



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

DIRECCIÓN GENERAL DE DISEÑO Y ARTICULACIÓN DE LAS PRESTACIONES SOCIALES

Fecha de vigencia: 15 / 05 / 2020

Página 1 de 14

LINEAMIENTOS DE GESTIÓN PARA EL ALMACENAMIENTO Y ATENCIÓN DE COMEDORES DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DURANTE Y DESPUÉS DE LA EMERGENCIA SANITARIA PARA PREVENIR LA PROPAGACIÓN DEL CORONAVIRUS (COVID-19) Guía N° 01 -2020-MIDIS

Aprobado por Resolución Ministerial N° 087-2020-MIDIS

Etapa	Responsable	Visto Bueno y sello:
Formulado por:	Ysabel Ramos Yáñez	
Cargo:	Directora de Prestaciones Sociales Complementarias	
Fecha:	15 / 05 / 2020	
Propuesto por:	Carolina Aurelia Cubas Rodríguez	
Cargo:	Directora General de Diseño y Articulación de las Prestaciones Sociales	
Fecha:	15 / 05 / 2020	
Revisado por:	Rodolfo Acuña Namihás	
Cargo:	Jefe de la Oficina General de Planeamiento, Presupuesto y Modernización	
Fecha:	15 / 05 / 2020	
Revisado por:	Verónica Violeta Rojas Montes	
Cargo:	Jefa (e) de la Oficina General de Asesoría Jurídica	
Fecha:	16 / 05 / 2020	
Revisado por:	Patricia Jacquelyn Balbuena Palacios	
Cargo:	Viceministra de Prestaciones Sociales	
Fecha:	16 / 05 / 2020	
Aprobado por:	Ariela de los Milagros Luna Florez	
Cargo:	Ministra de Desarrollo e Inclusión Social	
Fecha:	16 / 05 / 2020	

HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Justificación	Textos Modificados 2/	Responsable 3/
01		1/	Documento inicial	Dirección de Prestaciones Sociales Complementarias



PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Título: Lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores del PCA durante y después de la emergencia sanitaria para prevenir la propagación del coronavirus (COVID 19)

Fecha de aprobación: 16/05/2020

Página 2 de 15

02				
..				

Notas:

1/ Justificación de la nueva versión del documento, puede darse en los casos de:

a) Modificación, b) Actualización, c) Reestructuración.

2/ Señalar los párrafos, secciones, literales que se han incorporado.

3/ Señalar la unidad orgánica que solicita la nueva versión del documento e Indicar el informe sustentatorio.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Título: Lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores del PCA durante y después de la emergencia sanitaria para prevenir la propagación del coronavirus (COVID 19)

Fecha de aprobación: 16 / 05 / 2020

Página 3 de 15

I. OBJETIVO

Establecer las pautas para la atención de los Comedores del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, durante y post la emergencia sanitaria, en el marco de la prevención de la propagación del COVID – 19, considerando el cuidado sanitario de las integrantes del Comedor y de sus usuarios/as, asimismo cumpliendo con las disposiciones sanitarias para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano establecidas por el Sector Salud.

II. ALCANCE

El presente documento es de aplicación obligatoria para las socias de los Comedores del PCA, usuarios/as y comensales, así como para los Gobiernos Locales que ejecutan el PCA, Comités de Gestión Local del PCA, acorde a su función como actor del PCA.

III. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 3.1 Decreto Legislativo N° 1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- 3.2 Decreto Legislativo N° 1501, que modifica el Decreto Legislativo N° 1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- 3.3 Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.4 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.5 Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- 3.6 Decreto Supremo N° 008-2020-SA, que declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- 3.7 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 3.8 Decreto Supremo N° 006-2016-MIDIS que establece las funciones que corresponden al Gobierno Nacional, Gobiernos Locales y organizaciones que participan en el Programa de Complementación Alimentaria – PCA y su modificatoria el Decreto Supremo N° 004-2019-MIDIS.
- 3.9 Decreto Supremo N° 007-2019-MIDIS, que aprueban el Reglamento de la Ley N° 30790, Ley que promueve a los comedores populares como unidades de emprendimiento para la producción.
- 3.10 Decreto Supremo N° 044-2020-PCM que declara Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19, sus modificatorias, precisiones y prórrogas.
- 3.11 Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, que prorroga el Estado de Emergencia por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19 y establece otras disposiciones.
- 3.12 Resolución Ministerial N° 0591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- 3.13 Resolución Ministerial N° 647-2010-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para la implementación, Operación y Mantenimiento del "Sistema de Tratamiento Intradomiciliario de Agua para el Consumo Humano-MI AGUA".
- 3.14 Resolución Ministerial 773-2012-MINSA, que aprueba la Directiva N° 048-MINSA/DGPS-V.01 Directiva sanitaria para promocionar el lavado de manos social como práctica saludable en el Perú.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Título: Lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores del PCA durante y después de la emergencia sanitaria para prevenir la propagación del coronavirus (COVID 19)

