamente con la capacidad de atención en clases^{15,16}, tal como se detalla a continuación:

- La ingesta de alimentos – influye en la disponibilidad de precursores requeridos para la síntesis de neurotransmisores.
- La absorción de alimentos sirve como proveedor de vitaminas y minerales que son co-factores esenciales de las enzimas que sintetizan los neurotransmisores.
- Las grasas saludables contenidas en los alimentos alteran la composición de las membranas de las células nerviosas y de las vainas de mielina, a fin de mejorar la sinapsis o conectividad neuronal.
- La glucosa es el principal combustible del cerebro, por lo que la ingesta de alimentos implica una inyección de glucosa al cuerpo en un plazo muy corto de tiempo, lo cual hace que el cerebro tenga un adecuado funcionamiento, influenciando también en las funciones cognitivas de los individuos.

¹⁵ Greenwood C, Craig R. Dietary influences on brain function: implications during periods of neuronal maturation. *Curr Topics Nutr Dis.* 1987;16:159-216.

¹⁶ aacs E, Oates J. Nutrition and cognition: assessing cognitive abilities in children and young people. *Eur J Nutr.* 2003;47(Suppl 3):4-24.

8.2 Tipo de ración y modalidad de atención según quintil de pobreza

El PNAEQW atiende con tres (03) tipos de raciones: desayuno, almuerzo y cena; estas se asignan a las IIEE según el quintil de pobreza del ámbito en el cual se encuentran ubicadas, según el siguiente detalle:

Se brinda una (01) ración al día a las/los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 3, 4 y 5 y dos (02) raciones al día a las/los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 1 y 2 y. Esta diferencia se justifica dada la relación entre la pobreza y los indicadores de ingesta inadecuada (déficit calórico, anemia y estado nutricional).¹⁷

Asimismo, se brindan dos (02) raciones, a las/los escolares de las IIEE del nivel inicial, primaria y secundaria a nivel nacional que son atendidas por el PNAEQW, que forman parte de los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana, comprendidos en la Base de Datos Oficial de Pueblos Indígenas del Ministerio de Cultura, considerando que tienen la clasificación socioeconómica de pobre extremo, de acuerdo con lo señalado en el artículo 2° del Decreto Supremo N°006-2014-MIDIS.

En el caso de las/los escolares del nivel de educación secundaria bajo la modalidad de JEC y FAD y/o modelos de servicio educativo se brindan el número de raciones de acuerdo con el tipo de atención educativa y tiempo de permanencia diaria en la institución educativa, pudiendo ser dos (02) o tres (03) raciones.

Cabe precisar, debido a sus características, cada modalidad de atención permite la entrega de los tipos de raciones de manera diferenciada: las modalidades de atención raciones y mixta sólo permite la entrega de desayunos y la modalidad de atención productos permite la entrega de los tres tipos de raciones (desayuno, almuerzo y cena).

En la Tabla N° 01, se detalla la distribución de las raciones que reciben las/los escolares y las modalidades de atención en función al quintil de pobreza.

Tabla N° 01. Tipo de ración y modalidad de atención según quintil de pobreza a nivel nacional*

TIPO DE MODALIDAD DE ATENCIÓN	NIVEL EDUCATIVO	QUINTILES	TIPO DE RACIÓN AL DÍA
PRODUCTOS	Inicial y Primaria	1 y 2	Desayuno y Almuerzo
		3, 4 y 5	Desayuno
	Inicial, Primaria y Secundaria ubicados en los Pueblos Indígenas de la Amazonía Peruana Secundaria JEC	1, 2, 3, 4 y 5	Desayuno y Almuerzo
			Desayuno y Almuerzo ^a
Secundaria FAD		Desayuno, Almuerzo y Cena ^b	
RACIONES O MIXTA	Inicial y Primaria	3, 4 y 5	Desayuno

(*) De presentarse situaciones excepcionales serán evaluadas por el PNAEQW.

(a) Para escolares no residentes y escolares de ST corresponden dos (02) raciones.

(b) Para escolares de SRE y escolares de CRFA corresponden tres (03) raciones.

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW

8.3 Características de los desayunos, almuerzos y cenas



Anexo 02 del Programa Presupuestal 0115 Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, 2020

Resolución N° 06

Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000726-2023-MIDIS/PNAEQW-DE

Página 11 de 79

8.3.1 Modalidad de atención raciones

a) Desayunos

Son alimentos que no requieren preparación en la institución educativa pública. Dichas raciones son para el consumo inmediato, cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos, que son aprobados por el PNAEQW. La presentación de las raciones es en envases individuales para cada escolar.

Está constituido por:

- Un bebible industrializado, puede ser a base de leche y/o productos naturales (tales como: frutas y/o granos andinos y/o cereales, entre otros).
- Un componente sólido, constituido por un producto de panificación o galletería, o semillas oleaginosas, o frutos secos o deshidratados, o cereales y derivados, el cual puede estar acompañado con un complemento, como el huevo sancochado.

8.3.2 Modalidad de atención productos

a) Desayunos

Son preparaciones constituidas por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos. El CAE gestiona la preparación de desayunos con los alimentos entregados.

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

El bebible o mazamorra puede ser preparado con o sin leche (leche entera evaporada y leche entera UHT), con cereales o derivados como arroz, avena, quinua, kiwicha, trigo, maíz o sus harinas, con o sin fortificación, y hojuelas precocidas, harinas de frutas, harinas de menestras, harinas de tubérculos, harinas regionales, entre otros alimentos que cumplan con las especificaciones técnicas aprobadas.

El componente sólido está constituido por galletas, cereales expandidos, barra de cereales o preparaciones tipo segundos a base de cereales, entre otros, las cuales son acompañadas de un POA, el cual puede ser hidrobiológico (POA H) como conserva de pescado en aceite vegetal, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, pescado salado y prensado, entre otros, o no hidrobiológico (POA NH) tales como conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de pavita, conserva de pavo, conserva de mollejititas, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, conserva de carne de cerdo, o deshidratado (POA deshidratado) tales como charqui, chalonga, carne seca salada, mezcla a base de huevo en polvo.

Las preparaciones que se llevan a cabo bajo estas características son: inocuas, nutritivas y agradables e incluyen diversos alimentos locales, considerando los patrones culturales y alimentarios según UT, considerando Región Alimentaria y/o comunidades indígenas, las cuales se adecuan a las combinaciones establecidas por el PNAEQW.

b) Almuerzos

Son preparaciones constituidas por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos vigentes. El CAE gestiona la preparación de almuerzos con los alimentos entregados.

Las preparaciones pueden contener cereales con o sin fortificación, granos andinos, menestras y/o tubérculos. Además todos los días se incluye un POA, el cual puede ser hidrobiológico (POA H) como conserva de pescado en aceite, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, pescado salado y prensado, entre otros, o no hidrobiológico (POA NH) tales como conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, conserva de hígado de pollo, entre otros, o deshidratado (POA deshidratado) tales como chalona de ovino sin hueso, charqui sin hueso, mezcla en polvo a base de huevo, carne seca salada.

Adicionalmente el CAE puede utilizar vegetales y aderezos como ajos, cebolla y otros potenciadores naturales del sabor que sean sanos y agradables, los cuales contribuyen a mejorar su agrado por parte de las/los escolares; dichos insumos son adquiridos por las/los integrantes del CAE.

Las preparaciones que se llevan a cabo bajo estas características son: inocuas, nutritivas y agradables e incluyen diversos alimentos locales, considerando los patrones culturales y alimentarios según UT, considerando Región Alimentaria y/o comunidades indígenas, las cuales se adecuan a las combinaciones establecidas por el PNAEQW.

c) Cenas

Son preparaciones constituidas por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos vigentes. El CAE gestiona la preparación de cenas con los alimentos entregados.

Las preparaciones pueden contener cereales con o sin fortificación, granos andinos, menestras y/o tubérculos. Además todos los días se incluye un POA, el cual puede ser hidrobiológico (POA H) como conserva de pescado en aceite, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, pescado salado y prensado, entre otros, o no hidrobiológico (POA NH) tales como conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, conserva de hígado de pollo, entre otros, o deshidratado (POA deshidratado) tales como chalona de ovino sin hueso, charqui sin hueso, mezcla en polvo a base de huevo, carne seca salada.

Adicionalmente el CAE puede utilizar vegetales y aderezos como ajos, cebolla y otros potenciadores naturales del sabor que sean sanos, agradable, los cuales contribuyen a mejorar su agrado por parte de las/los escolares; dichos insumos son adquiridos por las/los integrantes del CAE.

Las preparaciones que se llevan a cabo bajo estas características son: inocuas, nutritivas y agradables e incluyen diversos alimentos locales, considerando los patrones culturales y alimentarios según UT, considerando Región Alimentaria y/o comunidades indígenas, las cuales se adecuan a las combinaciones establecidas por el PNAEQW.

8.3.3 Modalidad de atención mixta

a) Desayunos

Está conformado por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados para su preparación en la IE y alimentos que no requieren de preparación para su consumo inmediato, los cuales cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos vigentes.

Está constituido por:

- Un bebible o mazamorra puede ser preparado con o sin leche (leche entera evaporada y leche entera UHT), con cereales o derivados como arroz, avena, quinua, kiwicha, trigo, maíz o sus harinas, con o sin fortificación, y hojuelas precocidas, harinas de frutas, harinas de menestras, harinas de tubérculos, harinas regionales, entre otros alimentos que cumplan con las especificaciones técnicas aprobadas, similar a los bebibles de la modalidad de atención productos.
- Un componente sólido, constituido por un producto de panificación o galletería, o semillas oleaginosas, o frutos secos o deshidratados, o cereales y derivados, el cual puede estar acompañado con un complemento, como el huevo sancochado, similar a los componentes sólidos de la modalidad de atención raciones.

8.4 Clasificación por regiones alimentarias

La APEGA, en coordinación con el MIDIS, realizó la propuesta de clasificación alimentaria del país, dividiéndola en 8 regiones alimentarias. Esta clasificación se ejecutó en función a elementos culturales, geográficos, ecológicos, económicos y sociales en común que, de manera conjunta, conforman una identidad culinaria compartida entre distintas zonas de una región.

Para complementar la clasificación propuesta por la APEGA, se relacionó las provincias del Perú a las ocho regiones alimentarias, de acuerdo a sus características geográficas (altitud mínima o máxima de sus distritos y región natural a la que pertenecían).

Cabe resaltar que, en aquellas provincias que por su naturaleza se encuentran en dos Regiones Alimentarias, el criterio definitivo para su clasificación fue la mayor cantidad de escolares que residen en los distritos de una determinada Región Alimentaria.

En ese sentido, la clasificación de las Regiones Alimentarias es la siguiente:

Tabla N° 02. Distribución de Unidades Territoriales según Regiones Alimentarias

REGIÓN ALIMENTARIA	UNIDADES TERRITORIALES*
Región 1 - Costa Norte	Tumbes, Piura, Lambayeque y La Libertad
Región 2 - Sierra Norte	Piura, Cajamarca 1, Cajamarca 2, Amazonas y La Libertad
Región 3 - Amazonia Alta	Amazonas, Cusco, San Martín, Loreto, Huánuco, Pasco y Junín
Región 4 - Amazonia Baja	Ucayali, Loreto y Madre de Dios
Región 5 - Sierra Central	Lima Provincias, Ancash 1, Ancash 2, Huánuco, Pasco, Junín, Huancavelica y Ayacucho
Región 6 - Costa Central	Ancash 2, Lima Metropolitana y Callao, Lima Provincias e Ica
Región 7 - Sierra Sur	Arequipa, Cusco, Apurímac, Moquegua, Tacna y Puno
Región 8 - Costa sur	Arequipa, Moquegua y Tacna

(* El ámbito de algunas Unidades Territoriales pertenece a más de una Región Alimentaria.

Elaborado por: APEGA, en coordinación con el MIDIS.



8.5 Requerimiento de energía y recomendaciones de nutrientes

El INS a través del CENAN, considerando las características primordialmente asociadas al sexo, peso, talla, edad y actividad física, ha desarrollado el documento técnico “Requerimiento de energía para la población peruana”¹⁴, en el cual se precisa el requerimiento de energía de los grupos etarios que comprenden la población escolar del PNAEQW. En relación con las recomendaciones de nutrientes, éstos también se han determinado en base a la opinión técnica del CENAN^{18,19} (Ver Anexo N° 01).

8.6 Promoción de alimentación saludable

El PNAEQW contempla la entrega de productos procesados, los cuales deben cumplir los parámetros técnicos sobre los nutrientes críticos (azúcares, grasa saturada, sodio y contenido de grasas trans), conforme a lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su respectivo Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA.

Tabla N° 03. Parámetros técnicos sobre los alimentos procesados referentes al contenido de azúcar, sodio, grasa saturada, grasa trans

Nutrientes críticos	Límite máximo
Sodio en Alimentos Sólidos	Menor a 400 mg /100g
Sodio en Bebidas	Menor a 100 mg /100ml
Azúcar Total en Alimentos Sólidos	Menor a 10g /100g
Azúcar Total en Bebidas	Menor a 5g/100ml
Grasas Saturadas en Alimentos Sólidos	Menor a 4g /100g
Grasas Saturadas en Bebidas	Menor a 3g /100ml
Grasas Trans	Según la Normatividad Vigente

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW, en base a: Artículo 4 del Decreto Supremo N° 017-2017-SA Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.

8.7 Aporte nutricional de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW

En función a los requerimientos y recomendaciones señalados en el numeral 8.5, el PNAEQW, con la opinión técnica del CENAN ha establecido el aporte de energía y nutrientes que debe comprender el servicio alimentario (Ver Anexo N° 01).

La distribución porcentual de los aportes de energía por tipos de ración (desayuno, almuerzo y cena), se han establecido en referencia a las recomendaciones del CENAN.^{18,20}

Cabe precisar que en situaciones excepcionales o de emergencia el aporte nutricional establecido en las Tablas N° 04 y 05 puede modificarse, a fin de adecuarse a las exigencias del entorno social y económico del país y/o necesidades fisiológicas específicas de las/los escolares, previa evaluación técnica y económica de la UOP.

¹⁸ Oficio N° 001-2015-DG-CENAN/INS. Informe de Opinión Técnica sobre el aspecto nutricional de la ración del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015.

¹⁹ Oficio N° 095-2021-CENAN/INS, que brinda opinión técnica respecto del documento normativo Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2021.

²⁰ Mercedes Bujaico, María del Pilar. Dietética de la Teoría a la práctica. U.N.M.S.M. / Facultad de Medicina – Departamento de Ciencias Dinámicas. Septiembre 2008.

Tabla N° 04. Aporte nutricional de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW según modalidad de atención, nivel educativo y área geográfica

TIPO DE MODALIDAD DE ATENCIÓN	ÁREA GEOGRÁFICA	TIPO RACIÓN	NIVEL EDUCATIVO	ENERGÍA ^{a,b}		PROTEÍNA ^b	GRASA ^c	HIERRO ^d		
				Kcal	%RET**	% Kcal proteínas	% Kcal grasas	mg	%RD	
PRODUCTOS	URBANO	DESAYUNO	Inicial	270-290	22% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	Mín. 1.26 mg	Mínimo 20% ⁴	
			Primaria	325-355	22% ¹			Mín. 2.92 mg		
			Secundaria	485-550	23% ¹			Mín. 3.76 mg		
		ALMUERZO	Inicial	490-520	40% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	Mín. 2.52 mg	Mínimo 40% ⁴	
			Primaria	590-630	40% ¹			Mín. 5.84 mg		
			Secundaria	840-980	41% ¹			Mín. 7.52 mg		
		CENA*	Secundaria	615 - 645	28% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	Mín. 5.64 mg	Mínimo 30% ⁴	
		DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	760-810	62% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ²	Mín. 3.78 mg	Mínimo 60% ⁴	
			Primaria	915-985	62% ¹			Mín. 8.76 mg		
		DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*	Secundaria	1325-1625	64% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ²	Mín. 11.28 mg	Mínimo 90% ⁴	
			Secundaria	1940-2175	92% ¹			Mín. 16.92 mg		
		RURAL Y COMUNIDADES INDÍGENAS	DESAYUNO	Inicial	285-305	23% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	Mín. 1.26 mg	Mínimo 20% ⁴
	Primaria			405-435	24% ¹	Mín. 2.92 mg				
	Secundaria			490-560	24% ¹	Mín. 3.76 mg				
	ALMUERZO		Inicial	505-535	41% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	Mín. 2.52 mg	Mínimo 40% ⁴	
			Primaria	715-760	41% ¹			Mín. 5.84 mg		
			Secundaria	870-985	42% ¹			Mín. 7.52 mg		
	CENA*		Secundaria	615-645	29% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	Mín. 5.64 mg	Mínimo 30% ⁴	
	DESAYUNO + ALMUERZO		Inicial	790-840	64% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ²	Mín. 3.78 mg	Mínimo 60% ⁴	
			Primaria	1120-1195	65% ¹			Mín. 8.76 mg		
	DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*		Secundaria	1360-1630	66% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ²	Mín. 11.28 mg	Mínimo 90% ⁴	
			Secundaria	1975-2190	94% ¹			Mín. 16.92 mg		
	RACIONES O MIXTA		URBANO ²¹	DESAYUNO	Inicial	270-290	22% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	Mín. 1.26 mg
		Primaria			325-355	22% ¹	Mín. 2.92 mg			

(*) Para escolares del nivel educativo secundaria residente (SRE) y de Centros Rurales de Formación con Alternancia (CRFA) corresponden 3 raciones (Desayuno, Almuerzo y Cena).

(**) La distribución calórica establecida corresponde al promedio de la distribución calórica mínima y máxima establecida según las edades comprendidas en el nivel educativo correspondiente.

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW, en base a:

(a) INS-CENAN (2015). -Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.

– FAO/WHO/UNU. Human Energy Requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation 2001 - 2 FAO/FIVIMS. Calculating Population Energy Requirements and Food Needs. Food and Nutrition Division 2004

(b) INS-CENAN (2012). Propuesta Técnica Requerimientos de energía y recomendaciones de nutrientes para la población de 3 a 14 años INS/CENAN/DEPRYDAN.

– Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint WHO/FAO/UNU Expert Consultation 2002 - DRI: Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). EEUU (RDAs) – Canada (RNIs). FNB/IOM2002/2005.

(c) FAO/OMS 2003. "Dieta, Nutrición y Prevención de las Enfermedades Crónicas". Serie de Informes Técnicos N° 916. Ginebra 2003.

(d) FAO/OMS 2004. Requerimientos de vitaminas y minerales en la nutrición humana. 2da ed. Roma, Italia 2004.

²¹ Se considera el área geográfica como urbano, toda vez que la proporción de usuarias/os en el área geográfica rural responde sólo al 0.51% en la modalidad de atención Raciones, tomando como referencia el último listado de IIEE usuarias del PNAEQW que incluyó dicha modalidad de atención (RDE N°329-2019- MIDIS/PNAEQW-DE).

- 1: Porcentaje del requerimiento energético total (%RET).
- 2: Porcentaje del valor calórico total por ración (%VCTR).
- 3: Porcentaje del valor calórico total por ración de desayuno + almuerzo.
- 4: Porcentaje de la recomendación diaria (%RD).

Tabla N° 05. Aporte nutricional de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW según modalidad de atención, quintil de pobreza, área geográfica y nivel educativo

TIPO DE MODALIDAD DE ATENCIÓN	TIPO RACIÓN	QUINTIL	ÁREA GEOGRÁFICA	NIVEL	ENERGÍA ^{a,b}		PROTEÍNA ^b	GRASA ^c	HIERRO ^d	
				EDUCATIVO	Kcal	%RET ^{***}	% Kcal proteínas	% Kcal grasas	mg	%RD
PRODUCTOS	DESAYUNO + ALMUERZO	1 y 2	Urbano	Inicial	760-810	62% ¹	Mínimo 12% ²	15% - 30% ²	Mínimo 60% ⁵	Min. 3.78 mg
				Primaria	915-985	62% ¹				Min. 8.76 mg
				Secundaria	1325-1625	64% ¹				Min. 11.28 mg
			Rural, Comunidades Indígenas y FAD*	Inicial	790-840	64% ¹				Min. 3.78 mg
				Primaria	1120-1195	65% ¹				Min. 8.76 mg
				Secundaria	1360-1630	66% ¹				Min. 11.28 mg
	DESAYUNO	3, 4 y 5	Urbano	Inicial	270 - 290	22% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ³	Mínimo 20% ⁵	Min. 1.26 mg
				Primaria	325-355	22% ¹				Min. 2.92 mg
				Secundaria	485-550	23% ¹				Min. 3.76 mg
			Rural	Inicial	285-305	23% ¹				Min. 1.26 mg
				Primaria	405-435	24% ¹				Min. 2.92 mg
				Secundaria	490-560	24% ¹				Min. 3.76 mg
DESAYUNO + ALMUERZO + CENA	1, 2, 3, 4 y 5	FAD Urbano*	Secundaria	1940-2175	92% ¹	Mínimo 12% ⁴	15% - 30% ⁴	Mínimo 90% ⁵	Min. 16.92 mg	
		FAD Rural**	Secundaria	1975-2190	94% ¹					
RACIONES O MIXTA	DESAYUNO	3, 4 y 5	Urbano ²¹	Inicial	270 - 290	22% ¹	Mínimo 12% ³	15% - 30% ³	Mínimo 20% ⁵	Min. 1.26 mg
				Primaria	325-355	22% ¹				Min. 2.92 mg

(*) Para escolares no residentes y escolares de Secundaria Tutorial (ST) corresponden dos (02) raciones.

(**) Para escolares residentes (SRE) y escolares de Centros Rurales de Formación con Alternancia (CRFA) corresponden tres (03) raciones.

(***) La distribución calórica establecida corresponde al promedio de la distribución calórica mínima y máxima establecida según las edades comprendidas en el nivel educativo correspondiente

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW, en base a:

(a) **INS-CENAN (2015). Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana.** Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.

– FAO/WHO/UNU. Human Energy Requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation 2001 - 2 FAO/FIVIMS. Calculating Population Energy Requirements and Food Needs. Food and Nutrition Division 2004

(b) **INS-CENAN (2012). Propuesta Técnica Requerimientos de energía y recomendaciones de nutrientes para la población de 3 a 14 años INS/CENAN/DEPRYDAN.**

– Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint WHO/FAO/UNU Expert Consultation 2002 - DRI: Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). EEUU (RDAs) – Canada (RNIs). FNB/IOM2002/2005.

(c) **FAO/OMS 2003. "Dieta, Nutrición y Prevención de las Enfermedades Crónicas". Serie de Informes Técnicos N° 916.** Ginebra 2003.

(d) **FAO/OMS 2004. Requerimientos de vitaminas y minerales en la nutrición humana.** 2da ed. Roma, Italia 2004.

- 1: Porcentaje del requerimiento energético total (RET).
- 2: Porcentaje del valor calórico total por ración de desayuno + almuerzo.
- 3: Porcentaje del valor calórico total por ración (%VCTR).
- 4: Porcentaje del valor calórico total por ración de desayuno + almuerzo + cena.
- 5: Porcentaje de la recomendación diaria (%RD).

8.8 Alimentos permitidos y no permitidos

Además de los alimentos mencionados en el numeral 8.3, el CAE, de acuerdo con los patrones culturales y alimentarios, puede adicionar en las preparaciones de desayunos, almuerzos y cenas algunos vegetales y potenciadores del sabor naturales propios y característicos de la región que contribuyen a un mayor agrado de las raciones por parte de las/los escolares.



Tabla N° 06. Lista de potenciadores permitidos para la planificación del menú escolar del PNAEQW

POTENCIADORES DEL SABOR PERMITIDOS
Sal yodada, ajo, cebolla, kion, tomate, tomate cherry, laurel, hongos, tomillo, muña, romero, orégano, pampa orégano, culantro, perejil, sachá culantro, hierba buena, cebolla china, achiote, chincho, palillo, azafrán o guisador, sillao, vainilla, canela, clavo de olor, anís estrella, aceite ajonjolí, coco rallado, entre otros.

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW,

Se debe restringir la utilización de los siguientes alimentos, debido a su contenido de grasas, azúcares agregados, sodio y/o aditivos químicos, por ser irritantes de la mucosa gástrica, por su elevado riesgo de contaminación, entre otros:

Tabla N° 07. Lista de alimentos no permitidos para la planificación del menú escolar del PNAEQW

NO PERMITIDOS (Ejemplos)
Leches modificadas con aislado de soya, leche cruda, entre otros.
Embutidos como jamonada, chorizo, mortadela; conserva de pescado en graded; entre otros.
Mermelada, manjar blanco, golosinas, gelatina, galletas rellenas y/o productos industrializados con alto contenido de azúcar entre otros.
Margarina, manteca de origen animal, mayonesa, entre otros.
Condimentos industrializados y picantes como, ketchup, salsas, cremas, ají picante, entre otros.

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW

IX. Disposiciones específicas

9.1 Criterios para la planificación del menú escolar

Los criterios establecidos para la planificación del menú escolar son los siguientes:

Figura N° 01: Criterios para la planificación del menú escolar



Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW.

9.1.1 Inocuidad de los alimentos

Se considera que el **menú escolar es inocuo** cuando los alimentos que lo conforman cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos vigentes del programa.

9.1.2 Aporte Nutricional

Según corresponda, se considera que el menú escolar **cumple con el aporte nutricional** cuando:

- El promedio por ciclo²² de combinaciones de alimentos se encuentra entre el 90% al 110% del aporte de energía²³ y del aporte de nutrientes (proteína, grasa y hierro)^{24,25, 26}, establecidos en las Tablas N° 04 y 05. Asimismo, se incluye diariamente y en cada ración una proteína de alto valor biológico.
- El aporte nutricional de la canasta de alimentos se encuentra entre el 90% al 110% del aporte de energía²³ y del aporte de nutrientes (proteína, grasa y hierro)^{24,25,26}, establecidos en las Tablas N° 04 y 05, considerando el número total de días de la entrega correspondiente. Asimismo, se incluye en cada canasta proteínas de alto valor biológico.

9.1.3 Disponibilidad de los alimentos

9.1.3.1 La evaluación de la disponibilidad de un alimento es realizada por las Unidades Territoriales y/o la CCA, utilizando las siguientes fuentes de información:

- Reportes de liberación del alimento (en kilogramos, litros o unidades) correspondiente a los dos últimos años en que fue liberado, realizado por la USME y/o Resultados de estudio(s) de mercado realizados por el PNAEQW y/o.
- Reportes respecto a la producción de alimentos, emitidos por:
 - Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego y/o
 - Ministerio de Producción y/o
 - Servicio Nacional de Sanidad Agraria y/o
 - Sociedad Nacional de Industrias y/o
 - Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social y/o
 - Gobiernos Regionales y/o
 - Gobiernos Locales y/o
 - Fabricantes y/o procesadores de alimentos y bebidas no alcohólicas y/o
 - Otras fuentes oficiales.

9.1.3.2 Para la evaluación de la disponibilidad es necesario clasificar a los “alimentos con baja oferta” y “alimentos con gran oferta”. Para identificar a los “alimentos con baja oferta”, se han determinado los siguientes criterios:

- **Criterio 1: Demanda (TM) histórica del alimento**, de al menos los dos (02) últimos años en que fue liberado. Cumple este

²² En la modalidad de atención mixta se considera un ciclo de veinte (20) combinaciones de alimentos para la evaluación del criterio del aporte nutricional del menú escolar.

²³ Informe final: Informe técnico de la Vigilancia Alimentaria y Nutricional por Etapas de vida - Escolares de primaria 2015. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2018.

²⁴ Encuesta Nacional de Consumo de Alimentos (ENCA) Resultados Preliminares Abril – Septiembre 2015. Caracas: Instituto Nacional de Estadística, 2016.

²⁵ Adecuación y aceptación de almuerzos escolares en dos escuelas públicas de Asunción. Pediatr (Asunción). 2017;44(2):126-135 (mayo-agosto) 2017.

²⁶ Consejería nutricional incrementa el consumo de alimentos ricos en calcio, pero la ingesta se mantiene por debajo del requerimiento diario. Revista Chilena Nutrición Vol. 41, N°2, Junio 2014.

criterio cuando la tendencia de demanda es negativa en dos o más años y liberados en más del 50% de UT.

- **Criterio 2: Número de intercambios realizados por alimento**, de al menos un año (01) anterior. Cumple este criterio cuando el porcentaje de intercambios del alimento es mayor al 2.5% del número total de ítems con intercambio.
- **Criterio 3: Número de fabricante/procesador/fraccionador por alimento**, de al menos el último año en que fue liberado. Cumple este criterio cuando el alimento tiene igual o menos de cinco (05) fabricante/procesador/fraccionador.

Como fuente de información para los criterios 1 y 3 se hace uso de los reportes de liberación del alimento según la modalidad de atención que corresponda, realizado por la USME. Como fuente de información para el criterio 2 se hace uso del reporte del consolidado de intercambios de alimentos elaborado por la CCA.

Son "alimentos con baja oferta", cuando cumplen al menos dos (02) de los tres (03) criterios señalados.

9.1.3.3 La evaluación de la disponibilidad se realiza de acuerdo al tipo de alimento:

a) Alimentos con baja oferta de fabricantes y/o procesadores:

La CCA, a partir de las fuentes de información, elabora una base de datos con el volumen que oferta el mercado nacional y regional por cada alimento.

La base de datos generada sirve como instrumento de contraste entre lo ofertado por el mercado y lo demandado por el PNAEQW, este último se va generando de acuerdo con la programación del menú escolar por cada UT. En caso se advierta durante la programación un volumen de demanda mayor a lo ofertado, la(s) UT(s) debe(n) modificar su programación en coordinación con la CCA.

Se considera que **un alimento es disponible** en el mercado, si de acuerdo con el análisis realizado, la oferta proyectada es mayor a la demanda proyectada por el PNAEQW.

b) Alimentos con gran oferta de fabricantes y/o procesadores y/o fraccionadores:

La UT identifica los alimentos disponibles en su ámbito de intervención para la elaboración de la lista de alimentos. Para ello, utiliza las fuentes de información mencionadas en el párrafo precedente, debiendo identificar al menos dos (02) empresas fabricantes/procesadores/fraccionadores por alimento.

Para el caso de los alimentos panes y queques, se identifica al menos dos (02) empresas fabricantes y/o procesadores y/o fraccionadores del insumo(s) con mayor porcentaje.

Se considera que **un alimento es disponible** en el mercado, si de acuerdo con el análisis realizado, tiene al menos dos (02) empresas fabricantes/procesadores/fraccionadores.

Asimismo, se debe tener en cuenta para la programación del tipo de menú A, preferentemente “alimentos con gran oferta” y sin intercambios realizados en las dos primeras entregas del año anterior.

En caso de incluir alimentos nuevos en la propuesta de programación del menú escolar de la UT, debe programarse a partir del tipo de menú B (ver Tabla N° 08 y Tabla N° 09).

9.1.4 Gusto y/o consumo²⁷

La evaluación del gusto y/o consumo es realizada utilizando las siguientes fuentes de información:

- Reporte de los resultados de la encuesta de gusto y/o consumo de los dos últimos años disponibles que contenga información del alimento, componente (bebible y/o componente sólido) y/o tipo de ración evaluado, realizado por la USME durante la prestación del servicio alimentario regular y/o
- Informes y sustentos²⁸ presentados por las/los MGL de acuerdo con las supervisiones y/o seguimientos realizados durante la prestación del servicio alimentario.

Se considera que el **menú escolar es agradable**, si dentro de la programación se ha considerado los resultados de gusto y/o consumo según las fuentes de información mencionadas.

9.1.5 Diversificación del menú escolar

- Para la modalidad de atención raciones, se considera que el **menú escolar es diversificado**, si cumple con una programación de un ciclo de veinte (20) combinaciones de alimentos.
- Para la modalidad de atención productos, se considera que el **menú escolar es diversificado**, si cumple con una programación de un ciclo de cinco (05) combinaciones de alimentos²⁹ en los tres (03) tipos de menú (A, B, C), considerando la(s) región(es) alimentaria(s) y/o comunidades indígenas de la UT.

En la Tabla N° 08 se detalla la secuencia de tipos de menú para periodo de atención por entrega regular y en la Tabla N° 09 la secuencia de tipos de menú para periodo de atención por entrega ampliado. La CCA aplica la secuencia que corresponda (Tabla N° 08 y Tabla N° 09) generando reportes de requerimiento de volúmenes de alimentos.

En situaciones de emergencia se considera que el **menú escolar es diversificado**, si la programación de canasta de alimentos contempla tres (03) tipos de menú (A, B, C), considerando la(s) región(es) alimentaria(s) y/o comunidades indígenas de la UT.

²⁷ U otro mecanismo que permita la evaluación del criterio de aceptabilidad, entendiendo esta, como el indicador por el que la/el usuaria/o del Programa acepta o rechaza un alimento y/o ración, siendo de carácter multidimensional (las características del alimento, las características del consumidor y las características del entorno).

²⁸ Actas, fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento

²⁹ En caso de que la UT requiera realizar una programación con un ciclo de mayor número de combinaciones de alimentos, debe solicitarlo a la UOP, debidamente justificado y sustentado.

- Para la modalidad de atención mixta, se considera que el **menú escolar es diversificado**, si el bebible cumple con la diversificación de la modalidad de atención productos, y si el componente sólido cumple con la diversificación de la modalidad de atención raciones.

Tabla N° 08: Secuencia de tipos de menú para los ítems con periodo de atención por entrega regular (modalidad de atención productos)

N° Entrega	Tipo de menú
1	A
2	A
3	B
4	B
5	C
6	C
hasta N	Repetir secuencia a partir de B

N = Número de entregas programadas

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW.

Tabla N° 09: Secuencia de tipos de menú para los ítems con periodo de atención por entrega ampliada (modalidad de atención productos)

N° Entrega	Tipo de menú
1	A
2	B
3	C
hasta N	Repetir secuencia a partir de B

N= Número de entregas programadas

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW.

9.1.6 Pertinencia cultural del menú escolar

- Se considera que un **menú escolar es pertinente culturalmente**, si contempla en su propuesta de programación del menú escolar, una o más **combinaciones** de alimentos que resulten en recetas regionales³⁰ y/o que contengan uno o más alimentos de pertinencia cultural³¹ y de preferencia puedan provenir de la agricultura familiar, teniendo como referencia el Anexo N° 02.
- En situaciones de emergencia se considera que un **menú escolar es pertinente culturalmente** si contempla en la propuesta de canasta de alimentos uno o más alimentos de pertinencia cultural, teniendo como referencia el Anexo N° 02.

9.1.7 Costo del menú escolar

Para este criterio, la CCA considera un tope de presupuesto referencial a nivel de alimentos por UT, el cual se determina en base al histórico del presupuesto para el servicio alimentario y los costos de los alimentos, además de los estimados para el próximo periodo.

³⁰ Se consideran como "recetas regionales" a las recetas adaptadas de los Recetarios "La Mejor Receta" elaborados por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional de Salud y/o aquellas que se identifiquen en recetarios, investigaciones, libros y/o información de Ministerios, gobiernos regionales y/o locales, entre otras entidades, donde se consideren a los alimentos y/o combinación de alimentos como propias de la zona.

³¹ Para el caso de las modalidades de atención raciones o mixta se considera "alimento de pertinencia cultural", además de aquel alimento como tal, a aquel alimento que contenga uno o más insumos de pertinencia cultural.

Se considera que un **menú escolar tiene un costo de alimentos adecuado** si el costo proyectado del requerimiento de alimentos de la UT no supera el tope de presupuesto referencial a nivel de alimentos.

