



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria WASI MIKUNA



Firmado digitalmente por ARDILES ALCAZAR Willman John FAU 20550154065 hard Cargos: Director Ejecutivo Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 08.06.2025 15:52:37 -05:00

Santiago De Surco, 08 de Junio del 2025

## RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000459-2025-MIDIS/WM-DE

### VISTOS:

El Memorando N° D001398-2025-MIDIS/WM-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Informe N° D000294-2025-MIDIS/WM-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000585-2025-MIDIS/WM-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna; y,

### CONSIDERANDO:

Que, mediante el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW) como programa social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 010-2024-MIDIS, que modifica el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, se regula el nuevo Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna - PNAECWM, con el propósito de brindar un servicio alimentario progresivo, adecuado a los hábitos de consumo locales, de calidad, sostenible y saludable, para los escolares de instituciones educativas públicas y programas, a través de modelos de gestión participativos con la comunidad;

Que, a través del Decreto Supremo N° 006-2025-MIDIS, se aprueba la extinción del PNAECWM, se declara en emergencia el servicio alimentario escolar y dicta otras medidas; asimismo, establece que el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social dispone las medidas necesarias y aprueba los dispositivos normativos y/o mecanismos pertinentes para garantizar la atención oportuna a los usuarios del servicio de alimentación escolar durante el año fiscal 2025, en el marco de la normativa vigente y aplicable;

Que, mediante la Resolución Ministerial N° D000130-2025-MIDIS, emitida conforme a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 006-2025-MIDIS, se establecen medidas en el marco del proceso de extinción del PNAECWM, a fin de garantizar la atención oportuna a los usuarios del servicio de alimentación escolar durante el año fiscal 2025; así, en el literal a) del artículo 1 de la citada norma, se establece que el Programa pueda "Evaluar la necesidad de reformular o modificar normas técnicas y administrativas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna, con sentido de urgencia, en el marco de la declaración de emergencia, a fin de garantizar la continuidad del servicio de alimentación escolar, con calidad y pertinencia".

Que, asimismo, en el literal m) de la Resolución Ministerial N° D000130-2025-MIDIS, se faculta al PNAECWM establecer medidas para "garantizar y asegurar el servicio alimentario escolar sin interrupción, evitando el desabastecimiento, realizando los ajustes que correspondan al cronograma de liberación y distribución, disponiendo que las próximas entregas del servicio alimentario escolar se efectúe a través de una modalidad distinta a la actual que garantice y asegure la prestación de dicho servicio, que cubran los requerimientos nutricionales";

Que, mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000099-2025-MIDIS/WM-DE, se aprueba el Cuadro de Equivalencias y Siglas de las Unidades y Subunidades que forman parte de la estructura funcional del PNAECWM;

Que, de acuerdo a lo previsto en el artículo 53 del Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna, aprobado mediante Resolución Ministerial N° 015-2025-MIDIS, la Unidad de Organizaciones de las Prestaciones (UOP) es

Firmado digitalmente por VENTURA CAYATOPA Gissela FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 08.06.2025 15:44:58 -05:00

Firmado digitalmente por NAVARRO GUTIERREZ Pavel FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 08.06.2025 15:31:46 -05:00

Firmado digitalmente por ARBOLEDA CAMINO Victoria Mariene FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 08.06.2025 15:26:27 -05:00

Firmado digitalmente por TRELLES SALDARRIAGA Karina FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 08.06.2025 15:23:08 -05:00

Firmado digitalmente por FERNANDEZ ROJAS Efrain Eduardo FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 08.06.2025 15:22:08 -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 08/06/2025. 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: 0139 9369 2064 1882



responsable de: “(...) *planificar, organizar, conducir, coordinar y controlar los procesos de planificación y organización del servicio alimentario diversificado de calidad, a través de distintos actores (...)*”; asimismo, los literales g) y l) del artículo 54 del precitado Manual contempla como funciones de la UOP: “*determinar el requerimiento de las modalidades de atención (...)*”; y, “*proponer y coordinar con las Unidades de Línea de corresponder, el diseño y/o implementación de pilotos y/o nuevas formas de atención y/o mejoras relacionadas al servicio alimentario diversificado*”, respectivamente;

Que, en atención a lo antes señalado, mediante Memorando N° D001398-2025-MIDIS/WM-UOP, la Unidad de Organización de las Prestaciones remite a la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización el Informe N° D000894-2025-MIDIS/WM-UOP-CCA, de la Coordinación de Componente Alimentario, con el cual señala que han elaborado la propuesta de la modalidad de atención raciones en forma de Concesión Mixta, la cual tiene como finalidad mejorar la prestación del servicio alimentario a través de una forma diferente de gestión participativa con la comunidad educativa, adecuado a los hábitos de consumo local, de calidad, sostenible y saludable, para los escolares de IIEE;

Que, a través del precitado Informe, la referida Unidad indica que la propuesta se realiza con el fin de contribuir a la provisión de un servicio alimentario escolar progresivo, adecuado a los hábitos de consumo locales, de calidad, sostenible y saludable, para los escolares de instituciones educativas públicas y programas, a través de modelos de gestión participativos con la comunidad y los padres de familia;