Fecha de aprobación: 16 / 05 / 2020

Página 4 de 15

- 3.15 Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- 3.16 Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA que aprueba la NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines, así como las principales normativas emitidas en el estado de emergencia sanitaria.
- 3.17 Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", modificada por Resoluciones Ministeriales 265 y 283-2020-MINSA y otras normas que la modifiquen o sustituyan.
- 3.18 Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA, que aprueba la "Guía Técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio".
- 3.19 Resolución Ministerial N° 167-2016-MIDIS que aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA y su modificatoria la Resolución Ministerial N° 215-2018-MIDIS.
- 3.20 Resolución Ministerial N° 040-2020-MINSA que aprueba el "Protocolo para la Atención de Personas con Sospecha o Infección Confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)".
- 3.21 Resolución Ministerial N° 055-2020-TR que aprueba la "Guía para la prevención del Coronavirus en el ámbito laboral".
- 3.22 Resolución Ministerial N° 135-2020-MINSA que aprueba la "Especificación Técnica para la Confección de Mascarillas Faciales Textiles de uso Comunitario".
- 3.23 Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA que aprueba el Documento Técnico: "Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú".
- 3.24 Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos".
- 3.25 Resolución Directoral N° 003-2020-INACALDN que aprueba la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición".
- 3.26 Oficio N° 134-2020/DG/DIGESA del 14 de mayo de 2020 con la opinión favorable de DIGESA del MINSA.



IV. DEFINICIONES

- **Alimentos perecibles:** Son aquellos que para su conservación requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o consolidación.
- **Comedores del PCA:** Organizaciones Sociales de Base conformadas por personas, que tienen como actividad principal la preparación de alimentos y el apoyo social. Pueden ser Comedor Popular, Comedor Clubes de Madres, Comedor Parroquial y otros afines. Las Organizaciones Sociales de Base deberán ser reconocidas como tal por la Municipalidad de acuerdo a sus leyes específicas, Ley N° 25307 y Ley NO 27731, y sus Reglamentos, entre otra normativa aplicable.¹
- **Comensal del Comedor:** Toda persona que recibe de forma eventual una ración alimentaria en el Comedor según la disponibilidad y cobertura que tenga el mismo.
- **Comité de Gestión Local (CGL)²:** Es una instancia de participación conformada por seis (6) integrantes:

¹ Resolución Ministerial N° 167-2016-MIDIS, aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria - PCA.

² Decreto Supremo N° 006-2016-MIDIS, que establece funciones que corresponden al Gobierno Nacional, Gobiernos Locales y organizaciones que participan en el Programa de Complementación Alimentaria – PCA.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Título: Lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores del PCA durante y después de la emergencia sanitaria para prevenir la propagación del coronavirus (COVID 19)

Fecha de aprobación: 16/05/2020

Página 5 de 15

- Tres (3) de las Organizaciones Sociales de base (OSB) elegidos mediante asamblea.
 - Dos (2) del gobierno local que ejecute el programa.
 - Un (1) representante de una institución pública que determinen los cinco anteriores, que coadyuve a garantizar una adecuada elección de los alimentos que conformarán las raciones, tomando en cuenta sus valores nutricionales, entre otros aspectos técnicos.
- **Desinfectante:** Agente químico que destruye o inhibe el crecimiento de microorganismos patógenos. El desinfectante no necesariamente mata todos los organismos, pero los reducen a un nivel que no dañan la salud³.
 - **Desinfección de alimentos:** Reducción del número de microorganismos en los alimentos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor.⁴
 - **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman.⁵
 - **Manipulación de los alimentos:** Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.
 - **Principios Generales de Higiene:** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a toda la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano.
 - **Ración:** Menú completo, adecuado en calidad y cantidad, que se brinda en cada turno de alimentación.⁶
 - **Solución desinfectante para productos frescos:** Combinación de una cucharadita de lejía por litro de agua.
 - **Solución desinfectante para pisos, paredes, ventanas, tarimas:** Combinación de 2 cucharaditas de lejía por litro de agua.
 - **Solución desinfectante para limpieza de utensilios:** Combinación de 2 cucharaditas de lejía por cada litro de agua.
 - **Usuario/a del Comedor:** Entiéndase por los/as beneficiario/as de los comedores populares del Programa de Complementación Alimentaria - PCA, especialmente madres de familia y mujeres que operan en los comedores populares, incluidas aquellas personas que se encuentren en estado de vulnerabilidad de las zonas donde se ubican éstos.