9.2 Diseño y validación de combinaciones de alimentos

- 9.2.1** El presente procedimiento permite evaluar y confirmar si las combinaciones de los desayunos (bebible y/o componente sólido), almuerzos y/o cenas cumplen la evaluación del aporte nutricional y evaluación sensorial, con la finalidad de incluirlas en las combinaciones propuestas que conforman el menú escolar. Para el caso de los componentes sólidos panes y queques se realiza la formulación y validación de los mismos en el marco de la elaboración y/o actualización de las especificaciones técnicas de alimentos, por parte de los especialistas de alimentos y estándares de calidad.
- 9.2.2** El Equipo responsable del diseño y validación de combinaciones se encuentra conformado por la/el EA y la/el/las/los MGL.
- 9.2.3** Para el diseño y validación de las combinaciones de alimentos, se realizan las siguientes actividades:

9.2.3.1 Propuestas y selección de combinaciones de alimentos:

A partir de las propuestas de nuevas combinaciones realizadas por las/los MGL u otros documentos sustentatorios, la/el EA evalúa si cumple con los criterios de inocuidad, disponibilidad de alimentos y pertinencia cultural, a fin de realizar el diseño y validación respectiva.

Asimismo, se pueden validar y ajustar combinaciones de alimentos seleccionadas por la/el EA y las/los nutricionistas de la CCA.

9.2.3.2 Evaluación del aporte nutricional

Para la determinación del aporte nutricional³² de las nuevas combinaciones se considera el siguiente procedimiento:

9.2.3.2.1 Evaluación de dosificación, preparación y servicio

El equipo técnico responsable de la validación, con el apoyo de las/los integrantes del CAE y/o personal responsable de la preparación de alimentos, realiza los siguientes procedimientos, los cuales son registrados en el Anexo N° 03.

a) Dosificación:

- La/el EA propone las dosificaciones de los alimentos que entrega el PNAEQW, que conforman las nuevas combinaciones de alimentos, estas dosificaciones deben cumplir con el aporte de energía y nutrientes según nivel educativo y área geográfica establecido en las Tablas N° 04 y 05.
- Para determinar la dosificación de las nuevas combinaciones se realiza la preparación para cinco (05) raciones de cada combinación a validar.

Para el cálculo del aporte nutricional se utiliza una herramienta informática, la cual contiene la información de las Tablas de Composición de Alimentos del INS – CENAN, 2017.



Asimismo, con el apoyo de las/los MGL se dosifica para cinco (05) raciones, los vegetales y/o potenciadores del sabor naturales, propios y característicos de la región que se añadan a las combinaciones a validar.

Se recomienda tomar como referencia las dosificaciones establecidas en la Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva y en las Tablas Auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimenticios del INS – CENAN.^{33,34}

b) Preparación: Para el desarrollo de este procedimiento las/los MGL realizan las coordinaciones respectivas para contar con la participación de las/los integrantes del CAE o personal responsable de la preparación de alimentos; asimismo, se debe contar con una balanza de alimentos calibrada para realizar las siguientes actividades:

- Registrar los pesos de todos los recipientes en los que se preparan los alimentos.
- Registrar los pesos de todos los alimentos que conforman la preparación.
- Proceder a la preparación de las nuevas combinaciones de alimentos seleccionadas para la validación, considerando las prácticas culinarias y hábitos alimentarios del personal de apoyo, representantes del ámbito de la Unidad Territorial.
- Medir y registrar el peso final de la preparación.

c) Servido:

- Antes de iniciar con el servido de alimentos, se debe dividir el peso final de la preparación entre la cantidad de las raciones dosificadas (05 raciones).
- Registrar la cantidad por ración (peso) y el equivalente a la medida casera, utilizando los utensilios, como el cucharón y la cuchara bocona según nivel educativo y área geográfica.

9.2.3.3 Evaluación sensorial

Una vez concluidos los procedimientos anteriormente descritos, se procede a la degustación de las preparaciones por parte del equipo evaluador y panelistas locales (conformado por personal técnico de la UT, integrantes del CAE y usuarios/os del PNAEQW), y en el Anexo N° 04 se debe registrar las opiniones acerca de las características organolépticas, tamaño de porción con la finalidad de aceptarlos o ajustarlos. Se debe considerar mínimo 05 panelistas por combinación.

9.2.3.4. Evaluación de resultados

La/el EA realiza el análisis de las combinaciones validadas. Sólo las que cumplan con el aporte nutricional y la evaluación sensorial pueden ser programadas en la prestación del servicio alimentario. Para concluir con el procedimiento de validación de combinaciones se realiza la suscripción de una Acta de acuerdo (Anexo N° 06).

³³ Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva. Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Lima, 2015.

Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2016.



9.3 Herramientas del menú escolar

9.3.1 Tablas de alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio)

En estas tablas se enlistan los alimentos por cada modalidad de atención que conforman la programación del menú escolar de la UT clasificándolos por grupos de alimentos. Su finalidad es establecer precisiones de cumplimiento obligatorio para los proveedores del servicio alimentario, orientadas a optimizar el gusto y/o consumo y la diversificación del menú escolar, considerando la disponibilidad de los alimentos. Estas tablas forman parte del requerimiento de contratación que se remite a la Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia.

9.3.2 Tablas de dosificaciones de alimentos

Para asegurar que los desayunos, almuerzos y cenas que brinda el PNAEQW a las/los escolares, cubran el aporte nutricional establecido, es indispensable que se realicen las preparaciones utilizando dosificaciones adecuadas, las cuales se establecen en las Tablas de Dosificaciones de Alimentos. Dichas tablas presentan las dosificaciones de los alimentos entregados por el PNAEQW en cantidades y medidas caseras, según grupos de alimentos y combinaciones, de acuerdo al nivel educativo y área geográfica. Se elaboran en base a la programación del menú escolar para la prestación del servicio alimentario regular.

9.3.3 Tablas de servido de preparaciones

En las Tablas de Servido de Preparaciones, se describen las medidas caseras y cantidades referenciales en gramos o mililitros de las preparaciones que deben ser servidas a las/los escolares, de acuerdo al nivel educativo y área geográfica. Se elaboran en base a la programación del menú escolar para la prestación del servicio alimentario regular.

9.4 Procedimiento para la programación del menú escolar y elaboración de herramientas del menú escolar para la prestación del servicio alimentario regular

- 9.4.1** La/el jefa/e de la UOP solicita a las 27 UT realizar las propuestas de programación del menú escolar y de las Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio).
- 9.4.2** La/el JUT conforma el equipo técnico³⁵ para la elaboración y validación de las propuestas de programación del menú escolar y de las Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio). Ver Anexo N°07.
- 9.4.3** La/el EA coordina con el equipo técnico el desarrollo de las actividades previas para la elaboración de la lista de alimentos y combinaciones de alimentos.
- 9.4.4** Las/los MGL, de corresponder, realizan un informe dirigido a la/al JUT con copia a la/al CTT respecto a la apreciación del gusto y/o consumo. La apreciación del gusto y/o consumo debe representar como mínimo el 10% de las IIEE asignadas a su ruta, y deben adjuntar documentos sustentatorios (actas, fichas de supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento). Ver Anexo N° 08 y Anexo N° 09.

³⁵ El equipo técnico se encuentra constituido por la/el JUT, la/el CTT, la/el EA, la/el EE, las/los SPA (mínimo 01 representante de la Unidad Territorial), las/los MGL (mínimo 01 representante por el ámbito geográfico de cada Comité de Compra de la Unidad Territorial) y las/los SC (mínimo 01 representante de la Unidad Territorial). Asimismo, pueden participar otras/os especialistas según lo considere la/el jefa/e de la Unidad Territorial.

De ser el caso, en el referido informe se proponen nuevas combinaciones de alimentos que cuenten con especificaciones técnicas aprobadas por el PNAEQW, considerando principalmente los criterios de inocuidad, disponibilidad de alimentos y pertinencia cultural.

- 9.4.5** La/el CTT, de corresponder, revisa y consolida los informes de las/los MGL respecto a la apreciación del gusto y/o consumo y las propuestas de nuevas combinaciones, y elabora un informe dirigido a la/al JUT con copia a la/al EA. Ver Anexo N° 10 y Anexo N° 11.
- 9.4.6** La/el EA, de corresponder, recepciona copia del informe de la/del CTT u otro documento sustentatorio y realiza las siguientes actividades:
- 9.4.6.1** Verifica si las propuestas de nuevas combinaciones de alimentos reportadas por las/los MGL cumplen con el criterio de inocuidad, disponibilidad de alimentos y pertinencia cultural.
- 9.4.6.2** Gestiona y lidera el procedimiento para el diseño y validación de las nuevas combinaciones de alimentos propuestas por la UT, de acuerdo con lo establecido en el numeral 9.2.
- 9.4.7** La/el EA realiza las siguientes actividades
- 9.4.7.1** Elabora la propuesta de la lista de alimentos de la UT, considerando los criterios de inocuidad, disponibilidad, gusto y/o consumo y pertinencia cultural, de acuerdo con los numerales 9.1.1, 9.1.3, 9.1.4 y 9.1.6, respectivamente. Esta actividad se puede realizar paralelamente a la actividad descrita en el numeral 9.4.6.
- 9.4.7.2** Elabora la propuesta de combinaciones de alimentos y dosificaciones que forman parte del menú escolar, a partir de la propuesta de la lista de alimentos y, de ser el caso, incluye las nuevas combinaciones de alimentos validadas, según la modalidad de atención, considerando los criterios de aporte nutricional, gusto y/o consumo y pertinencia cultural.
- 9.4.7.3** Elabora la propuesta de programación del menú escolar, a partir de las combinaciones de alimentos determinadas previamente y considerando el cumplimiento de los siete (7) criterios establecidos en el numeral 9.1 del presente documento, así como considerando las pautas alimentarias establecidas en el Anexo N° 12
- 9.4.7.4** Convoca al equipo técnico a reuniones, mediante documento o correo electrónico, con el fin de que sus integrantes validen la propuesta de programación del menú escolar, suscribiendo el acta o correos de validación correspondiente. Ver Anexo N°13.
- 9.4.7.5** Elabora un informe dirigido a la/al JUT con la propuesta de programación del menú escolar validada por el equipo técnico de la UT, sustentando el cumplimiento de las actividades descritas en los numerales 9.4.7.1 al 9.4.7.4 y de corresponder el numeral 9.4.6. Luego procede a realizar las actividades descritas en el numeral 9.4.13.
- 9.4.8** La/el JUT emite la propuesta de programación del menú escolar validada por el equipo técnico de la UT a la/al jefa/e de la UOP, a fin de que sea revisado por el/la coordinador/a de la CCA.

- 9.4.9** El/la coordinador/a de la CCA asigna a la/al Nutricionista del Componente Alimentario la propuesta de programación del menú escolar de la UT, para su revisión.
- 9.4.10** El/la Nutricionista del Componente Alimentario revisa y elabora la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta de programación del menú escolar de la UT y lo remite a el/la coordinador/a de la CCA.
- 9.4.11** El/la coordinador/a de la CCA emite a la/al jefa/e de la UOP la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta de programación del menú escolar de la UT.
- 9.4.11.1** Si la propuesta de programación del menú escolar presentada por la UT ha sido observada, la/el jefa/e de la UOP devuelve a la/al JUT el documento solicitando levantar las observaciones.
- 9.4.11.2** La/el JUT deriva el documento a la/al EA para realizar el levantamiento de las observaciones.
- Si las observaciones emitidas modifican la propuesta de programación del menú escolar se efectúa las actividades descritas en los numerales 9.4.7.4, 9.4.7.5 y 9.4.8.
- Si las observaciones emitidas no modifican la propuesta de programación del menú escolar se efectúa las actividades descritas en los numerales 9.4.7.5 y 9.4.8.
- 9.4.12** La/el jefa/e de la UOP comunica la aprobación de la programación del menú escolar a las Unidades Territoriales, mediante memorando múltiple con copia a Dirección Ejecutiva, posterior a la aprobación del requerimiento de contratación con Resolución de Dirección Ejecutiva.
- 9.4.13** El/la EA, luego de remitir la propuesta de programación del menú escolar validada por el equipo técnico de la UT, realiza las siguientes actividades:
- 9.4.13.1** Elabora la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio)
- 9.4.13.2** Convoca al equipo técnico a reuniones, mediante documento o correo electrónico, con el fin de que sus integrantes validen la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio), suscribiendo el Acta o correos de validación correspondiente. Ver Anexo N°14.
- 9.4.13.3** Elabora un informe dirigido a la/al JUT presentando la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) validada por el equipo técnico de la UT.
- 9.4.14** La/el JUT emite a la/al jefa/e de la UOP la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) validada por el equipo técnico de la UT, a fin de que sea revisado por el/la coordinador/a de la CCA.
- 9.4.15** El/la coordinador/a de la CCA asigna a la/al Nutricionista del Componente Alimentario la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio), para su revisión.
- 9.4.16** El/la Nutricionista del Componente Alimentario revisa y elabora la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) y lo remite a el/la coordinador/a de la CCA.

9.4.17 El/la coordinador/a de la CCA emite a la/al jefa/e de la UOP la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) de la UT

9.4.17.1 Si la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) presentada por la UT ha sido observada, la/el jefa/e de la UOP devuelve el documento solicitando levantar las observaciones.

9.4.17.2 La/el JUT deriva el documento a la/al EA para realizar el levantamiento de las observaciones.

Si las observaciones emitidas modifican la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) se efectúa nuevamente las actividades descritas en los numerales 9.4.13.2, 9.4.13.3 y 9.4.14.

Si las observaciones emitidas no modifican la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) se efectúa nuevamente las actividades descritas en los numerales 9.4.13.3 y 9.4.14.

9.4.18 La/el jefa/e de la UOP comunica la aprobación de las Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) a las Unidades Territoriales, mediante memorando múltiple con copia a Dirección Ejecutiva, posterior a la aprobación del requerimiento de contratación con Resolución de Dirección Ejecutiva.

9.4.19 El/la EA elabora la Tabla de dosificación y la Tabla de Servido de Preparaciones con la asistencia técnica de la/el Nutricionista del Componente Alimentario y las remite mediante informe dirigido a la/al JUT.

9.5 Procedimiento para la programación del menú escolar y elaboración de la tabla de alimentos para la prestación del servicio alimentario en situaciones de emergencia y/o incremento de días de atención y/o en casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor debidamente acreditados.

9.5.1 En situaciones de emergencia y/o incremento de días de atención y/o en casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor debidamente acreditados, se realiza la programación del menú escolar en forma de canastas de alimentos a fin de garantizar la prestación y/o continuidad del servicio alimentario mediante la distribución de alimentos de manera individualizada para el total de número de escolares. En el Anexo N° 15 se detallan los grupos de alimentos que podrían conformar las canastas.

9.5.2 Luego de realizarse las actividades descritas en los numerales 9.4.1 al 9.4.6, la/el EA realiza las siguientes tareas:

9.5.2.1 Elaborar la propuesta de la lista de alimentos de la UT, considerando los criterios de inocuidad, disponibilidad, gusto y/o consumo y pertinencia cultural, de acuerdo con los numerales 9.1.1, 9.1.3, 9.1.4 y 9.1.6, respectivamente.

9.5.2.2 Elaborar la propuesta de canasta de alimentos en cumplimiento de los siete (7) criterios establecidos en el numeral 9.1 del presente documento.

- 9.5.2.3** Convocar al equipo técnico a reuniones, mediante documento o correo electrónico, con el fin de que sus integrantes validen la propuesta de canastas de alimentos, suscribiendo el acta o correos de validación correspondiente. Ver Anexo N°13.
- 9.5.2.4** Elaborar un informe dirigido a la/al JUT con la propuesta de canastas de alimentos validada por el equipo técnico de la UT sustentando el cumplimiento de las actividades descritas en los numerales 9.5.2.1 al 9.5.2.3. Luego procede a realizar las actividades descritas en el numeral 9.4.13.
- 9.5.3** La/el JUT emite la propuesta de canastas de alimentos validada por el equipo técnico de la UT a la/al jefa/e de la UOP, a fin de que sea revisado por el/la coordinador/a de la CCA.
- 9.5.4** El/la coordinador/a de la CCA asigna a la/al Nutricionista del Componente Alimentario la propuesta de canastas de alimentos de la UT para su revisión.
- 9.5.5** El/la Nutricionista del Componente Alimentario revisa y elabora la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta de canastas de alimentos de la UT y lo remite a el/la coordinador/a de la CCA.
- 9.5.6** El/la coordinador/a de la CCA emite a la/al jefa/e de la UOP la opinión técnica favorable u observaciones a la propuesta de canastas de alimentos de la UT.
- 9.5.7** La/el jefa/e de la UOP devuelve a la/al JUT el documento solicitando levantar las observaciones, si la propuesta de canastas de alimentos presentada por la UT ha sido observada.
- 9.5.8** La/el JUT deriva el documento a la/al EA para realizar el levantamiento de las observaciones.
- Si las observaciones emitidas modifican la propuesta de canastas de alimentos se efectúa las actividades descritas en los numerales 9.5.2.3, 9.5.2.4, 9.5.3 y 9.5.4.
- Si las observaciones emitidas no modifican la propuesta de programación del menú escolar se efectúa las actividades descritas en los numerales 9.5.3 y 9.5.4.
- 9.5.9** La/el jefa/e de la UOP comunica la aprobación de la programación del menú escolar en forma de canastas de alimentos a las Unidades Territoriales, mediante memorando múltiple con copia a Dirección Ejecutiva, posterior a la aprobación del requerimiento de contratación con Resolución de Dirección Ejecutiva.
- 9.5.10** Luego del informe elaborado por la/el EA dirigido a la/al JUT presentando la propuesta de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) validada por el equipo técnico de la UT señalado en el numeral 9.4.13.3, se realizan las actividades descritas en los numerales 9.4.14 al 9.4.18.

X. Disposiciones finales

- 10.1** Excepcionalmente, la UOP puede evaluar y autorizar la modificación de la programación del menú escolar y/o la tabla de alimentos y/o la forma de programación del menú escolar, a solicitud de la UT ante situaciones tales como: disposiciones del sector Educación sobre las modalidades del servicio educativo que requieran adecuar el proceso de prestación del servicio alimentario que brinda el PNAEQW, cambio de

modalidad de atención, modificación del periodo de atención, incremento de días de atención, en casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor debidamente acreditados.