V. CONDICIONES MÍNIMAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LOS COMEDORES DEL PCA DURANTE Y POST EL ESTADO DE EMERGENCIA PARA PREVENIR LA PROPAGACIÓN DEL COVID – 19

³ Autorización Sanitaria de Desinfectantes y Plaguicidas de Uso Doméstico o en Salud Pública, Ley General de Salud, Ley N° 26842 Art. 96/97 (20.07.97), Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, D.S. N° 008-2017-SA

⁴ Op Cit

⁵ NTS N° 142-MINSA/2018 DIGESA, Norma sanitaria para restaurantes y afines

⁶ Op Cit



PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Título: Lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores del PCA durante y después de la emergencia sanitaria para prevenir la propagación del coronavirus (COVID 19)

Fecha de aprobación: 16/05/2020

Página 6 de 15

El Comedor mantiene su estructura y organización de acuerdo con su constitución orgánica, ejecutando sus actividades con observancia de la normativa del Ministerio de Salud, y considerando las pautas detalladas a continuación a fin de prevenir la propagación del COVID 19 y mantener la salud de sus usuarios.

5.1 EN EL ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS A LOS COMEDORES DEL PCA.

Previo a la apertura de los Comedores del PCA, los Gobiernos Locales deben realizar la distribución (entrega) de los alimentos, debiendo garantizar que:

- 5.1.1 Los productos entregados cumplan las normas sanitarias de carácter obligatorio (DS 007-98 SA, RM 0591-2008/MINSA RM N° 066-2015/MINSA), así como con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato de compra.
- 5.1.2 La entrega de los productos se realice de forma ordenada, en un lugar abierto y en horarios escalonados que asegure el distanciamiento de personas (más de 1 metro). Evitando la aglomeración de personas.
- 5.1.3 Las personas que realizan la entrega de alimentos se encuentren en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad), gestantes y adultos mayores.
- 5.1.4 Las personas que realicen la entrega de alimentos deben utilizar obligatoriamente mascarilla y guantes, además deben guardar la distancia establecida.
- 5.1.5 Se realice el lavado de manos (utilizando agua a chorro, jabón y papel toalla), antes de iniciar la entrega y recepción de los alimentos de todas las personas que participen en la entrega de alimentos.
- 5.1.6 Se utilice mesas que faciliten la entrega de productos y documentos a los Comedores del PCA.

5.2 CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA DEL COMEDOR, previo al inicio de atención, el Comedor debe:

- 5.2.1 De las condiciones mínimas del Comedor
 - a. Debe realizarse la limpieza y desinfección, previo a su activación.
 - b. Contar con buena iluminación (natural o eléctrica).
 - c. Contar con agua potable o con acceso seguro a la misma.
 - d. Contar con un almacén de alimentos que facilite la limpieza y proteja los productos.
 - e. Contar con tachos de basura con tapa para la eliminar los residuos que se generen durante la preparación de las raciones (cáscaras, pepas, huesos, pellejo, grasas, etc.) y los mantiene cerrados todo el tiempo y alejados de la zona de manipulación de los alimentos.
 - f. Contar con un kit básico de limpieza (lejía, escobas diferenciadas por ambientes, baldes con caño con soluciones desinfectantes, paños para limpieza de superficies, trapeador, papel toalla) y de protección (mascarilla, guantes, mandil, redecillas para el cabello).
 - g. Mantener la superficie del Comedor limpio, evitando la acumulación de restos de alimentos que podría provocar la presencia de insectos o roedores.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Título: Lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores del PCA durante y después de la emergencia sanitaria para prevenir la propagación del coronavirus (COVID 19)

Fecha de aprobación: 16 / 05 / 2020

Página 7 de 15

5.2.2 De las condiciones mínimas del almacén del Comedor:

- a. Contar con buena **iluminación** que permita verificar el estado de los alimentos (natural o artificial).
- b. Contar con buena **ventilación**, que mantenga fresco el ambiente.
- c. **Proteger** del ingreso de insectos y roedores, con puertas bien cerradas y ventanas con mallas.
- d. Contar con paredes que faciliten la **limpieza**, que tengan mínimamente tarrajeo de yeso o forrado con plástico de color claro.
- e. Almacenar solo alimentos correctamente envasados y/o cerrados.

5.3 CONDICIONES PARA EL SERVICIO QUE PRESTA EL COMEDOR

El Comedor tiene como actividad principal la preparación de alimentos y el apoyo social, para el inicio de su actividad debe:

- 5.3.1 Funcionar a puerta cerrada, no se debe atender usuarios ni comensales en su interior.
- 5.3.2 Definir el número de socias cocineras por día, el cual permita mantener el distanciamiento de al menos un metro entre ellas durante las labores.
- 5.3.3 Disponer que ninguna persona con algún síntoma asociado al COVID-19 (tos, estornudo, fiebre, dificultad para respirar, etc.) o que haya tenido contacto con casos confirmados (dentro de los 14 días previos), participe en el proceso de recepción, compra, preparación, ni entrega de alimentos. Asimismo, ninguna de estar personas debe presentar signos y síntomas asociados a enfermedades transmisibles por los alimentos.
- 5.3.4 Asegurar que las socias/socios que formen parte de grupos de riesgo (hipertensión, diabetes, cardiopatías, asma, obesidad, etc.), gestantes o sean mayores de 60 años; no participen en los procesos de recepción, compra, preparación, ni entrega de alimentos.
- 5.3.5 Comunicar y publicar, en lugar visible, a los usuarios y comensales del Comedor las condiciones y requisitos para la atención, siendo estos: requerir el lavado de manos y desinfección de zapatos, el uso de mascarilla y de guantes preferentemente, exigir la distancia de 1 metro entre cada persona (usuario o comensal) antes y durante la entrega de los alimentos, prohibir el ingreso al Comedor, desinfección de tápers/ollas para los alimentos, etc.
- 5.3.6 Orientar a las socias, usuarios y comensales del Comedor respecto a los cuidados y medidas de prevención de contagio del COVID 19 durante la preparación, distribución y recojo de los menús.
- 5.3.7 Evitar realizar reuniones o asambleas. La comunicación relacionada al Comedor será preferentemente mediante llamadas telefónicas, comunicaciones escritas. Solo en caso extremo, de ser necesario, asegurará la distancia social de más de un metro entre las asistentes (no más de 10 personas).





PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Título: Lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores del PCA durante y después de la emergencia sanitaria para prevenir la propagación del coronavirus (COVID 19)

Fecha de aprobación: 16 / 05 / 2020

Página 8 de 15

- 5.3.8 Elaborar semanalmente la programación del menú y la lista de insumos a requerir asegurando la compra de los víveres frescos semanal o no más de dos veces por semana.
- 5.3.9 Vigila el buen uso y almacenamiento de los kits de limpieza y desinfección y asegura su disponibilidad.

VI. PAUTAS PARA LA OPERATIVIDAD DE LOS COMEDORES DEL PCA DURANTE Y POST EL ESTADO DE EMERGENCIA PARA PREVENIR LA PROPAGACIÓN DEL COVID – 19

6.1 EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Proceso mediante el cual un/a representante del Comedor recoge, mensualmente según sea el caso, los alimentos que le son entregados por el Gobierno Local. Durante este proceso el/la representante del Comedor debe:

- 6.1.1 Recepcionar los alimentos manteniendo la distancia social establecida (más de un metro).
- 6.1.2 Usar de forma correcta la mascarilla, que cubre boca y nariz.
- 6.1.3 Verificar las condiciones de calidad sanitaria y cantidad los productos entregados, haciendo uso del acta de entrega, pecosa o el que corresponda (inspeccionar el empaque, a fin de que estos no tengan roturas, abolladuras, estén abiertos, entre otros, así como la información de la etiqueta en relación a la fecha de vencimiento).
- 6.1.4 Consignar en el acta de entrega, pecosa o el que corresponda si existe alguna discrepancia u observación relacionada al estado e integridad de los alimentos.
- 6.1.5 Guardar la totalidad de las actas de entrega y recepción de los productos, debidamente firmadas, con la fecha de recepción de los productos.