- 10.2** El PNAEQW puede proponer la implementación de pilotos y/o nuevas modalidades de atención, cuya programación del menú escolar se deberá alinear a las disposiciones establecidas en el presente protocolo.

XI. Anexos

Anexo N° 01: Método para el Cálculo del Aporte de Energía y Nutrientes de los desayunos, almuerzos y cenas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW).

Anexo N° 02: Alimentos, combinaciones de alimentos y recetas regionales de pertinencia cultural.

Anexo N° 03: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001. Ficha para la validación de combinaciones de alimentos.

Anexo N° 04: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-002. Ficha de evaluación sensorial.

Anexo N° 05: Instructivo para el llenado de la Ficha de Evaluación Sensorial.

Anexo N° 06 PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-003. Acta de acuerdos del diseño y validación de combinaciones.

Anexo N° 07: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-004. Modelo de acta de conformación de equipo técnico

Anexo N° 08: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-005. Modelo de informe de apreciaciones en relación con el gusto y/o consumo con/sin propuesta de nuevas combinaciones - Modalidad de atención Raciones

Anexo N° 09: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-006. Modelo de informe de apreciaciones en relación con el gusto y/o consumo con/sin propuesta de nuevas combinaciones – Modalidad de atención Productos

Anexo N° 10: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-007. Modelo de informe respecto al gusto y/o consumo con/sin propuesta de nuevas combinaciones – Modalidad de atención Raciones

Anexo N° 11: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-008. Modelo de informe respecto al gusto y/o consumo con/sin propuesta de nuevas combinaciones –Modalidad de atención Productos

Anexo N° 12: Pautas alimentarias para la programación del menú escolar.

Anexo N° 13: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-009. Formato de acta de reunión técnica “Validación de propuesta de programación del menú escolar”.

Anexo N° 14: PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-010. Formato de acta de reunión técnica “Validación de propuesta de Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio)”.

Anexo N° 15: Grupos de alimentos que conforman la canasta de alimentos en situaciones de emergencia.

Anexo N° 16: Cuadro de control de cambios.

Anexo N° 01: Método para el cálculo del aporte de energía y nutrientes de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW

Para establecer el aporte de energía y de nutrientes de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW, se considera lo siguiente:

1. Energía

El aporte calórico diario del PNAEQW se calculó tomando en cuenta lo siguiente:

- Se tomó como referencia el Documento Técnico “Requerimientos de energía para la población peruana”, elaborado por el Instituto Nacional de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición en el 2012.
- Cabe señalar que dicho documento establece que para el cálculo de energía para los grupos poblacionales de 1 a 4 años, de 5 a 11 años y de 12 a 17 años se considera dos criterios: El Gasto Energético Total (GET) y la Energía Necesaria para el Crecimiento y Depósito de tejidos (E°), además de un ajuste por una reducción del 15% del GET para las/los niñas/os a partir de los 6 años residentes en el área urbana con un estilo de vida ligero.
- Para el cálculo de energía del **NIVEL INICIAL** se trabajó con el requerimiento para el consumo de energía en niñas y niños de 3 a 5 años y la distribución porcentual de los aportes de energía por tipos de ración: desayuno y almuerzo, se ha establecido en referencia a las recomendaciones recibidas por el CENAN³⁶.
- Considerando que los requerimientos de energía en el **NIVEL PRIMARIA** y **NIVEL SECUNDARIA** presentan rangos muy amplios, los cuales dificultan el uso de un requerimiento de energía promedio que permita adecuar el aporte por tipo de ración para la planificación del menú escolar, se procedió a promediar los requerimientos de energía según la distribución de las/los usuarias/os por cada nivel educativo, edad y sexo según la base de datos nominal (BD) de escolares del MINEDU 2019³⁷.
- En función a la BD del MINEDU 2019 se analizó la cantidad de escolares que se encuentren dentro de la edad correspondiente para su nivel educativo, inicial (3 a 5 años), primaria (6 a 11 años) y secundaria (12 a 17 años), además se analizó su distribución según sexo, con lo cual se obtuvo la siguiente tabla:

Tabla N° 10. Distribución de la población escolar según nivel educativo, edad y sexo, MINEDU 2019

Nivel educativo	Edad	Número de alumnos	Masculino	Femenino	% Masculino	% Femenino
Inicial	3	268,621	135,355	133,266	50	50
Inicial	4	334,047	168,946	165,101	51	49
Inicial	5	353,153	178,556	174,597	51	49
Primaria	6	389,033	196,718	192,315	51	49
Primaria	7	396,843	200,684	196,159	51	49
Primaria	8	403,164	203,627	199,537	51	49
Primaria	9	415,760	209,909	205,851	50	50
Primaria	10	423,986	213,819	210,167	50	50
Primaria	11	370,850	188,335	182,515	51	49
Secundaria	12	25,656	12,692	12,964	49	51
Secundaria	13	31,250	15,965	15,285	51	49
Secundaria	14	34,164	17,610	16,554	52	48
Secundaria	15	30,915	16,319	14,596	53	47
Secundaria	16	22,223	12,093	10,130	54	46
Secundaria	17	9,836	5,854	3,982	60	40
Total		3,509,501	1,776,482	1,773,019	51	49

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP – PNAEQW a partir de la BD SIAGIE-MINEDU 2019 según las IIEE del PNAEQW aprobado con RDE N° 122-2019-MIDIS/PNEQW-DE

³⁶ Informe de Opinión Técnica sobre el aspecto nutricional de la ración del Programa Nacional de Alimentación Escolar. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2015. Oficio N° 001-2015-DG-CFNAN/INS.

ase de datos Nominal del SIAGIE-MINEDU 2019 según las IIEE PNAEQW aprobado con RDE N° 122-2019-
IS/PNEQW-DE



- f. Según el procedimiento mencionado anteriormente, se ponderó el requerimiento de energía del **NIVEL PRIMARIA y SECUNDARIA**, por edad y según la distribución por sexo, obteniéndose requerimientos de energía ajustados, como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla N° 11. Requerimiento de energía para la población escolar del PNAEQW según nivel educativo, área geográfica, edad y distribución por sexo

NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	EDAD (años)	Sexo	Distribución de la población según sexo (ponderado)	REQUERIMIENTO ENERGÍA	
					(Kcal)	
Primaria	Urbano	6	Mujeres	0.49	1,244	1,293
		6	Varones	0.51	1,341	
		7	Mujeres	0.49	1,340	1,395
		7	Varones	0.51	1,448	
		8	Mujeres	0.49	1,450	1,507
		8	Varones	0.51	1,562	
		9	Mujeres	0.50	1,562	1,621
		9	Varones	0.50	1,680	
		10	Mujeres	0.50	1,689	1,752
		10	Varones	0.50	1,815	
	11	Mujeres	0.49	1,818	1,891	
	11	Varones	0.51	1,961		
	Rural	6	Mujeres	0.49	1,461	1,520
		6	Varones	0.51	1,576	
		7	Mujeres	0.49	1,574	1,639
		7	Varones	0.51	1,701	
		8	Mujeres	0.49	1,702	1,770
		8	Varones	0.51	1,835	
		9	Mujeres	0.50	1,834	1,904
		9	Varones	0.50	1,973	
10		Mujeres	0.50	1,983	2,057	
10		Varones	0.50	2,131		
11	Mujeres	0.49	2,134	2,220		
11	Varones	0.51	2,302			
Secundaria	Urbano	12	Mujeres	0.51	1,903	2,031
		12	Varones	0.49	2,165	
		13	Mujeres	0.49	1,961	2,169
		13	Varones	0.51	2,369	
		14	Mujeres	0.48	2,006	2,274
		14	Varones	0.52	2,522	
		15	Mujeres	0.47	2,046	2,374
		15	Varones	0.53	2,665	
		16	Mujeres	0.46	2,067	2,424
	16	Varones	0.54	2,729		
	17	Mujeres	0.40	2,072	2,516	
	17	Varones	0.60	2,812		
	Rural	12	Mujeres	0.51	1,873	1,970
		12	Varones	0.49	2,071	
		13	Mujeres	0.49	1,979	2,121
		13	Varones	0.51	2,258	
		14	Mujeres	0.48	2,038	2,276
		14	Varones	0.52	2,496	
15		Mujeres	0.47	2,072	2,378	
15		Varones	0.53	2,649		
16		Mujeres	0.46	2,096	2,457	
16	Varones	0.54	2,764			



NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	EDAD (años)	Sexo	Distribución de la población según sexo (ponderado)	REQUERIMIENTO ENERGÍA	
					(Kcal)	
		17	Mujeres	0.40	2,113	2,544
		17	Varones	0.60	2,831	

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

- g. En función a los requerimientos de energía ajustados para el **NIVEL PRIMARIA** y **NIVEL SECUNDARIA** se establecieron límites mínimos y máximos con los cuales puedan trabajarse para la planificación de un menú escolar estándar acorde a la población escolar según nivel educativo, posteriormente a ello se analizó la desviación estándar entre los requerimientos de energía ordenados de menor a mayor entre las edades por nivel educativo y área geográfica, donde todavía se identificó gran variabilidad entre los requerimiento de energía de las/los niñas/os de menor y mayor edad.

Tabla N° 12. Desviación estándar de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL PRIMARIA por edad y ámbito geográfico ajustado según distribución ponderada por sexo

EDAD (AÑOS)	VARIACIÓN	URBANO (KCAL)	VARIACIÓN	RURAL (KCAL)
6	-	1,293 (MIN)	-	1,520 (MIN)
7	72	1,395	84	1,4639
8	107	1,507	125	1,770
9	142	1,621	166	1,904
10	181	1,752	212	2,057
11	224	1,891 (MAX)	262	2,220 (MAX)
	DIF MAX-MIN	598	DIF MAX-MIN	700

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

Tabla N° 13. Desviación estándar de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL SECUNDARIA por edad y ámbito geográfico ajustado según distribución ponderada por sexo

EDAD (AÑOS)	VARIACIÓN	URBANO	VARIACIÓN	RURAL
12	-	2,031 (MIN)	-	1,970 (MIN)
13	91	2,169	113	2,121
14	122	2,274	153	2,276
15	147	2,374	179	2,378
16	159	2,424	196	2,457
17	178	2,516 (MAX)	215	2,544 (MAX)
	DIF MAX-MIN	485	DIF MAX-MIN	574

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

- h. Dado que la diferencia entre límites de energía mínimo y máximo aún son amplios para el **NIVEL PRIMARIA** (598 y 700 Kcal para el urbano y rural respectivamente) y **SECUNDARIA** (485 y 574 Kcal para el urbano y rural respectivamente), se analizó la desviación estándar entre los requerimientos de energía ordenados de menor a mayor, con lo cual se identificó que existe una diferencia menor (dispersión respecto a su media) cuando en el **NIVEL PRIMARIA** se establecen dos grupos³⁸ (6 a 8 años y 9 a 11 años) y en el **NIVEL SECUNDARIA** cuando se establecen también dos grupos³ (12 a 14 años u 15 a 17 años), en función a estos nuevos grupos se promedia el requerimiento de energía para establecer nuevos límites mínimos y máximo para los niveles educativos correspondientes.



grupos de edad recomendados por CENAN para requerimientos de energía para preescolares y escolares, disponible <http://insteractua.ins.gob.pe/2016/09/requerimientos-de-energia-y-proteinas.html?m=1>

Tabla N° 14. Límites de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL PRIMARIA por edad y ámbito geográfico ajustado según distribución ponderada por sexo

EDAD (AÑOS)	URBANO (KCAL)	LIMITE	RURAL (KCAL)	LIMITE
6	1,293	1398 (MIN)	1,520	1643 (MIN)
7	1,395		1,639	
8	1,507		1,770	
9	1,621	1755 (MAX)	1,904	2060 (MAX)
10	1,752		2,057	
11	1,891		2,220	
DIF MAX-MIN	357		417	

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

Tabla N° 15. Límites de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL SECUNDARIA por edad y ámbito geográfico ajustado según distribución ponderada por sexo

EDAD (AÑOS)	URBANO (KCAL)	LIMITE	RURAL (KCAL)	LIMITE
12	2,031	2158 (MIN)	1,970	2122 (MIN)
13	2,169		2,121	
14	2,274		2,276	
15	2,375	2438 (MAX)	2,378	2459 (MAX)
16	2,424		2,457	
17	2,516		2,544	
DIF MAX-MIN	280		337	

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

- i. En función a los nuevos límites mínimos y máximos de energía establecidos por **NIVEL EDUCATIVO** y **AREA GEOGRÁFICA**, se analizó el porcentaje de adecuación de estos límites respecto al requerimiento mínimo y máximo de cada grupo del nivel educativo **PRIMARIA** (6 a 8 años y 9 a 11 años) y **SECUNDARIA** (12 a 14 años y 15 a 17 años), y se corroboró que dicha adecuación varía entre 93% a 108%, manteniéndose en niveles adecuados.

Tabla N° 16. Adecuación de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL PRIMARIA según los límites establecidos respecto de los requerimientos mínimos y máximos por cada grupo de edad

NIVEL EDUCATIVO	GRUPOS DE EDAD	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA (KCAL)		% Adecuación	Límite de energía	% Adecuación
PRIMARIA (URBANO)	6 a 8 años	1,293	1,507	108	1,398	93
	9 a 11 años	1,621	1,891	108	1,755	93
PRIMARIA (RURAL)	6 a 8 años	1,520	1,770	108	1,643	93
	9 a 11 años	1,904	2,220	108	2,060	93

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

Tabla N° 17. Adecuación de los requerimientos de energía del PNAEQW para el NIVEL SECUNDARIA según los límites establecidos respecto de los requerimientos mínimos y máximos por cada grupo de edad

NIVEL EDUCATIVO	GRUPOS DE EDAD	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA (KCAL)		% Adecuación	Límite de energía	% Adecuación
SECUNDARIA (URBANO)	12 a 14 años	2,031	2,274	106	2,158	95
	15 a 17 años	2,374	2,516	103	2,438	97
SECUNDARIA (RURAL)	12 a 14 años	1,970	2,276	108	2,122	93
	15 a 17 años	2,378	2,544	103	2,459	97

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

- j. Para el cálculo de energía por tipo de ración se tomó como referencia las recomendaciones de distribución porcentual recomendada por CENAN^{18,20} adecuada al PNAEQW.

Tabla N° 18. Requerimiento y aporte de energía de los desayunos y almuerzos del PNAEQW según área geográfica y tipo ración – Nivel educativo Inicial, primaria y secundaria

NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	EDAD (años)	Sexo	REQUERIMIENTO ENERGÍA (Kcal)	APORTE ENERGÍA ^{a, b} (Kcal)												
					DESAYUNO			ALMUERZO			CENA						
					Mínimo-Máximo	%Mín RD	%Max RD	Mínimo-Máximo	%Mín RD	%Max RD	Mínimo-Máximo	%Mín RD	%Max RD				
Inicial	Urbano	3	Mujeres	1,152	270-290	23%	25%	490-520	43%	45%							
		3	Varones	1,233										22%	24%	40%	42%
		4	Mujeres	1,265										21%	23%	39%	41%
		4	Varones	1,344										20%	22%	36%	39%
		5	Mujeres	1,357										20%	21%	36%	38%
	5	Varones	1,456	19%	20%	34%	36%										
	Rural y Comunidades Indígenas	3	Mujeres	1,152	285-305	25%	26%	505-535	44%	46%							
		3	Varones	1,233										23%	25%	41%	43%
		4	Mujeres	1,265										23%	24%	40%	42%
		4	Varones	1,344										21%	23%	38%	40%
5		Mujeres	1,357	21%							22%	37%	39%				
Primaria	Urbano	6	Mujeres	1,244	325-355	25%	27%	590-630	46%	49%							
		6	Varones	1,341							25%	27%	46%	49%			
		7	Mujeres	1,340							23%	25%	42%	45%			
		7	Varones	1,448							23%	25%	42%	45%			
		8	Mujeres	1,450							22%	24%	39%	42%			
		8	Varones	1,562							22%	24%	39%	42%			
		9	Mujeres	1,562							20%	22%	36%	39%			
		9	Varones	1,680							20%	22%	36%	39%			
		10	Mujeres	1,689							19%	20%	34%	36%			
		10	Varones	1,815							19%	20%	34%	36%			
	Rural	6	Mujeres	1,461	405-435	27%	29%	715-760	47%	50%							
		6	Varones	1,576							27%	29%	47%	50%			
		7	Mujeres	1,574							25%	27%	44%	46%			
		7	Varones	1,701							25%	27%	44%	46%			
		8	Mujeres	1,702							23%	25%	40%	43%			
		8	Varones	1,835							23%	25%	40%	43%			
		9	Mujeres	1,834							21%	23%	38%	40%			
		9	Varones	1,973							21%	23%	38%	40%			
		10	Mujeres	1,983							20%	21%	35%	37%			
		10	Varones	2,131							20%	21%	35%	37%			
Urbano	11	Mujeres	2,134	485-550	18%	20%	840-980	41%	48%								
	11	Varones	2,302							18%	20%	32%	34%				
		12	Mujeres	1,903				615-645	30%	32%							



NIVEL EDUCATIVO	ÁREA GEOGRÁFICA	EDAD (años)	Sexo	REQUERIMIENTO ENERGÍA		APOORTE ENERGÍA ^{a, b}								
				(Kcal)		(Kcal)								
						DESAYUNO			ALMUERZO			CENA		
						Mínimo-Máximo	%Mín RD	%Max RD	Mínimo-Máximo	%Mín RD	%Max RD	Mínimo-Máximo	%Mín RD	%Max RD
		12	Varones	2,165			24%	27%		41%	48%		30%	32%
		13	Mujeres	1,961	2,169		22%	25%		39%	45%		28%	30%
		13	Varones	2,369			22%	25%		39%	45%		28%	30%
		14	Mujeres	2,006	2,274		21%	24%		37%	43%		27%	28%
		14	Varones	2,522			21%	24%		37%	43%		27%	28%
		15	Mujeres	2,046	2,374		20%	23%		35%	41%		26%	27%
		15	Varones	2,665			20%	23%		35%	41%		26%	27%
		16	Mujeres	2,067	2,424		20%	23%		35%	40%		25%	27%
		16	Varones	2,729			20%	23%		35%	40%		25%	27%
		17	Mujeres	2,072	2,516		19%	22%		33%	39%		24%	26%
		17	Varones	2,812			19%	22%		33%	39%		24%	26%
	Rural	12	Mujeres	1,873	1,970	490-560	25%	28%	870-985	44%	50%	615-645	31%	33%
		12	Varones	2,071			25%	28%		44%	50%		31%	33%
		13	Mujeres	1,979	2,121		23%	26%		41%	46%		29%	30%
		13	Varones	2,258			23%	26%		41%	46%		29%	30%
		14	Mujeres	2,038	2,276		22%	25%		38%	43%		27%	28%
		14	Varones	2,496			22%	25%		38%	43%		27%	28%
		15	Mujeres	2,072	2,378		21%	24%		37%	41%		26%	27%
		15	Varones	2,649			21%	24%		37%	41%		26%	27%
		16	Mujeres	2,096	2,457		20%	23%		35%	40%		25%	26%
		16	Varones	2,764			20%	23%		35%	40%		25%	26%
		17	Mujeres	2,113	2,544		19%	22%		34%	39%		24%	25%
		17	Varones	2,831			19%	22%		34%	39%		24%	25%

RD= Requerimiento diario

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

a INS-CENAN (2015). Informe Técnico: Requerimientos de energía para la población peruana. Lima: Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional-Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferecia Tecnológica.