6.2 EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Proceso mediante el cual el/la representante del Comedor guarda los alimentos, recibidos por parte del Gobierno Local, en un espacio del Comedor. El/la representante del Comedor debe considerar las siguientes pautas:

- 6.2.1 Para el almacenamiento de alimentos perecibles:
 - a. Alimentos como tubérculos, zanahorias, cebolla, ajos, arvejas, tomates, se podrán almacenar a temperatura ambiente sobre tarimas o mesas, de preferencia en envases ventilados que los proteja del ingreso de roedores.
 - b. Alimentos como los huevos se pueden conservar a temperatura ambiente, en espacios ventilados y protegidos, para un consumo no más de 7 días. Bajo refrigeración se pueden conservar por más de una semana.
 - c. Productos lácteos como la leche en lata o en caja se pueden conservar a temperatura ambiente. Sin embargo, una vez abiertos, deben refrigerarse de manera obligatoria a temperaturas entre 0° a 5°C.
 - d. Para el caso de carnes, pollo, vísceras, pescados y mariscos se deben conservar congelados a -18°C.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Título: Lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores del PCA durante y después de la emergencia sanitaria para prevenir la propagación del coronavirus (COVID 19)

Fecha de aprobación: 16 / 05 / 2020

Página 9 de 15

- e. Para el caso de frutas, estas se pueden conservar a temperatura ambiente mientras estén enteras y sin pelar, sobre tarimas en envases cerrados de preferencia para evitar insectos y roedores.
- f. En caso las frutas se hubieran partido o pelado, éstas se deben guardar refrigeradas obligatoriamente.
- g. Para el caso de las verduras de preferencia se deben guardar refrigeradas.

6.2.2 Para el almacenamiento de alimentos no perecibles

- a. Para el caso de granos secos, azúcar, enlatados en cajas, embotellados en cajas, otros alimentos envasados en sacos o cajas se pueden almacenar a temperatura ambiente, sobre tarimas o mesas o bancas, apilada respetando las recomendaciones del producto y verificando la fecha de vencimiento.

6.2.3 Para almacenar los alimentos entregados por la Municipalidad:

- a. Limpiar el almacén, un día antes de la recepción de los alimentos. La limpieza será de: pisos, paredes, ventanas, tarimas, debe utilizar un paño húmedo con la solución desinfectante para pisos y superficie (2 cucharaditas de lejía por litro de agua). Verifica que no haya rastros de roedores o insectos.
- b. Asegurar la limpieza del piso, trapeando o rociando con la solución desinfectante. Esta acción la realiza antes de iniciar y al culminar la atención diaria en el Comedor.
- c. Asegurar que sus socias antes de manipular los productos que ingresan al almacén, se laven las manos con agua y jabón, así como desinfecten sus zapatos.
- d. Desinfectar los productos, rociando alcohol por la superficie. Puede utilizar un frasco de alcohol con atomizador.
- e. Organizar los productos recibidos, (los de fecha de vencimiento más pronta a caducar deben consumirse primero). Verificar su estado de conservación. Registrar los ingresos.
- f. Desinfectar el piso con la solución desinfectante, concluido el proceso de almacenamiento de los productos.
- g. No permite el ingreso de mascotas

6.2.4 Para almacenar los alimentos comprados por el Comedor:

- a. Para el caso de los productos frescos, lavar y limpiar con un paño con la solución desinfectante (una cucharadita de lejía por litro de agua) dejar secar bien y guardar los productos (papa, cebolla, ajos, zanahoria, etc.) en un envase hermético (envase correctamente cerrado) hasta su uso.
- b. Para el caso de los productos envasados, desinfectar rociando alcohol por la superficie (puede utilizar un frasco de alcohol con atomizador).
- c. Lavar y desinfectar los envases donde almacenará los víveres frescos comprados en el mercado.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Título: Lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores del PCA durante y después de la emergencia sanitaria para prevenir la propagación del coronavirus (COVID 19)

Fecha de aprobación: 16/05/2020

Página 10 de 15

- d. Lavar las manos con abundante agua y jabón, antes de manipular los alimentos almacenados.
- e. No almacenar juntos los productos de limpieza con los alimentos.
- f. Registrar el ingreso de alimentos al almacén.

6.2.5 Para la salida de los alimentos de almacén para la atención diaria

- a. Lavar sus manos con agua y jabón y desinfectan las bolsas o envases donde trasladan los productos a la cocina, rociándolas con alcohol.
- b. Desinfectar sus zapatos para evitar contaminar el espacio.
- c. Registrar la salida de los productos, para llevar el control.
- d. Manipular los empaques con cuidado. Cierra bien los envases para evitar el ingreso de insectos.

6.3 EN LA COMPRA DE ALIMENTOS POR EL COMEDOR

- 6.3.1** Realizar la compra solo una a dos veces por semana, para evitar la conglomeración de gente.
- 6.3.2** Utilizar y diversificar el menú con diferentes productos (huevos, menestras, atún, etc.).
- 6.3.3** Elaborar con anticipación la lista de productos a comprar para que se reduzca el tiempo de exposición en el mercado.
- 6.3.4** Mantener en todo momento la distancia de seguridad (más de 1 metro) y evita conglomeraciones y espacios cerrados.
- 6.3.5** Utilizar, todo el tiempo, mascarilla y de preferencia guantes.
- 6.3.6** Evitar tocar los alimentos u otras superficies mientras realiza las compras.
- 6.3.7** No tocar su rostro, a fin de evitar el traslado del COVID 19.
- 6.3.8** Al llegar al Comedor, lavar las manos con agua y jabón. Desinfectar sus zapatos para evitar contaminar el espacio.
- 6.3.9** Pasar un paño húmedo con una solución de agua con lejía (una cucharadita por litro de agua) a los envases (bolsas, latas y cajas) que compro.

6.4 PARA EL INGRESO DE LAS SOCIAS COCINERAS AL COMEDOR

- 6.4.1** Las socias cocineras cuentan con la siguiente indumentaria y equipos de protección:

CUADRO N° 1		
N	INDUMENTARIA / EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL- EPP	DURACIÓN DE USO
1	Redecilla para el cabello	





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Título: Lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores del PCA durante y después de la emergencia sanitaria para prevenir la propagación del coronavirus (COVID 19)

Fecha de aprobación: 16 / 05 / 2020

Página 11 de 15

2	Mascarilla desechable o de tela (según indicaciones MINSA).	Se debe usar uno por día. Al final de la jornada cada uno de estos EPP deberá ser desechado en una bolsa plástica, cerrada.
3	Guantes tipo quirúrgicos desechables (para la manipulación y/o preparación de alimentos).	El exterior de la bolsa debe ser rociado con una solución desinfectante (una cucharadita de lejía por litro de agua). En el caso de las mascarillas de tela, deben ser personales y lavadas con agua y detergente al final de la jornada para ser utilizadas al siguiente día, la cual, en buenas condiciones, puede ser utilizada durante un mes.
4	Guantes de silicona (para la limpieza de áreas y superficies antes y después de la preparación de alimentos).	Deben ser lavados con una solución desinfectante (una cucharadita de lejía por litro de agua). al final de la jornada para volver a ser usados al siguiente día
5	Mandil de plástico	

6.4.2 Mantienen permanentemente las uñas cortas, sin uso de aretes, anillos, relojes ni pulseras y cabello totalmente recogido.

6.4.3 Solo ingresan al Comedor, las socias designadas a la cocina y socias designadas para cobrar y trasladar los envases. En todos los casos deben cumplir los criterios establecidos en el punto 5.1.2.

6.4.4 Antes de ingresar al área de preparación, para la desinfección de los zapatos, las socias cocineras pisan un trapeador humedecido con dos tazas de la solución desinfectante (2 cucharaditas de lejía por litro de agua) y asegurar que esté siempre humedecido.

6.4.5 Al ingresar al espacio de preparación de alimentos guardan en una bandeja las llaves, monederos, celulares y otros objetos personales previa desinfección con un paño con la solución desinfectante para limpieza de utensilios (2 cucharaditas de lejía por cada litro de agua).

6.4.6 No permite la presencia de animales menores (perros, gatos, gallinas u otros) en ningún ambiente del Comedor.

6.5 PARA LA LIMPIEZA PREVIA A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

6.5.1 Realizar la limpieza y desinfección de todas las superficies, menaje y utensilios que serán utilizados para la preparación de los alimentos con una solución desinfectante para limpieza de pisos y superficies (2 cucharaditas de lejía por cada litro de agua).

6.5.2 Realizar el lavado y desinfección del menaje y utensilios que serán utilizados para la preparación de los alimentos: Primero lavarlos con agua y detergente de vajilla y luego colocar en un recipiente con una solución desinfectante para limpieza de pisos y superficies (2 cucharaditas de lejía por cada litro de agua), dejar reposar por 15 minutos y luego escurrir y enjuagar con agua potable.