- FAO/WHO/UNU. Human Energy Requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation 2001 - 2 FAO/FIVIMS. Calculating Population Energy Requirements and Food Needs. Food and Nutrition Division 2004.

b INS-CENAN (2012). Propuesta Técnica Requerimientos de energía y recomendaciones de nutrientes para la población de 3 a 14 años INS/CENAN/DEPRYDAN.

- Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition. Report of a Joint WHO/FAO/UNU Expert Consultation 2002 - DRI: Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). EEUU (RDAs) - Canada (RNIs). FNB/IOM2002/2005.

k. Obteniéndose la siguiente distribución porcentual por tipo de ración:

Tabla N° 19. Distribución porcentual para cada tipo de ración

Tipo de ración	Distribución porcentual*
DESAYUNO	19-26%
ALMUERZO	34-46%
CENA	25-30%

*La distribución calórica establecida se realizó en función a los requerimientos de energía mínimos y máximos por cada nivel educativo, acorde a los promedios ponderados descritos en el procedimiento anterior, la cual varía si se le compara con el requerimiento de energía por edad.

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

2. Proteínas

Para el cálculo de las proteínas se tomó como referencia la propuesta de "Requerimiento de energía y recomendaciones de nutrientes" elaborada por el Instituto Nacional de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición en el 2012.

En el citado documento se establece una recomendación de proteína del 5 al 12% del valor calórico total en pre escolares y un 6 al 12% en escolares, en ese sentido, se ha establecido como aporte de proteínas mínimo el 12% del requerimiento energético total para todos los niveles educativos y en todas las áreas geográficas.

3. Grasas

Para el cálculo de las grasas se toma como referencia las recomendaciones de la FAO/OMS 2003, estableciéndose como aporte del 15 al 30% del requerimiento energético total.

4. Hierro

Para el cálculo de hierro se tomó como referencia las recomendaciones de la FAO 2004, considerando el 10% de la biodisponibilidad para una dieta mixta, característica de la dieta peruana.

Tabla N° 20. Requerimiento de hierro (mg/día) según nivel educativo considerando una disponibilidad de hierro de tipo moderada

NIVEL EDUCATIVO	GRUPOS DE EDAD	REQUERIMIENTO HIERRO
Inicial	3 a 5 años	6.3 mg
Primaria	6 a 11 años	14.6 mg
Secundaria	12 a 17 años	18.8 mg

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

Cabe mencionar que el requerimiento de hierro para cada nivel educativo establecido por el PNAEQW se ha obtenido a partir del análisis realizado del requerimiento de hierro según sexo y grupos de edad que comprenden dicho nivel; teniendo en cuenta que en el nivel primaria y nivel secundaria, por comprender adolescentes menstruantes con mayores requerimientos, el requerimiento de hierro establecido se irá evaluando e incrementando progresivamente

Asimismo, precisar que la anemia por deficiencia de hierro es un problema de salud pública multicausal que debe ser abordado de manera intersectorial e intergubernamental para asegurar la implementación de intervenciones efectivas que aborden los distintos factores asociados.

Tabla N° 21. Recomendación y aporte de hierro de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW según área geográfica, tipo ración y nivel educativo.

ÁREA GEOGRÁFICA	TIPO RACIÓN	NIVEL EDUCATIVO	%RD	APORTE HIERRO
URBANO	DESAYUNO	Inicial	Mín. 20%	Mín. 1.26 mg
		Primaria		Mín. 2.92 mg
		Secundaria		Mín. 3.76 mg
	ALMUERZO	Inicial	Mín. 40%	Mín. 2.52 mg
		Primaria		Mín. 5.84 mg
		Secundaria		Mín. 7.52 mg
	CENA*	Secundaria	Mín. 30%	Mín. 5.64 mg
	DESAYUNO + ALMUERZO	Inicial	Mín. 60%	Mín. 3.78 mg
		Primaria		Mín. 8.76 mg
		Secundaria		Mín. 11.28 mg
	DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*	Secundaria	Mín. 90%	Mín. 16.92 mg
	RURAL Y COMUNIDADES INDÍGENAS	DESAYUNO	Inicial	Mín. 20%
Primaria			Mín. 2.92 mg	
Secundaria			Mín. 3.76 mg	
ALMUERZO		Inicial	Mín. 40%	Mín. 2.52 mg
		Primaria		Mín. 5.84 mg
		Secundaria		Mín. 7.52 mg
CENA*		Secundaria	Mín. 30%	Mín. 5.64 mg
DESAYUNO + ALMUERZO		Inicial	Mín. 60%	Mín. 3.78 mg
		Primaria		Mín. 8.76 mg
		Secundaria		Mín. 11.28 mg
DESAYUNO + ALMUERZO + CENA*		Secundaria	Mín. 90%	Mín. 16.92 mg

* Para escolares del nivel educativo secundaria residentes (SRE) y de Centros Rurales de Formación con Alternancia (CRFA) corresponden 3 raciones (Desayuno, Almuerzo y Cena).

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP del PNAEQW.

ANEXO N° 02: ALIMENTOS, COMBINACIONES DE ALIMENTOS Y RECETAS REGIONALES³⁹ DE PERTINENCIA CULTURAL

Tabla N° 22. Alimentos de pertinencia cultural por UT y Región Alimentaria

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
AMAZONAS	Región 2 - Sierra Norte	CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		PAN CON MAIZ
		PAN CON PASAS, LECHE Y CHISPAS DE CHOCOLATE
		PAN CON PLATANO Y LECHE
		QUEQUE CON PLATANO
		ARROZ
		CONSERVA DE CARNE DE CERDO
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		FRIJOL
	MAÍZ MOTE	
	Región 3 - Amazonía Alta	CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		PAN CON PASAS, LECHE Y CHISPAS DE CHOCOLATE
		PAN CON PLATANO Y LECHE
		QUEQUE CON PLATANO
		ARROZ
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
	ANCASH 1	Región 5 - Sierra Central
PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)		
PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)		
PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE		
PAN CON TARWI, PASAS Y LECHE		
QUEQUE CON KIWICHA		
QUEQUE CON TARWI Y PASAS		
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA QUINUA		
ANCASH 2	Región 5 - Sierra Central	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		LENTEJA
	Región 6 - Costa Central	PAN CON TARWI, PASAS Y LECHE
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
APURIMAC	Región 7 - Sierra Sur	FIDEOS
		LENTEJA
		HARINA EXTRUIDA DE HABA
		HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA
		HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ

Las recetas señaladas en el presente anexo son referenciales, cabe precisar que la programación del menú escolar resulta en combinaciones de alimentos y/o canastas de alimentos.



UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
		MAÍZ TOSTADO
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS
		CHALONA
		CHARQUI
		PAPA NATIVA
		QUINUA
		TRIGO
AREQUIPA	Región 7 - Sierra Sur	ARROZ
		CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE CARNE DE RES
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FIDEOS
		LENTEJA
	QUINUA	
	Región 8 - Costa Sur	ARROZ
		CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE CARNE DE RES
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FIDEOS
LENTEJA		
AYACUCHO	Región 5 - Sierra Central	HARINA DE LÚCUMA
		HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA
		HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA
		HOJUELAS DE KIWICHA
		MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS
		CHARQUI
		HABA PARTIDA
		PAPA NATIVA
		QUINUA
TRIGO		
CAJAMARCA 1	Región 2 - Sierra Norte	LECHE EVAPORADA ENTERA
		ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS
		HARINA EXTRUIDA DE TRIGO
		PAPA NATIVA
		QUINUA
CAJAMARCA 2	Región 2 - Sierra Norte	CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		LECHE EVAPORADA ENTERA
		PAN CON CHOCOLATE PASAS Y LECHE
		PAN CON GRANOS ANDINOS, PASAS Y LECHE
		PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)
		ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS
		QUEQUE CON QUINUA
		QUEQUE CON QUINUA Y PASAS
		ARVEJA PARTIDA
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FRIJOL
		HABA PARTIDA
PAPA NATIVA		



UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
CUSCO	Región 3 - Amazonía Alta	QUINUA
		CHOCOLATE PARA TAZA
		ARROZ
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
	Región 7 - Sierra Sur	FRIJOL
		CAÑIHUA
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA
		HARINA EXTRUIDA DE CEBADA
		HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA
		HARINA EXTRUIDA DE QUINUA
		HARINA EXTRUIDA DE TARWI
		HOJUELAS DE KIWICHA
		HOJUELAS DE QUINUA
		ARVEJA PARTIDA
		CHALONA
		CHARQUI
		CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE CARNE DE RES
		CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO
HABA PARTIDA		
QUINUA		
HUANCAVELICA	Región 5 - Sierra Central	CHARQUI
		HABA ENTERA
		HABA PARTIDA
		MAÍZ MOTE
		PAPA NATIVA
		QUINUA
		TRIGO
HUANUCO	Región 3 - Amazonía Alta	HARINA DE PLÁTANO
		MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
		FRIJOL
	Región 5 - Sierra Central	HARINA DE MACA
		PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE
		PAN CON PLÁTANO
		PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)
		PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)
		QUEQUE CON PLATANO
		ARVEJA PARTIDA
HABA PARTIDA		
ICA	Región 6 - Costa Central	PAN CON HABAS, PECANA, AJONJOLI Y LECHE
		PALLAR
		PAPA SECA
JUNIN	Región 3 - Amazonía Alta	HARINA DE PLÁTANO
		FRIJOL
	Región 5 - Sierra Central	HOJUELAS DE QUINUA
		CHARQUI
		HABA PARTIDA
		PAPA NATIVA
		QUINUA
TRIGO		
LA LIBERTAD	Región 1 - Costa Norte	PAN COMUN
		PAN CON YEMA Y AJONJOLI
		ARROZ



UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
	Región 2 - Sierra Norte	MAÍZ MOTE
		TRIGO
		QUINUA
		TRIGO
		TRIGO MOTE
LAMBAYEQUE	Región 1 - Costa Norte	AZÚCAR RUBIA
		PAN DE CAMOTE, PASAS Y LECHE
		ARROZ
		FRIJOL
		LENTEJA
LIMA METROPOLITANA Y CALLAO	Región 6 - Costa Central	LECHE EVAPORADA ENTERA
		PAN CON ANIS
		PAN CON PAPA Y QUESO
		PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)
		PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)
		PAN CON YEMA
		ARROZ
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FIDEOS
LIMA PROVINCIAS	Región 5 - Sierra Central	CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		PAPA SECA
		QUINUA
	Región 6 - Costa Central	CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		PAPA SECA
		QUINUA
LORETO	Región 3 - Amazonía Alta	FARIÑA
		HARINA DE PLÁTANO
		MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
		FRIJOL
		PESCADO SALADO Y PRENSADO
	Región 4 - Amazonía Baja	FARIÑA
		HARINA DE PLÁTANO
		MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
		PAN CON PLATANO
		FRIJOL
MADRE DE DIOS	Región 4 - Amazonía Baja	PESCADO SALADO Y PRENSADO
		CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		ARROZ
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
MOQUEGUA	Región 7 - Sierra Sur	FRIJOL
		CAÑIHUA
		KIWICHA
		CHALONA
		QUINUA



UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
	Región 8 - Costa Sur	PAN CON CEBADA, KIWICHA Y MANTEQUILLA
		PAN CON KIWICHA, PASAS Y LECHE
		PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)
		PAN CON QUESO Y LECHE (TIPO EMPANADA)
		PAN CON QUINUA, PASAS Y LECHE
		QUEQUE CON KIWICHA Y PASAS
		QUEQUE CON QUINUA Y PASAS
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
PASCO	Región 3 - Amazonía Alta	ARVEJA PARTIDA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FRIJOL
		LENTEJA
	Región 5 - Sierra Central	CHALONA
		CONSERVA DE BOFE DE RES
		CONSERVA DE SANGRECITA
		PAPA NATIVA
		TRIGO
PIURA	Región 1 - Costa Norte	HARINA DE PLÁTANO
		CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		FRIJOL
	Región 2 - Sierra Norte	HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ
		ARROZ
		PALLAR
PUNO	Región 7 - Sierra Sur	CAÑIHUA
		HARINA DE MAÍZ MORADO
		HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA
		HARINA EXTRUIDA DE HABA
		HARINA EXTRUIDA DE QUINUA
		HOJUELAS DE CAÑIHUA
		HOJUELAS DE QUINUA
		PAN CON CAÑIHUA Y PASAS
		PAN CON CAÑIHUA, PASAS Y LECHE
		PAN CON QUESO Y LECHE (EN MASA)
		PAN CON QUESO Y OREGANO (TIPO EMPANADA)
		QUEQUE ANDINO
		QUEQUE CON CAÑIHUA Y PASAS
		QUEQUE CON QUINUA Y CHISPAS DE CHOCOLATE
		QUEQUE CON QUINUA Y PASAS
		CHALONA
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
		HABA ENTERA
HABA PARTIDA		
QUINUA		
SAN MARTIN	Región 3 - Amazonía Alta	CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
		PAN CON MAÍZ
		PAN CON PLATANO Y LECHE



UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
		SACHA INCHI TOSTADO
		QUEQUE CON PLATANO
		FRIJOL
TACNA	Región 7 - Sierra Sur	CHALONA
		CHARQUI
	Región 8 - Costa Sur	CHALONA
		CONSERVA DE CARNE DE CERDO
TUMBES	Región 1 - Costa Norte	HARINA DE PLÁTANO
		PAN CON BANANO Y LECHE
		QUEQUE CON PLATANO
		ARROZ
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
UCAYALI	Región 4 - Amazonía Baja	ALMIDÓN DE YUCA
		CHOCOLATE PARA TAZA
		HARINA DE PLÁTANO
		PAN CON PLATANO Y LECHE
		FRIJOL
		PESCADO SALADO Y PRENSADO

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP y especialistas alimentarios de las 27 Unidades Territoriales – PNAEQW.

Tabla N° 23. Combinaciones de alimentos y recetas regionales de pertinencia cultural por UT y Región Alimentaria

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
AMAZONAS	Región 2 - Sierra Norte	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO CON LECHE
		CERDO + MAIZ MOTE + FRIJOL + ACEITE	CHICHARRON CON PURTUMOTE
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	JUANE
	Región 3 - Amazonía Alta	HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE		JUANE	
ANCASH 1	Región 5 - Sierra Central	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	PICANTE DE CON POLLO A LA HUARACINA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	SALTADO DE OLLUQUITO CON POLLO
		POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES ROJOS CON POLLO
ANCASH 2	Región 5 - Sierra Central	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	LENTEJITAS CON LOMITO DE PESCADO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	PICANTE DE POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	SALTADO DE OLLUQUITO CON POLLO
	Región 6 - Costa Central	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	LENTEJITAS CON LOMITO DE PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES ROJOS CON PESCADO

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	CEVICHE DE POLLO
APURIMAC	Región 7 - Sierra Sur	HARINA EXTRUIDA HABA + AZUCAR	ULPADA DE SEMILLAS DE HABA
		LECHE (E) + MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	ULPADA DE SEMILLAS ANDINAS CON LECHE
		LECHE (E) + QUINUA + AZUCAR	MAZAMORRA DE QUINUA CON LECHE
		BOFE + ARROZ + ACEITE	REVUELTO DE BOFE CON ARROZ
		CHARQUI + ARROZ + ACEITE	OLLUQUITO CON CHARQUI Y ARROZ
		HIGADO + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES VERDES DE CASA CON HÍGADO FRITO
		POLLO O GALLINA + TRIGO + ACEITE	TRIGO CON POLLO
		RES + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	MATASQUITA DE FREJOL CON CARNE
		SANGRECITA + ARROZ + PAPA NATIVA + ACEITE	CHUÑO PASI CON SANGRECITA A LA VERDURA
		TORTILLA DE HUEVO + PAPA NATIVA + ACEITE	TORTILLA DE VERDURAS MAS PAPAS SANCOCHADAS
AREQUIPA	Región 7 - Sierra Sur	BOFE + ARROZ + ACEITE	CHANFAINITA DE BOFE
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	ARROZ A LA JARDINERA CON PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	GUISO DE LENTEJAS CON PESCADO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ESCABECHE DE POLLO A LA AREQUIPEÑA
		POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	TALLARÍN SALTADO DE POLLO
		POLLO O GALLINA + QUINUA + ARROZ + ACEITE	CHAUFA DE QUINUA CON POLLO
		RES + ARROZ + ACEITE	CAIGUA RELLENA CON CARNE MOLIDA
		RES + ARROZ + ACEITE	MATASQUITA
		RES + ARROZ + ACEITE	SALTADO DE REPOLLO
		RES + ARROZ + ACEITE	SATADO DE ACELGA
	RES + FIDEOS + ACEITE	GUISO DE FIDEOS	
	RES + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES EN SALSA DE CARNE	
Región 8 - Costa Sur	BOFE + ARROZ + ACEITE	CHANFAINITA DE BOFE	
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	ARROZ A LA JARDINERA CON PESCADO	