6.6 DURANTE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

6.6.1 Lavar sus manos con agua y jabón.

6.6.2 Limpiar las frutas y verduras retirando la tierra y el polvo que puedan contener y realizar el correcto lavado con agua.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Título: Lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores del PCA durante y después de la emergencia sanitaria para prevenir la propagación del coronavirus (COVID 19)

Fecha de aprobación: 16/05/2020

Página 12 de 15

- 6.6.3 Colocar las verduras y frutas lavadas para consumo directo en un recipiente con solución desinfectante (1 cucharadita de lejía por litro de agua) y deja reposar por 5 minutos. Finalmente enjuaga las verduras y frutas con agua potable.
- 6.6.4 Utilizar las tablas para cortar de poliuretano (plástico). No usar las de madera porque favorecen la acumulación de gérmenes.
- 6.6.5 Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario (si estuvo manipulando alimentos crudos y va a manipular alimentos cocidos, manipulación de residuos como cáscaras, huesos, pellejos, etc.). Además, asegurar que los utensilios que se usan para el contacto directo con alimentos crudos no se utilicen en alimentos ya cocidos, para evitar la contaminación cruzada.
- 6.6.6 Colocar, durante la preparación de los alimentos, los residuos de estos en los tachos de basura para que no se acumulen y contaminen los alimentos ya lavados o cocidos. Mantener estos tachos tapados en todo momento.
- 6.6.7 Eliminar los residuos de alimentos producidos durante la preparación del menú. No deberá quedar en el Comedor ningún residuo de alimentos.
- 6.6.8 Evitar en todo momento tocarse la cara, o manipular la mascarilla durante la preparación de los alimentos.
- 6.6.9 Lavar y desinfectar las manos al término de la preparación de alimentos.
- 6.6.10 Al finalizar la jornada de preparación de alimentos, se realiza la limpieza y desinfección con solución desinfectante de todas las superficies, menaje y utensilios que fueron utilizados



6.7 DURANTE LA RECEPCIÓN DE TÁPERS DE USUARIOS Y COMENSALES

- 6.7.1 Definir una persona para el servido de alimentos (podría ser una de las socias que participó de la preparación), otra persona para el registro de usuarios y recepción del pago del menú y otra que recoja y entregue los tápers, ollas o recipientes en los que los usuarios recogen sus menús.
- 6.7.2 Asegurar que haya una separación mínima de un metro de distancia entre usuarios o comensales y socias a cargo de la distribución (puede ser una mesa colocada en la puerta del Comedor). La superficie de la mesa es desinfectada constantemente con un paño húmedo con la solución desinfectante (02 cucharaditas de lejía por litro de agua).
- 6.7.3 A su turno, cada usuario o comensal coloca sobre la mesa sus tápers, ollas o recipientes y retrocederá un metro. El usuario o comensal debe lavar sus tápers, ollas o recipientes con una solución desinfectante (01 cucharadita de lejía por litro de agua), previo a acudir al Comedor.
- 6.7.4 La socia asignada, recibe los tápers, ollas o recipientes y verifica que los mismos estén limpios y los alcanza a la socia encargada de servir los menús, caso contrario los regresa.

6.8 DURANTE EL SERVIDO DE LA RACIÓN

- 6.8.1 La socia encargada del servido recibe los tápers, ollas o recipientes previamente limpios y sirve la cantidad de raciones correspondientes.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Título: Lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores del PCA durante y después de la emergencia sanitaria para prevenir la propagación del coronavirus (COVID 19)

Fecha de aprobación: 16/05/2020

Página 13 de 15

6.8.2 Cierra los tapers, ollas o recipientes y los entrega nuevamente a la socia encargada de la entrega de estos a los usuarios o comensales.

6.8.3 La socia encargada del servido debe lavarse constantemente las manos o las desinfectar con alcohol en gel.

6.9 DURANTE LA ENTREGA DE LA RACIÓN

6.9.1 Luego de servidas las raciones en los tapers, ollas o recipientes, la socia encargada procede a colocarlos en la mesa y retrocederá un metro.

6.9.2 El/La usuario o comensal se acerca a la mesa, recoge sus tapers y procede a retirarse del Comedor para evitar aglomeraciones y facilitar la atención de los demás.

6.9.3 No debe haber contacto físico entre las socias encargadas de la distribución y los usuarios o comensales.

6.9.4 El horario de atención debe ser de 1 hora a 2 horas como máximo, dependiendo de la cantidad de usuarios a atender, la cual es definida por el Comedor.

6.10 DURANTE EL REGISTRO DEL PADRÓN DE ATENDIDOS Y COBRO DE LA RACIÓN O MENÚ

6.10.1 A su turno, cada usuario/a o comensal se acerca a la mesa colocada en la puerta del Comedor.

6.10.2 La socia encargada registra los datos del usuario o comensal y el número de las raciones solicitadas.

6.10.3 El/La usuario o comensal hace el pago de las raciones y desinfectándose las manos hace entrega de sus tapers, ollas o recipientes de acuerdo con lo señalado en el numeral 6.7.3.