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	GUIZO DE LENTEJAS CON PESCADO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ESCABECHE DE POLLO A LA AREQUIPEÑA
		POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	TALLARÍN SALTADO DE POLLO
		RES + ARROZ + ACEITE	CAIGUA RELLENA CON CARNE MOLIDA
		RES + ARROZ + ACEITE	MATASQUITA
		RES + ARROZ + ACEITE	SALTADO DE REPOLLO
		RES + ARROZ + ACEITE	SATADO DE ACELGA
		RES + FIDEOS + ACEITE	GUIZO DE FIDEOS
		RES + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES EN SALSA DE CARNE
AYACUCHO	Región 5 - Sierra Central	AVENA CON CAÑIHUA + CHOCOLATE + AZUCAR	BEBIBLE DE AVENA CON CAÑIHUA CON CHOCOLATE
		LECHE (E) + HARINA LUCUMA + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	BEBIBLE/MAZAMORRA DE LUCUMA
		QUINUA + FECULA PAPA + AZUCAR	BEBIBLE DE QUINUA TIPO CARRETILLERO
		LECHE (E) + MEZCLA DE HARINAS + AZUCAR	MAZAMORRA DE MEZCLA DE HARINA CON LECHE
		CARNE SECA + TRIGO + HABA (P) + ACEITE	AJIACO O PICANTE DE TRIGO CON HABA PARTIDA Y CHARQUI
		CHARQUI + TRIGO + ACEITE	PICANTE DE TRIGO CON CHARQUI/PATACHI
		PESCADO EN ACEITE + TRIGO + ACEITE	PICANTE DE TRIGO CON PESCADO FRITO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	PICANTE DE HABAS SECAS CON POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + QUINUA + ACEITE	PICANTE DE QUINUA CON POLLO
		RES + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	ARVEJA SECA GUISADA CON CARNE
RES + ARROZ + PAPA NATIVA + ACEITE	PURE DE PAPA CON TORREJA DE RES/MATASQUITA		
CAJAMARCA 1	Región 2 - Sierra Norte	QUINUA + FECULA PAPA + AZUCAR	BEBIBLE DE QUINUA
		LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA TRIGO + AZUCAR	MAZAMORRA DE TRIGO
		PESCADO EN ACEITE + PAPA NATIVA + ACEITE	FRITO CAJAMARQUINO

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
CAJAMARCA 2	Región 2 - Sierra Norte	LECHE (E) + CHOCOLATE + AZUCAR	CHOCOLATE CON LECHE
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	MAJOTE DE PLATANO CON GUISO DE PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	PESCADO CON ARROZ Y CAMOTE
		POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	POLLO AL HUACATAY CON FRIJOL
		POLLO O GALLINA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	CREMA DE HABAS CON POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + PAPA NATIVA + ACEITE	POLLO A LA CAJAMARQUINA
CUSCO	Región 3 - Amazonía Alta	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	PESCADO SALTADO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO SALTADO CON FRIJOLES
		POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES CON POLLO FRITO
	Región 7 - Sierra Sur	HARINA EXTRUIDA CEBADA + AZUCAR	MAZAMORRA DE CEBADA
		LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA CAÑIHUA + AZUCAR	MAZAMORRA DE CAÑIHUA CON LECHE
		BOFE + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	MATAZQUITA DE BOFE A LA CUSQUEÑA
		CHALONA + ARROZ + ACEITE	AJIACO DE OLLUCO CON CHALONA
		CHALONA + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	GUISO DE HABAS CON CHALONA
		CHARQUI + ARROZ + ACEITE	SALTADO DE LISAS CON CHARQUI
		HIGADO + ARROZ + ACEITE	GUISO DE HIGADO DE POLLO CON PURE DE TARWI
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	PESCADO SALTADO
		PESCADO EN ACEITE + QUINUA + ACEITE	QUINUA ATAMALADA CON PESCADO
		POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	FIDEOS UCHU
		POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	TALLARIN CON POLLO AL HORNO
		QUINUA + HABA (P) + ACEITE	KAPCHI DE HABAS CON QUINUA
		RES + ARROZ + ACEITE	SALTADO DE LISAS CON CARNE DE RES
HUANCAVELICA	Región 5 - Sierra Central	CERDO + TRIGO + HABA (E) + ACEITE	PATACHI
		CHARQUI + ARROZ + ACEITE	OLLUQUITO CON CHARQUI

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
		CHARQUI + QUINUA + ACEITE	PICANTE DE QUINUA
		PESCADO EN ACEITE + MAIZ MOTE + HABA (E) + PAPA NATIVA	PESCADO (TRUCHA) FRITA
		POLLO O GALLINA + HABA (P) + ACEITE	GUISO DE HABAS SECAS
HUANUCO	Región 3 - Amazonía Alta	HARINA DE MAIZ Y MANI FORTIFICADO + AZUCAR	UPE
		LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
		RES + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES A LO POBRE
	Región 5 - Sierra Central	PESCADO EN ACEITE + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES EN SALSA ROJA CON PESCADO
		PESCADO EN ACEITE+ARROZ +HABA (P) + ACEITE	PURÉ DE HABAS CON PESCADO
		POLLO O GALLINA + FIDEOS + ACEITE	FIDEOS CODITO CON GUISO DE POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ARROZ SALTEADO CON POLLO
		POLLO O GALLINA + FRIJOL + ARROZ + ACEITE	SUDADO DE FREJOL CON POLLO
		RES + ARVEJA + ARROZ + ACEITE	PURÉ DE ARVEJAS CON ESTOFADO DE RES
		ICA	Región 6 - Costa Central
POLLO O GALLINA + FIDEOS + PAPA SECA + ACEITE	CARAPULCRA CHINCHANA		
JUNIN	Región 3 - Amazonía Alta	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO CON LECHE
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO SALTADO CON FRIJOLES
	Región 5 - Sierra Central	HOJUELAS QUINUA + AZUCAR	PONCHE DE QUINUA
		CHARQUI + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	GUISO DE HABAS CON PICADILLO DE CHARQUI
		CHARQUI + ARROZ + PAPA NATIVA + ACEITE	OLLUQUITO CON CHARQUI A LA JARDINERA
		CHARQUI + TRIGO + PAPA NATIVA + ACEITE	PATACHI
		PESCADO EN ACEITE + QUINUA + ACEITE	QUINUA GUISADA CON PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + TRIGO + ACEITE	GUISO DE TRIGO CON PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + TRIGO + ACEITE	SEGUNDO DE TRIGO CON PESCADO Y OCA
		PESCADO EN ACEITE + TRIGO + ACEITE	

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
		POLLO O GALLINA + ARROZ + PAPA NATIVA + ACEITE	PACHAMANCA A LA OLLA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + QUINUA + ACEITE	TECTE DE QUINUA CON GUIISO DE POLLO
		POLLO O GALLINA + QUINUA + ACEITE	QUINUA AL MANI
		POLLO O GALLINA + QUINUA + PAPA NATIVA + ACEITE	AJÍ DE QUINUA Y POLLO CON PAPA NATIVA CON AROMAS DE PAICO
LA LIBERTAD	Región 1 - Costa Norte	CARNE SECA + ARROZ + ACEITE	ARROZ A LA CHACRA
		CERDO + MAIZ MOTE + ACEITE	FRITO TRUJILLANO
		CERDO + TRIGO + FRIJOL + GARBANZO + ACEITE	SHAMBAR
	Región 2 - Sierra Norte	PAVO O PAVITA + ARROZ + ACEITE	PEPIAN DE PAVO
		TRIGO MOTE + AZUCAR	MOTE CON DULCE
		CERDO + TRIGO + FRIJOL + HABA (P) + ACEITE	SHAMBAR
LAMBAYEQUE	Región 1 - Costa Norte	POLLO O GALLINA + QUINUA + ACEITE	GUISADO DE QUINUA
		LECHE (E) + AZUCAR	DULCE DE ZAPALLO LOCHE
		PAVO O PAVITA + ARROZ + ACEITE	PEPIAN DE PAVO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ+ LENTEJA +ACEITE	SUDADO DE PESCADO CON LENTEJITAS
		PESCADO EN ACEITE + HARINA + ACEITE	TORTITA DE CHOCLO CON ATUN
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ARROZ CON POLLO A LA CHICLAYANA
LIMA METROPOLITAN A Y CALLAO	Región 6 - Costa Central	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	POLLO A LA NORTEÑA CON FRIJOLES
		LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	ARROZ CON LECHE
		PESCADO EN ACEITE + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES ROJOS CON PESCADO
LIMA PROVINCIAS	Región 5 - Sierra Central	POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	AJÍ DE GALLINA
		BOFE + ARROZ + ACEITE	CHANFAINITA DELICIA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	CAU CAU DE POLLO CON ARROZ
		POLLO O GALLINA + ARROZ + PAPA SECA + ACEITE	CARAPULCRA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + QUINUA+ ACEITE	AJÍ DE QUINUA



UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
	Región 6 - Costa Central	BOFE + ARROZ + ACEITE	CHANFAINITA DELICIA
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	CHARQUICAN DE ANCHOVETA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	AJÍ DE POLLO O GALLINA CON ARROZ
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	CAU CAU DE POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + PAPA SECA + ACEITE	CARAPULCRA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + QUINUA+ ACEITE	AJÍ DE QUINUA
LORETO	Región 3 - Amazonía Alta	HARINA DE MAIZ Y MANI FORTIFICADO + AZUCAR	UPE
		FARIÑA + AZUCAR	MAZAMORRA DE FARIÑA
		LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
		PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	ESCABECHE DE PESCADO
		PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PATARASHCA DE PESCADO
		PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PICADILLO DE PESCADO
		PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO AL KIÓN CON FRIJOL CASTILLA
	Región 4 - Amazonía Baja	HARINA DE MAIZ Y MANI FORTIFICADO + AZUCAR	UPE
		FARIÑA + AZUCAR	MAZAMORRA DE FARIÑA
		LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
		PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	ESCABECHE DE PESCADO
		PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PATARASHCA DE PESCADO
		PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PICADILLO DE PESCADO
		PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO AL KIÓN CON FRIJOL CASTILLA
MADRE DE DIOS	Región 4 - Amazonía Baja	ARROZ + AZUCAR +ACEITE	PAN DE ARROZ
		HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO CON FRIJOLES
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	JUANE
MOQUEGUA		KIWICHA + AZUCAR	BEBIBLE DE KIWICHA

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL	
	Región 7 - Sierra Sur	LECHE (E) + CAÑIHUA + AZUCAR	CAÑIHUACO CON LECHE	
		QUINUA + AZUCAR	BEBIBLE DE QUINUA	
		CHALONA + QUINUA + ACEITE	GUISO DE QUINUA CON CHALONA	
	Región 8 - Costa Sur	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	TORREJAS DE ATÚN	
PASCO	Región 3 - Amazonía Alta	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES CON PESCADO	
		POLLO O GALLINA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO GUISADO CON LENTEJA	
		RES + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	CARNE SALTADA CON ARVEJA PARTIDA	
	Región 5 - Sierra Central	BOFE + ARROZ + ACEITE	CHANFAINITA	
		CHALONA + ARROZ + ACEITE	CHARQUICAN	
		RES + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	ARVEJAS CERREÑAS GUISADAS	
		RES + TRIGO + ACEITE	CARNE GUISADA CON PICANTE DE TRIGO	
		SANGRECITA + PAPA NATIVA + ACEITE	PICANTE DE SANGRECITA	
	PIURA	Región 1 - Costa Norte	LECHE (E) + HARINA DE PLATANO + AZUCAR	BEBIBLE DE HARINA DE PLÁTANO CON LECHE
			PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO ENCEBOLLADO CON FRIJOL GUISADO
PESCADO EN AGUA + FIDEOS + ACEITE			TALLARINES CON SALSA CON PESCADO	
POLLO O GALLINA + ARROZ + ARVEJA + ACEITE			FRICASE DE POLLO CON MENESTRA	
Región 2 - Sierra Norte		LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA DE MAIZ + AZUCAR	BEBIBLE DE HARINA DE MAÍZ CON LECHE	
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + PALLAR + ACEITE	SUDADO DE PESCADO CON MENESTRA	
PUNO	Región 7 - Sierra Sur	CHALONA + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	ARVEJA PARTIDA CON QUESO REBOZADO	
		HIGADO + ARROZ + ACEITE	ARROZ A LA JARDINERA CON HÍGADO DE POLLO	
		HIGADO + ARROZ + ACEITE	ARROZ CHAUFA CON HÍGADO DE POLLO	
		HIGADO + ARROZ + ACEITE	HÍGADO ENCEBOLLADO Y ARROZ CON ZANAHORIA	
		HIGADO + ARROZ + ACEITE	SALTADO DE HÍGADO DE POLLO	
		HIGADO + FIDEOS + ACEITE	TALLARINES CON HÍGADO DE RES EN SALSA ROJA	

UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
		LECHE (E) + ARROZ + ACEITE	CAUCHE DE QUESO
		LECHE (E) + QUINUA + ACEITE	PESQUE DE QUINUA
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	PESCADO Y ARROZ CON ESPINACA
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	CROQUETAS DE ISPI CON PURÉ DE ARVEJAS
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + HABA (P) + ACEITE	ALBÓNDIGAS DE PESCADO CON PURÉ DE HABAS
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	GUISO PUNEÑO DE LENTEJAS CON PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	MATASQUITA CON HABAS
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	TRUCHA A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LENTEJAS
		PESCADO EN TOMATE + QUINUA + ACEITE	QUINUA CON GRATED DE SARDINA
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	GUISO DE ARVEJA PARTIDA CON POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	AJÍ DE FRIJOLES CON POLLO
		POLLO O GALLINA + ARROZ + QUINUA + ACEITE	QUINUA GRANEADA CON POLLO AL MANÍ
		RES + FIDEOS + ACEITE	GUISO PUNEÑO DE FIDEOS
		SAN MARTIN	Región 3 - Amazonía Alta
LECHE (E) + ARROZ FORTIFICADO + AZUCAR	MINGADO DE ARROZ		
LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO		
POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	POLLO CON MANÍ		
POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	POLLO GUISADO CON FRIJOLES		
TACNA	Región 7 - Sierra Sur	CHALONA + PAPA NATIVA + ACEITE	PICANTE A LA TACNEÑA
		CHARQUI + PAPA NATIVA + ACEITE	CHARQUICAN TACNEÑO
	Región 8 - Costa Sur	CERDO + ARROZ + ACEITE	ADOBO TACNEÑO
		CHALONA + PAPA NATIVA + ACEITE	PICANTE A LA TACNEÑA



UNIDAD TERRITORIAL	REGIÓN ALIMENTARIA	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
TUMBES	Región 1 - Costa Norte	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	SOROCO (BEBIBLE)
		LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	CROQUETAS DE PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	MAJADO DE PESCADO
		PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	SUDADO DE PESCADO
UCAYALI	Región 4 - Amazonía Baja	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	MINGADO DE ARROZ
		LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO CON LECHE
		PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PICADILLO DE PESCADO CON FRIJOL
		POLLO O GALLINA + ARROZ + ACEITE	ESTOFADO DE POLLO A LA UCAYALINA

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP y especialistas alimentarios de las 27 Unidades Territoriales – PNAEQW.

Tabla N° 24. Alimentos de pertinencia cultural por UT en Comunidades indígenas

UNIDAD TERRITORIAL	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
AMAZONAS	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
	HARINA DE PLÁTANO
	HARINA DE YUCA
AYACUCHO	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
	HARINA DE PLÁTANO
	HARINA DE YUCA
	PESCADO SALADO Y PRENSADO
CAJAMARCA 2	FRIJOL
	HARINA DE PLÁTANO
CUSCO	ARROZ
	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
	FRIJOL
HUANUCO	FRIJOL
	HARINA DE PLÁTANO
	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
JUNIN	HARINA DE PLÁTANO
	HARINA DE YUCA
	PESCADO SALADO Y PRENSADO
LORETO	ALMIDÓN DE YUCA
	FARIÑA
	FRIJOL
	HARINA DE PLÁTANO
	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
MADRE DE DIOS	PESCADO SALADO Y PRENSADO
	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
PASCO	HARINA DE PLÁTANO
	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA
	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL

UNIDAD TERRITORIAL	NOMBRE DEL ALIMENTO DE PERTINENCIA CULTURAL
	FRIJOL
	LENTEJA
SAN MARTIN	CHOCOLATE PARA TAZA
	HARINA DE PLÁTANO
	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
UCAYALI	CHOCOLATE PARA TAZA
	FRIJOL
	HARINA DE PLÁTANO
	MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
	PESCADO SALADO Y PRENSADO

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP y especialistas alimentarios de las 11 Unidades Territoriales – PNAEQW.

Tabla N° 25. Combinaciones de alimentos y recetas regionales de pertinencia cultural por UT en Comunidades Indígenas

UNIDAD TERRITORIAL	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
AMAZONAS	HARINA PLATANO + AZUCAR	CHAPO
	HARINA YUCA + AZUCAR	MAZAMORRA DE YUCA
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO CON FRIJOLES
AYACUCHO	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA KIWICHA + HARINA YUCA + AZUCAR	BEBIBLE O MAZAMORRA DE HARINA DE KIWICHA CON HARINA DE YUCA
	LECHE (E) + HARINA EXTRUIDA MAIZ + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE LECHE CON HARINA DE MAÍZ Y PLÁTANO
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ARVEJA + ACEITE	GUISO DE ARVEJA CON SUDADO DE PESCADO
	PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	GUISO DE FRIJOL CON SALTADO DE PESCADO
CAJAMARCA 2	HARINA PLATANO + AZUCAR	CHAPO
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	PESCADO CON CHONTA
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO PANGO
CUSCO	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	PESCADO SALTADO
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES CON PESCADO Y ARROZ
	POLLO O GALLINA + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES CON GALLINA FRITA
HUANUCO	HARINA DE MAIZ Y MANI FORTIFICADO + AZUCAR	UPE
	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES A LO POBRE
JUNIN	HARINA PLATANO + AZUCAR	CHAPO
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + ACEITE	GUISO DE PESCADO SECO
	PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PESCADO AHUMADO CON ARROZ
LORETO	FARIÑA + AZUCAR	MAZAMORRA DE FARIÑA
	HARINA DE MAIZ Y MANI FORTIFICADO + AZUCAR	UPE
	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
	PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PATARASHCA DE PESCADO
	PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	PICADILLO DE PESCADO



UNIDAD TERRITORIAL	COMBINACIONES DE ALIMENTOS	NOMBRE DE LA RECETA REGIONAL DE PERTINENCIA CULTURAL
	PESCADO SALADO + ARROZ + ACEITE	ESCABECHE DE PESCADO
	PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PESCADO AL KIÓN CON FRIJOL CASTILLA
MADRE DE DIOS	HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
	PESCADO EN ACEITE + ACEITE	PATARASHCA
PASCO	PESCADO EN ACEITE + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	FRIJOLES CON PESCADO
	POLLO O GALLINA + ARROZ + LENTEJA + ACEITE	POLLO GUISADO CON LENTEJA
SAN MARTIN	HARINA DE MAIZ Y MANI FORTIFICADO + AZUCAR	UPE
	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO
UCAYALI	HARINA DE MAIZ Y MANI FORTIFICADO + AZUCAR	UPE
	LECHE (E) + ARROZ + AZUCAR	MINGADO DE ARROZ
	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	MAZAMORRA DE PLÁTANO CON LECHE
	PESCADO SALADO + ARROZ + FRIJOL + ACEITE	PICADILLO DE PESCADO CON FRIJOL

Elaborado por: Coordinación del Componente Alimentario de la UOP y especialistas alimentarios de las 11 Unidades Territoriales – PNAEQW.

Anexo N° 03

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N° 06		FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS			Página 1 de 4

SECCIÓN I. PRELIMINARES

Combinación de Alimentos propuestos a validar	1.-
	2.-
	3.-
	4.-
	5.-
	6.-
	7.-
	8.-
	9.-
	10.-
Lugar donde se evalúa	

FECHA (dd/mm/aaaa)		

SECCIÓN II. EQUIPO RESPONSABLE DE LA EVALUACIÓN

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESIÓN	DNI	CARGO A DESEMPEÑAR
1				
2				
3				
4				
5				

SECCIÓN III. REGISTRO DE ELECCIÓN DE PREPARACIONES DE LA COMBINACIÓN PROPUESTA A VALIDAR

N°	NOMBRE DE LA COMBINACIÓN A VALIDAR	PREPARACIONES QUE SE HACEN CON ESTA COMBINACIÓN <small>Puede ser mediante Brainstorm</small>	Marque con una "X" las seleccionadas
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			



		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N° 06	FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS				Página 2 de 4

SECCIÓN IV. LISTADO DE INGREDIENTES (incluye propios de QW y potenciadores de sabor):

COMBINACIÓN: _____

N°	PREPARACIÓN	INGREDIENTES PARA EL COMPONENTE 1 DE LA PROPUESTA DE PREPARACIÓN	ALIMENTO DEL PNAEQW (SI/NO)	DOSIFICACIÓN PARA 5 RACIONES (g)		
				PESO BRUTO	DESPERDICIOS	PESO NETO
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

COMBINACIÓN: _____

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N° 06	FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS				Página 3 de 4

SECCIÓN V. CANTIDAD DE RACIONES Y MEDIDAS CASERAS DE SERVIDO

N° COMBINACIÓN	COMPONENTE	PESO TOTAL DE LAS RACIONES	MEDIDA CASERA A UTILIZAR PARA SERVIDO	PESO (g.) PROMEDIO DE MEDIDA CASERA LLENO	PESO (g.) RACIÓN TIPO					
					INICIAL		PRIMARIA		SECUNDARIA	
					PESO (g.)	MED_CAS	PESO (g.)	MED_CAS	PESO (g.)	MED_CAS

OBSERVACIONES



Firmado digitalmente por DAVILA TAVARA Nataly Eleny FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 28.11.2023 19:02:14 -05:00

		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-001
Versión N° 06	FICHA PARA LA VALIDACIÓN DE COMBINACIONES DE ALIMENTOS				Página 4 de 4

SECCIÓN VI. EVALUACIÓN DE LOS CRITERIOS PARA LA TOMA DE DECISIONES				
IDENTIFICACIÓN DEL CRITERIO	DEFINICIÓN	RESULTADOS Y FUENTES	CUMPLE	
			SI	NO
CRITERIO 1.- APORTE DE ENERGIA Y NUTRIENTES	Se considerará validado en aporte de energía y nutrientes si el aporte nutricional calculado en las plantillas informáticas de la propuesta de combinación se encuentra dentro de los intervalos del aporte nutricional de los desayunos y/o almuerzos, según lo establecido en el Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.			
CRITERIO 2.- 4. EVALUACIÓN DE DOSIFICACIÓN, PREPARACIÓN Y SERVIDO	Se considerará validado la evaluación sensorial si el resultado promedio de las calificaciones corresponde al menos al valor 3.			
CRITERIO 3.- EVALUACIÓN SENSORIAL	Se considerará validado la evaluación sensorial si el resultado promedio de las calificaciones corresponde al menos al valor 3.			
OBSERVACIONES				



Anexo N° 04

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-002
Versión N° 06	FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL				Página 1 de 1
APELLIDOS Y NOMBRES			DNI		CARGO

A continuación, deberá evaluar las características organolépticas de raciones de alimentos propuesta a validar, las que deberá calificar con una nota del 1 al 5

ESCRIBA EL NOMBRE DE LAS COMBINACIONES QUE SE ESTAN EVALUANDO
BEBIBLE:
COMPONENTE SÓLIDO:
SEGUNDO:

¿Qué NOTA le pones?.....	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
BEBIBLE					
Al Olor del	1	2	3	4	5
Al Sabor del	1	2	3	4	5
A la cantidad del	1	2	3	4	5
El Aspecto	1	2	3	4	5

Temperatura de la ración			
Marca con una "X" donde corresponda			
¿Cómo recibiste el bebible?	Frio	Tibio	Caliente
¿Te gusto la temperatura a que recibiste el BEBIBLE?	NO		SI

¿Qué NOTA le pones?.....	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
COMPONENTE SÓLIDO					
Al Olor del	1	2	3	4	5
Al Sabor del	1	2	3	4	5
A la cantidad del	1	2	3	4	5
El Aspecto	1	2	3	4	5

Temperatura de la ración			
Marca con una "X" donde corresponda			
¿Cómo recibiste tu CS?	Frio	Tibio	Caliente
¿Te gusto la temperatura a que recibiste el CS?	No me Gusto		Si me Gusto

¿Qué NOTA le pones?.....	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
SEGUNDO					
Al Olor del	1	2	3	4	5
Al Sabor del	1	2	3	4	5
A la cantidad del	1	2	3	4	5
El Aspecto	1	2	3	4	5

Temperatura de la ración			
Marca con una "X" donde corresponda			
¿Cómo recibiste tu segundo?	Frio	Tibio	Caliente
¿Te gustó la temperatura que recibiste el segundo?	No me Gusto		Si me Gusto



Anexo N° 05: Instructivo para el llenado de la ficha de evaluación sensorial

Marca con una "X" en la alternativa que más los identifique respecto a la evaluación sensorial en las distintas categorías de cada componente, debiendo obtener una nota promedio de mínimo 3.

Por ejemplo, a las consultas ¿Qué nota le pones al sabor del bebible? o ¿Qué nota le pones a la cantidad del segundo? o ¿Qué nota le pones al Sabor de la galleta?, la evaluadora o evaluador debe elegir entre 1 al 5 su respuesta, sabiendo que 1 es No me gusta nada, 2 es No me gusta, 3 es Regular, 4 Me gusta y 5 Me gusta mucho.

En este cuadro la nota (promedio) del Bebible es de: 2.25 por tanto **no cumple** la evaluación sensorial.

¿Qué NOTA le pones? Hojuela de avena + chocolate +azúcar BEBIBLE	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
Al Olor del	x	2	3	4	5
Al Sabor del	1	x	3	4	5
A la cantidad del	1	2	x	4	5
El Aspecto	1	2	x	4	5

En este cuadro la nota (promedio) del Componente sólido es de: 3.25 por tanto **cumple** la evaluación sensorial.

¿Qué NOTA le pones? Sangrecita + quinua + aceite COMPONENTE SÓLIDO	No Me Gusta Nada	No Me Gusta	Más o Menos	Me Gusta	Me Gusta Mucho
Al Olor del	1	2	3	x	5
Al Sabor del	1	2	x	4	5
A la cantidad del	1	2	x	4	5
El Aspecto	1	2	x	4	5

Anexo N° 06

				PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-003
Versión N° 06	ACTA DE ACUERDOS DEL DISEÑO Y VALIDACIÓN DE COMBINACIONES			Página 1 de 1

Siendo el día _____ del mes _____ de _____, reunidos en _____ sito en _____ Ciudad de _____ Región _____ los abajo firmantes para realizar la evaluación de la combinación de alimentos de la modalidad de atención _____ perteneciente a la Unidad Territorial _____ con la finalidad de desarrollar su Diseño y Validación.

Se han seleccionado _____ combinaciones para su validación, toda vez que tienen relación con los hábitos alimentarios de la zona.

Posteriormente al desarrollo del proceso de Diseño y Validación de Combinaciones de Alimentos, declaramos que las siguientes combinaciones:

_____ cumplen con lo siguiente:

- El Aporte nutricional establecido en el Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
- Las Dosificaciones para las combinaciones _____ deben ser los señalados en la Sección IV del presente registro.

Las cantidades de servido y su expresión en medidas caseras según nivel educativo son las que figuran la Sección V

Resultado: VALIDADO / NO VALIDADO

De acuerdo con lo señalado en la presente acta, se firma en señal de conformidad

NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	FIRMA



Anexo N° 07

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-004
Versión N° 06		MODELO DE ACTA DE CONFORMACIÓN DE EQUIPO TÉCNICO			Página 1 de 2

ACTA DE REUNIÓN “CONFORMACIÓN DE EQUIPO TÉCNICO”

Fecha:

Hora de inicio:

Lugar:

Participantes:

- Aaa Jefa/e de Unidad Territorial
- Bbb Coordinador/a técnico/a territorial
- Ccc Especialista alimentario
- Ddd Especialista Educativo
- Eee Supervisor/a de Plantas y Almacenes
- ...
- Fff Monitor/a de gestión local
-
- Ggg Supervisor/a de Compras
-

Agenda:

1. Conformación del equipo técnico²⁵ de la Unidad Territorial (UT) _____.
2. Socialización de las funciones y las responsabilidades enmarcadas en el protocolo para la planificación del menú escolar que se deben cumplir como equipo técnico.

Desarrollo de la reunión:

1. La/el Especialista Alimentaria/o inicia la reunión sensibilizando respecto a la importancia de contar con un equipo técnico en la UT _____
2. Se socializa las principales funciones y responsabilidades por parte del equipo técnico en la planificación del menú escolar.
3. Se procede a la conformación de equipo técnico, de la siguiente forma:

Cargo	Apellidos y Nombres	DNI N°
Jefa/e de la Unidad Territorial (JUT)		
Coordinador/a técnico/a territorial (CTT)		
Especialista alimentario (EA)		
Especialista Educativo (EE)		
Supervisor/a de Plantas y Almacenes (SPA)		
Monitor/a de gestión local (MGL) – CC1		
Monitor/a de gestión local – CC2		
Monitor/a de gestión local – CC “n”		
Supervisor/a de Compras (SC)		
Otros		



	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-004
Versión N° 06		MODELO DE ACTA DE CONFORMACIÓN DE EQUIPO TÉCNICO			Página 2 de 2

Acuerdos:

- El Equipo Técnico de la Unidad Territorial _____ se compromete a cumplir con las funciones y las responsabilidades enmarcadas en el protocolo para la planificación del menú escolar.
- Elevar la presente acta de la conformación del equipo técnico de la Unidad Territorial _____ a la Sede Central.

Siendo las _____ horas, del día _____, se da por concluida la reunión, firmando los integrantes del equipo técnico.

AAA
Jefa/e de Unidad Territorial

BBB
Coordinador/a técnico/a territorial

CCC
Especialista alimentario

DDD
Especialista educativo

EEE
Supervisor/a de plantas y almacenes

FFF-CC1
Monitor/a de gestión local

FFF-CC2
Monitor/a de gestión local

FFF-CC3
Monitor/a de gestión local

FFF-CC"n"
Monitor/a de gestión local

GGG
Supervisor/a de Compras

Anexo N° 08

				PRT-040-PNAEQW-UOP- FOR-005
Versión N° 06	MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN CON EL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Página 1 de 2

INFORME N° - 20__-MIDIS/ PNAEQW-UT__ - __

- A : **Jefa/e de la Unidad Territorial**
- CC : Coordinador/a técnico/a territorial
- Asunto : APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y/O CONSUMO DURANTE EL PERÍODO DE _____ A _____ DEL _____ CON/SIN PROPUESTAS DE NUEVAS COMBINACIONES, EN EL/LOS ITEM(S) _____ DEL COMITÉ DE COMPRA _____ - MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES
- Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
xx) Actas, fichas supervisión, fichas de consumo u otro documento que considere como sustento.
- Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)

Nota: La información detallada en el presente informe, así como los documentos sustentatorios adjuntos deben corresponder al 10% o más de la carga de instituciones educativas designadas a las/los MGL.

Mediante el presente tengo a bien dirigirme a usted, en cumplimiento a lo señalado en los documentos de la referencia, a fin de informarle sobre las apreciaciones en relación con el gusto y/o consumo de los desayunos entregados en las instituciones educativas supervisadas en la MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES, correspondiente al período de _____ al _____ del presente año, en el/los ítem(s) _____ del comité de compra _____, del/de los tipo(s) de servicio _____ y área geográfica _____.

En atención a lo señalado se manifiesta lo siguiente, lo cual corresponde a información reportada de (Precisar N°) instituciones educativas:

1. Bebibles con mayor gusto y/o consumo:
 - Indicar el/ los bebibles: _____
2. Bebibles con menor gusto y/o consumo:
 - Indicar el/ los bebibles: _____
3. Componentes sólidos con mayor gusto y/o consumo:
 - Indicar el/ los componentes sólidos: _____
4. Componentes sólidos con menor gusto y/o consumo:
 - Indicar el/ los componentes sólidos: _____



 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-005
Versión N° 06	MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN CON EL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Página 2 de 2

Además, considerando que los alimentos cuentan con especificaciones técnicas aprobadas por el Programa, la disponibilidad de los mismos y la pertinencia cultural en la zona, se propone considerar las siguientes combinaciones para la validación respectiva:

5. Propuestas de nuevas combinaciones:

- _____

Por tal razón, se recomienda que en la propuesta de programación del menú escolar para el año _____ se considere la inclusión/exclusión de los alimentos/combinaciones listadas previamente.

Sin otro particular, es todo lo que informo para su conocimiento y fines.

Se adjunta actas, fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento de sustento.

Atentamente,

Monitor/a de gestión local zona _____

Adjuntar actas, fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento que considere como sustento.

PNAEQW/UT_____



Versión N° 06

Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000726-2022-MIDIS/PNAEQW-DE

Página 65 de 79

Anexo N° 09

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-006
Versión N° 06	MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN CON EL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS				Página 1 de 2

INFORME N° - 20__-MIDIS/ PNAEQW-UT ____ - ____

- A : **Jefa/e de la Unidad Territorial**
- CC : Coordinador/a técnico/a territorial
- Asunto : APRECIACIONES EN RELACIÓN AL GUSTO Y/O CONSUMO DURANTE EL PERÍODO DE _____ A _____ DEL _____ CON/SIN PROPUESTAS NUEVAS COMBINACIONES, EN EL/LOS ITEM(S) _____ DEL COMITÉ DE COMPRA _____ - MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS
- Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW.
xx) Actas, fichas supervisión, fichas de consumo u otro documento que considere como sustento.
- Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)

Nota: La información detallada en el presente informe, así como los documentos sustentatorios adjuntos deben corresponder al 10% o más de la carga de instituciones educativas designadas a las/los MGL.

Mediante el presente tengo a bien dirigirme a usted, en cumplimiento a lo señalado en el documento de la referencia, a fin de informarle sobre las apreciaciones en relación con el gusto y/o consumo de las combinaciones de alimentos entregadas en las instituciones educativas supervisadas en la MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS, correspondientes al período de _____ al _____ del presente año, en el/los ítem(s) _____ del comité de compra _____, del/de los tipo(s) de servicio _____ y área geográfica _____.

En atención a lo señalado se manifiesta lo siguiente, lo cual corresponde a (Precisar N°) Instituciones educativas supervisadas:

- Alimentos con mayor gusto y/o consumo:
 - Indicar el/ los alimentos: _____
- Alimentos con menor gusto y/o consumo:
 - Indicar el/ los alimentos: _____
 -

Para el caso de los Desayunos:

- Combinaciones de bebidas con mayor gusto y/o consumo (detallar nombres de los alimentos de las combinaciones):
 - Indicar la/las combinaciones de bebidas: _____
- Combinaciones de bebidas con menor gusto y/o consumo (detallar nombres de los alimentos de las combinaciones):
 - Indicar la/las combinaciones de bebidas: _____



 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-006
Versión N° 06	MODELO DE INFORME DE APRECIACIONES EN RELACIÓN CON EL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS			Página 2 de 2

5. Combinaciones de componentes sólidos con mayor gusto y/o consumo (detallar nombres de los alimentos de las combinaciones):
 - Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____
6. Combinaciones de componentes sólidos con menor gusto y/o consumo (detallar nombres de los alimentos de las combinaciones):
 - Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____

Para el caso de los Almuerzos:

7. Combinaciones de segundos con mayor gusto y/o consumo (detallar nombres de los alimentos de las combinaciones):
 - Indicar la/las combinaciones de segundos: _____
8. Combinaciones de segundos con menor gusto y/o consumo (detallar nombres de los alimentos de las combinaciones):
 - Indicar la/las combinaciones de segundos: _____
 - _____

Además, considerando que los alimentos cuentan con especificaciones técnicas aprobadas por el Programa, la disponibilidad de los mismos y la pertinencia cultural en la zona, se propone considerar las siguientes combinaciones para la validación respectiva:

9. Propuestas de nuevas combinaciones (detallar nombres de los alimentos de las combinaciones):
 - _____

Por tal razón, se recomienda que en la propuesta de programación del menú escolar para el año _____ se considere la inclusión/exclusión de los alimentos/combinaciones listadas previamente.