6.10.4 De ninguna manera la socia encargada que cobra, no manipula los tapers, ollas o envases.

6.11 DURANTE LA LIMPIEZA DESPUÉS DE LA ATENCIÓN

6.11.1 Al finalizar la atención, las socias encargadas deben limpiar y desinfectar todas las superficies que han sido utilizadas para la distribución.

6.11.2 Hacen uso de los implementos de limpieza (escobas, escobillas, paños, bolsas de basura) que correspondan a cada área del Comedor. Por ningún motivo utilizan el mismo implemento para todos los ambientes.

6.11.3 Para ello deben utilizar la solución desinfectante (2 cucharaditas de lejía por cada litro de agua) para limpiar los pisos y las superficies con un paño.

6.11.4 Las socias deben lavar sus mandiles de plástico y dejar limpios para ser usados al siguiente día.

6.11.5 Deben eliminar todos los desperdicios que pudieran haber generado durante la atención.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Título: Lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores del PCA durante y después de la emergencia sanitaria para prevenir la propagación del coronavirus (COVID 19)

Fecha de aprobación: 16/05/2020

Página 14 de 15

6.11.6 Se deben guardar los implementos utilizados para la limpieza del comedor.

6.11.7 Al culminar la limpieza del Comedor, se debe lavar y desinfectar las manos.

6.12 PARA CERRAR EL COMEDOR

6.12.1 Recogen sus llaves, monederos, celulares y otros objetos personales que fueron guardados en una bandeja al momento de ingresar al Comedor.

6.12.2 Se aseguran de cerrar correctamente el Comedor para evitar el ingreso de animales o robos del local.

VII. OBLIGACIONES

7.1 DE LOS USUARIOS Y COMENSALES DEL COMEDOR

7.1.1 Cumplir obligatoriamente con las condiciones y requisitos establecidos para la atención del Comedor.

7.1.2 Acudir al Comedor portando una mascarilla como mínima medida de seguridad y de preferencia también con guantes.

7.1.3 Lavar sus manos con agua y jabón antes de acudir a recoger sus menús.

7.1.4 Llevar sus tápers, ollas o recipientes debidamente lavados (mínimo con lava vajilla o detergente) desde sus casas y en una bolsa limpia.

7.1.5 Mantener en todo momento la separación (más de un metro entre personas) que esperan su turno para recoger su ración.

7.2 DEL GOBIERNO LOCAL

7.2.1 Asegura y verifica las condiciones establecidas en el numeral V y VI del presente documento para el funcionamiento del Comedor.

7.2.2 De forma inopinada y cuando se requiera y se disponga, debe realizar la supervisión al Comedor, verificando el cumplimiento la presente normativa, en caso de incumplimiento, se debe suspender Comedor, según el proceso establecido en la Resolución Ministerial N° 167-2016-MIDIS.

7.2.3 Aplicar en lo que corresponda la presente normativa para las otras modalidades del PCA.

VIII. ANEXO

8.1 BIBLIOGRAFÍA

- FOOD&DRUG Administration – Tabla de Almacenamiento en refrigerador y congelador - Marzo 2018
- Rotafolio Agua Segura – QaliWarma - MIDIS
- Rotafolio de Recepción de Alimentos, almacenamiento, preparación, atención de QaliWarma - MIDIS
- RDE N° D000143-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Protocolo para la Gestión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar QaliWarma”, con código de documento PRT-046-PNAEQW-UOP, Versión N° 01.
- Guía para limpieza y desinfección de manos y superficies del Instituto Nacional de Calidad-INACAL-2020.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Título: Lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores del PCA durante y después de la emergencia sanitaria para prevenir la propagación del coronavirus (COVID 19)

Fecha de aprobación: 16/05/2020

Página 15 de 15

- Rotafolio de buenas prácticas de higiene en el servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar QaliWarma.
- Guía Adaptación Programas de Nutrición del PMA. 2020
- Guía para la distribución de alimentos ante COVID-19. Comedores Económicos del Estado Dominicano. 2020
- Recomendaciones para la alimentación saludable durante COVID-19. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) 2020.
- Resolución Ministerial N° 135-2020-MINSA. Especificaciones Técnicas para la confección de mascarillas faciales textiles de uso comunitario.
- Resolución Ministerial N°250-2020-MINSA Aprobar Guía Técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio.
- Manual de gestión de almacenes y control de calidad de alimentos en emergencias. Instituto Nacional de Defensa Civil, Programa Mundial de Alimentos. Octubre 2018.