Sin otro particular, es todo lo que informo para su conocimiento y fines.

Se adjunta actas, fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento de sustento.

Atentamente,

Monitor/a de gestión local zona

Adjuntar actas, fichas supervisión, fichas de consumo, memoriales, cartas, oficios u otro documento que considere como sustento.



PNAEQW/UT_____

Versión N° 06

Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000726-2022-MIDIS/PNAEQW-DE

Página 67 de 79

Anexo N° 10

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-007
Versión N° 06	MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES				Página 1 de 2

INFORME N° - 20__-MIDIS/ PNAEQW-UT__

A : **Jefa/e de la Unidad Territorial**

CC : Especialista alimentaria/o

Asunto : INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO DURANTE EL PERÍODO DE _____ A _____ DEL _____ CON/SIN PROPUESTAS NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES.

Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW
xx) Informes de las/los MGL (precisar)

Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)

Mediante el presente tengo a bien dirigirme a usted, en cumplimiento a lo señalado en el documento de la referencia, a fin de informarle lo siguiente:

Se recibieron (Precisar N°) informes de las/los monitoras/es de gestión local, mediante los cuales manifiestan sus apreciaciones en relación con el gusto y/o consumo de las raciones entregadas en las instituciones educativas, supervisadas durante el período de _____ al _____ del presente año, en el/los ítem(s) _____ del/los comité(s) de compra(s) _____, del/de los tipo(s) de servicio _____ y área(s) geográfica(s) _____.

De la revisión realizada a los informes recepcionados se concluye lo siguiente:

1. Bebibles con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar el/ los bebibles: _____
2. Bebibles con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar el/ los bebibles: _____
3. Componentes sólidos con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar el/ los componentes sólidos: _____
4. Componentes sólidos con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar el/ los componentes sólidos: _____

Además, considerando que los alimentos cuenten con especificaciones técnicas aprobadas por el Programa, la disponibilidad de los mismos y la pertinencia cultural en la zona, se han propuesto considerar las siguientes combinaciones para la validación respectiva:

5. Propuestas de nuevas combinaciones en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - _____



 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-007
Versión N° 06	MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Página 2 de 2

En atención a lo señalado previamente, se recomienda que se derive el presente informe a la/al especialista alimentario de la Unidad Territorial, a fin de que en la propuesta de programación del menú escolar para el año _____ se evalúe la inclusión/exclusión de los alimentos/combinaciones listadas previamente.

Sin otro particular, es todo lo que informo para su conocimiento y fines pertinentes.

Se adjunta los documentos de referencia

Atentamente,

Coordinador/a técnico/a territorial

Adjuntar Informes de las/los MGL.

PNAEQW/UT_____



Versión N° 06

Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000726-2022-MIDIS/PNAEQW-DE

Página 69 de 79

Anexo N° 11

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-008
Versión N° 06	MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD PRODUCTOS				Página 1 de 2

INFORME N° - 20__-MIDIS/ PNAEQW-UT__

A : **Jefa/e de la Unidad Territorial**

CC : Especialista alimentaria/o

Asunto : INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO DURANTE EL PERÍODO DE _____ A _____ DEL _____ CON/SIN PROPUESTAS NUEVAS COMBINACIONES –MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS.

Referencia : x) Protocolo para la planificación del menú escolar del PNAEQW
xx) Informes de las/los MGL (precisar)

Lugar y fecha : (Ciudad), (fecha)

Mediante el presente tengo a bien dirigirme a usted, en cumplimiento a lo señalado en el documento de la referencia, a fin de informarle lo siguiente:

Se recibieron (N°) informes de las/los monitoras/res de gestión local, mediante los cuales manifiestan sus apreciaciones en relación con el gusto y/o consumo de las combinaciones de alimentos entregadas en las instituciones educativas, supervisadas durante el período de _____ al _____ del presente año, en el/los ítem(s) _____ del/los comité(s) de compra(s) _____, del/de los tipo(s) de servicio _____ y área(s) geográfica(s) _____.

De la revisión realizada a los informes recepcionados se concluye lo siguiente:

1. Alimentos con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar el/ los alimentos: _____
2. Alimentos con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar el/ los alimentos: _____
3. Combinaciones de bebidas con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar la/las combinaciones de bebidas: _____
4. Combinaciones de bebidas con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar la/las combinaciones de bebidas: _____
5. Combinaciones de componentes sólidos con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y ítems):
 - Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-008
Versión N° 06	MODELO DE INFORME RESPECTO AL GUSTO Y/O CONSUMO CON/SIN PROPUESTA DE NUEVAS COMBINACIONES – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS			Página 2 de 2

6. Combinaciones de componentes sólidos con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y items):

- Indicar la/las combinaciones de componentes sólidos: _____

7. Combinaciones de segundos con mayor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y items):

- Indicar la/las combinaciones de segundos: _____

8. Combinaciones de segundos con menor gusto y/o consumo en (Precisar por Comité de Compra y items):

- Indicar la/las combinaciones de segundos: _____

Además, considerando que los alimentos cuenten con especificaciones técnicas aprobadas por el Programa, la disponibilidad de los mismos y la pertinencia cultural en la zona, se han propuesto considerar las siguientes combinaciones para la validación respectiva:

9. Propuestas de nuevas combinaciones en (Precisar por Comité de Compra y items):

- _____

En atención a lo señalado previamente, se recomienda que se derive el presente informe a la/al especialista alimentaria/o de la Unidad Territorial, a fin que en la propuesta de programación del menú escolar para el año _____ se evalúe la inclusión/exclusión de los alimentos/combinaciones listadas previamente.

Sin otro particular, es todo lo que informo para su conocimiento y fines pertinentes.

Se adjunta los documentos de la referencia.

Atentamente,

Coordinador/a técnico/a territorial

Adjuntar Informes de las/los MGL.

PNAEQW/UT_____

Anexo N° 12: Pautas alimentarias para la programación del menú escolar

Se refiere a pautas en alimentación a tener en cuenta para la elaboración de las propuestas de programación del menú escolar. De acuerdo a la modalidad de atención, son las siguientes:

Modalidad de atención Raciones:

- ✓ Programar diariamente alimentos de origen animal como: lácteos, huevos, entre otros.
- ✓ Limitar a máximo una (01) vez por semana la programación de uno (01) de los alimentos siguientes: galletas o barra de cereales y/o leguminosa o cereal expandido o tipo pop o cereal extruido o snacks de productos naturales.
- ✓ A evaluación de cada UT, limitar máximo a una (01) vez por ciclo de combinaciones el alimento queque.
- ✓ En el marco del modelo de cogestión y al trabajo articulado con los gobiernos locales⁴⁰, a evaluación de cada UT:
 - Promover el consumo diario de frutas y verduras de colores variados, de la estación, frescas y de preferencia locales.

Modalidad de atención Productos:

- ✓ Programar por cada tipo de ración y diariamente alimentos de origen animal como: carnes (pollo, gallina, pavo, pavita, cerdo, res, entre otras), vísceras (hígado, molleja, bofe), sangrecita, pescados o lácteos.
- ✓ Acompañar la programación de menestras con un cereal como arroz, quinua u otros y alimentos de origen animal en menor dosificación.
- ✓ De acuerdo a las características del ámbito geográfico de cada UT, programar segunditos de dos (2) a tres (3) veces por semana en el desayuno.
- ✓ Programar menestras de dos (02) a tres (03) veces por semana y de preferencia de distintas variedades, en la ración de almuerzo.
- ✓ A evaluación de cada UT, de acuerdo a las características de su región y de las/los usuarias/os, evaluar las dosificaciones de las harinas y/u hojuelas de los bebibles que resulten en una consistencia que favorezcan el gusto y/o consumo.
- ✓ A evaluación de cada UT, en la programación de bebibles considerar 5g. de azúcar por cada 200 ml.
- ✓ A evaluación de cada UT, evitar la programación de la leche con los segunditos en el desayuno.
- ✓ A evaluación de cada UT, programar pescado al menos dos (02) veces por semana.
- ✓ A evaluación de cada UT, programar vísceras al menos una (1) vez por semana, según las características de las/los usuarias/os.

⁴⁰ GUIA-001-PNAEQW-UOP, Guía de implementación para la compra de alimentos frescos vinculados a la agricultura familiar que complementa la intervención del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que la actualice.
I IN-010-PNAEQW-UOP, Lineamientos para la intervención articulada con gobiernos locales para la compra de alimentos frescos vinculados a la agricultura familiar que complementa la intervención del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que la actualice.

- ✓ A evaluación de cada UT, considerar la programación de menestras en el componente sólido del desayuno.
- ✓ A evaluación de cada UT, limitar las menestras en la programación de las cenas.
- ✓ A evaluación de las UT con comunidades indígenas, programar sal de consumo humano, cuya dosificación no debe sobrepasar los 5 gramos al día.
- ✓ En el marco del modelo de cogestión y al trabajo articulado con los gobiernos locales⁴⁰, a evaluación de cada UT:
 - Acompañar el consumo de los segundos que contengan menestras con frutas o bebidas naturales ricas en vitamina C.
 - Acompañar los almuerzos y cenas con bebidas considerando 5g. de azúcar por cada 200 ml. o de preferencia sin azúcar.
 - Promover el consumo diario de frutas y verduras de colores variados, de la estación, frescas y de preferencia locales.
 - De acuerdo a los patrones culturales y alimentarios, puede adicionar en las preparaciones de desayunos, almuerzos y cenas algunos vegetales y potenciadores del sabor naturales propios y característicos de la región.

Modalidad de atención Mixta:

Para el bebible considerar las pautas alimentarias de la modalidad de atención productos y para el componente sólido considerar las de la modalidad de atención raciones.

Elaborado en base a: Guías alimentarias para la población peruana– Lima: Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud, 2019 e Informe N° D000102-2022-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCA.

Anexo N° 13

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-009
Versión N° 06	FORMATO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR”				Página 1 de 2

Fecha:

Hora de inicio:

Lugar:

Participantes:

- Aaa Jefa/e de Unidad Territorial
- Bbb Especialista alimentaria/o
- Ccc Coordinador/a técnico/a territorial
- Ddd Monitor/a de gestión local
-
- Eee Supervisor/a de plantas y almacenes
-

Agenda:

1. Presentación de propuestas de programación del menú escolar para la(s) modalidad(es) de atención (raciones y/o productos y/o mixta).
2. Validación de propuestas de programación del menú escolar (según modalidad de atención)

Desarrollo de la reunión:

1. **La/el especialista alimentaria/o presentó las propuestas de programación del menú escolar para la modalidad de atención raciones y/o modalidad de atención productos y/o modalidad de atención mixta.**

En atención al informe y recomendaciones recepcionadas por parte de la Coordinación Técnica se proponen las siguientes combinaciones:

- Para la modalidad de atención raciones se propone lo siguiente:

Día	Bebible	Componente Sólido
1.		
2.		
3.		
4.		
...		

- Para la modalidad de atención productos corresponde al detalle consignado en el reporte adjunto (relación por ítem y entrega).
- Para la modalidad de atención mixta se propone lo siguiente:



	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-009
Versión N° 06		FORMATO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR”			Página 2 de 2

Día	Bebible	Componente Sólido
1.		
2.		
3.		
4.		
...		

2. Validación de propuestas de programación del menú escolar (según modalidad de atención)

Luego de la evaluación realizada por los asistentes se (modifica o valida) las propuestas presentadas.

(En caso de validación) las propuestas de programación del menú escolar para la(s) modalidad(es) de atención (raciones y/o productos y/o mixta), quedan de acuerdo con lo expuesto por la/el especialista alimentaria/o.

(En caso de modificación) Las propuestas de programación del menú escolar para la(s) modalidad(es) de atención (raciones y/o productos y/o mixta) quedan de la siguiente manera:

(ADJUNTAR NUEVAS PROPUESTAS)

Acuerdos:

- Elevar la presente acta con las propuestas validadas por el equipo técnico de la Unidad Territorial a la Sede Central.

Siendo las ____ horas, del día _____, se da por concluida la reunión, firmando los asistentes en señal de conformidad.

AAA
Jefa/e de la Unidad Territorial

BBB
Especialista alimentaria/o

CCC
Coordinador/a técnico/a territorial

DDD
Monitor/a de gestión local

EEE
Supervisor/a de plantas y almacenes



Anexo N° 14

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-010
Versión N° 06	FORMATO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE TABLA DE ALIMENTOS (CON PRECISIONES DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO)”				Página 1 de 2

Fecha:

Hora de inicio:

Lugar:

Participantes:

- Aaa Jefa/e de Unidad Territorial
- Bbb Especialista alimentaria/o
- Ccc Coordinador/a técnico/a territorial
- Ddd Monitor/a de gestión local
-
- Eee Supervisor/a de plantas y almacenes
-

Agenda:

1. Presentación de propuestas de Tablas de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) para la(s) modalidad(es) de atención raciones y/o productos y/o mixta.
2. Validación de propuestas de Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio), según modalidad de atención.

Desarrollo de la reunión:

1. **La/el especialista alimentaria/o presentó las propuestas de Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) para la(s) modalidad(es) de atención raciones y/o productos y/o mixta.**
2. **Validación de propuestas de la Tabla de Alimentos (con precisiones de cumplimiento obligatorio) para la(s) modalidad(es) de atención raciones y/o productos y/o mixta.**

Luego de la evaluación realizada por los asistentes se (modifica o valida) las propuestas presentadas.

(En caso de validación) las propuestas de Tabla de Alimentos para la(s) modalidad(es) de atención (raciones y/o productos y/o mixta), quedan de acuerdo con lo expuesto por la/el EA.

(En caso de modificación) Las propuestas de Tablas de Alimentos para la(s) modalidad(es) de atención (raciones y/o productos y/o mixta) quedan de la siguiente manera:

(ADJUNTAR NUEVAS PROPUESTAS)

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-040-PNAEQW-UOP-FOR-0010
Versión N° 06	FORMATO DE ACTA DE REUNIÓN TÉCNICA “VALIDACIÓN DE PROPUESTA DE TABLA DE ALIMENTOS (CON PRECISIONES DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO)”			Página 2 de 2

Acuerdos:

- Elevar la presente acta con las propuestas validadas por el equipo técnico de la Unidad Territorial a la Sede Central.

Siendo las _____ horas, del día _____, se da por concluida la reunión, firmando los asistentes en señal de conformidad.

AAA
Jefa/e de la Unidad Territorial

BBB
Especialista alimentaria/o

CCC
Coordinador/a técnico/a territorial

DDD
Monitor/a de gestión local

EEE
Supervisor/a de plantas y almacenes

Anexo N° 15: Grupos de alimentos que conforman la canasta de alimentos en situaciones de emergencia

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS ⁴¹
CEREALES	Arroz, arroz fortificado, quinua, trigo, trigo mote y fideos. Barra de cereales y/o leguminosas, cereal expandido/extruido, galleta con cereales, galleta con kiwicha, galleta con quinua, galleta integral, galleta con maca, rosquitas tipo cajamarquinas, maíz tostado.
TUBÉRCULOS	Papa nativa, papa seca.
HARINAS Y HOJUELAS	Almidón de maíz, fécula de papa, harina de camote, harina de lúcuma, harina de maca, harina de maíz morado, harina de plátano, harina de yuca, harina extruida de arroz, harina extruida de cañihua, harina extruida de cebada, harina extruida de haba, harina extruida de kiwicha, harina extruida de maíz, harina extruida de maíz morado, harina extruida de quinua, harina extruida de trigo, hojuelas de avena, hojuelas de avena con cañihua, hojuelas de avena con kiwicha, hojuelas de avena con maca, hojuelas de avena con quinua, hojuelas de cañihua, hojuelas de kiwicha, hojuelas de quinua, mezcla de harina de maní tostado y maíz amarillo, mezcla de harinas extruidas, sémola de cereales.
MENESTRAS	Arveja partida, frijol, garbanzo, haba entera, haba partida, lentejas, pallar.
LÁCTEOS	Leche evaporada entera
PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL	Carne seca salada, chalona, charqui, conserva de bofe de res, conserva de carne de cerdo, conserva de carne de pavo o pavita, conserva de carne de pollo o gallina, conserva de carne de res, conserva de hígado de pollo, conserva de mollejititas, conserva de pescado en aceite vegetal, conserva de pescado en agua y sal, conserva de pescado en salsa de tomate, conserva de sangrecita, mezcla en polvo a base de huevo, pescado salado y prensado.
ACEITES	Aceite vegetal
AZÚCARES	Azúcar, panela.
OTROS	Chocolate para taza.
	Sal de consumo humano.

Los alimentos que conforman las canastas en situaciones de emergencia son todos aquellos que cuentan con especificaciones técnicas de alimentos aprobadas por el PNAEQW.



Anexo N° 16: Cuadro de control de cambios

VERSION N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
04	9.5 9.5.1.	<i>Se adicionó: "y/o incremento de días de atención y/o en casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor debidamente acreditados."</i>	Ampliar las situaciones para programar el menú escolar en forma de canastas de alimentos en la modalidad de atención productos.
04	10.1	Se modificó redacción del texto.	Contar con un marco normativo para la modificación de la forma de programación menú escolar y así garantizar la prestación del servicio alimentario escolar.