Que, con Informe N° D000294-2025-MIDIS/WM-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, señala que la propuesta de la Unidad de Organización de las Prestaciones se encuentra en el marco de los alcances establecidos en el Decreto Supremo N° 010-2024-MIDIS y el Decreto Supremo N°06-2025-MIDIS que declara en emergencia el servicio alimentario escolar hasta el 31 de diciembre de 2025; y de acuerdo a las funciones establecidas en el MOP vigente del Programa, la Unidad de Organización de las prestaciones, tiene por competencia en coordinación con las Unidades de Línea, proponer la implementación de nuevas formas de atención del servicio alimentario diversificado; por lo que se recomienda continuar con los trámites correspondientes;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000585-2025-MIDIS/WM-UAJ, en mérito a lo establecido en el artículo 25 del Manual de Operaciones del Programa, opina que la citada propuesta es legalmente viable a razón que su estructura es concordante con el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, modificado con el Decreto Supremo N° 010-2024-MIDIS, con la Resolución Ministerial N° D000130-2025-MIDIS; así como, con la Resolución Ministerial N° D000015-2025-MIDIS; recomendándose la emisión de la Resolución de Dirección Ejecutiva que apruebe la modalidad de atención raciones en forma de Concesión Mixta;

Con el visado de la Unidad de Organización de las Prestaciones, de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, de la Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia de Recursos, de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación o quien haga sus veces; y de la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS modificado por el Decreto Supremo N° 010-2024-MIDIS, la Resolución Ministerial N° D000015-2025-MIDIS y la Resolución Ministerial N° D000143-2025-MIDIS;

#### SE RESUELVE:

**Artículo 1.- APROBAR** la modalidad de atención raciones en forma de Concesión Mixta, conforme a los términos indicados por la Unidad de Organización de las Prestaciones en el Memorando N° D001398-2025-MIDIS/WM-UOP e Informe N° D000894-2025-MIDIS/WM-UOP-CCA, expuestos en los considerandos de la presente Resolución, y según los anexos que forman parte integrante de la misma.





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar Comunitaria  
WASI MIKUNA

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

**Artículo 3.- DISPONER** que la presente Resolución entra en vigencia a partir de su publicación.

**Artículo 4.- DISPONER** que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y su Anexo en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna (<https://www.gob.pe/wasimikuna>) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.

Documento firmado digitalmente

WILLMAN JOHN ARDILES ALCAZAR

Director Ejecutivo

Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 08/06/2025. 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: 0139 9369 2064 1882



## Anexo N°01

### Modalidad de atención raciones en forma de Concesión Mixta para la prestación del servicio alimentario

#### 1. Finalidad

La propuesta de la modalidad de atención raciones en forma de Concesión Mixta tiene como finalidad mejorar la prestación del servicio alimentario a través de un servicio diferente de gestión participativa con la comunidad educativa, adecuado a los hábitos de consumo local, de calidad, sostenible y saludable, para los escolares de las Instituciones Educativas Públicas (en adelante IIEE).

#### 2. Objetivo general

Establecer disposiciones normativas y operativas para la implementación de la modalidad de atención raciones en forma de Concesión Mixta, orientadas a brindar un servicio alimentario con calidad, inocuidad y participación de la comunidad educativa en la vigilancia del mismo.

#### 3. Base Legal

- a. Decreto Supremo N° 010-2024-MIDIS que modifica el Decreto Supremo N° 008-012-MIDIS de creación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y regula el nuevo Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna estableciendo medidas para su fortalecimiento y mejora.
- b. Resolución Ministerial N° D000015-2025-MIDIS que aprueba el Manual de Operaciones (MOP) del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna.
- c. Decreto Supremo N° 006-2025-MIDIS, que aprueba la extinción del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna y se declara en emergencia el servicio alimentario escolar y dicta otras medidas.
- d. Resolución Ministerial N° D000130-2025-MIDIS, que establece medidas en el marco del proceso de extinción del Programa Nacional de Alimentación Escolar Comunitaria Wasi Mikuna.

#### 4. Definición

Es una forma de atención de la modalidad de atención raciones, con la cual se brinda el servicio alimentario con la ración desayuno, la cual está compuesta por alimentos destinados para el consumo inmediato y se distribuye de manera diaria. La preparación del componente sólido y el bebible se encuentra a cargo de un proveedor, y este último se prepara en la Institución Educativa.

#### 5. Público objetivo

Escolares de instituciones educativas públicas de nivel inicial y primaria que cumplan con los criterios de inclusión establecidos por el Programa para la modalidad de atención raciones en forma de Concesión Mixta.

#### 6. Criterios de inclusión de Instituciones Educativas

Para la modalidad de atención raciones en forma de Concesión Mixta se consideran criterios de inclusión que permitan brindar el servicio alimentario de manera eficiente, siendo los siguientes:

- Contar con servicios básicos: agua, desagüe y electricidad, garantizando el servicio permanente en el día.
- Contar con ambientes de almacén y cocina en condiciones adecuadas.
- Contar con el equipamiento para la preparación de bebibles.
- IIEE ubicadas en zonas urbanas.



**wasi mikuna**

Firmado digitalmente por LÓPEZ HUACHO Mario Francisco FAU 20550154065 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 07.06.2025 17:46:50 -05:00



**wasi mikuna**

Firmado digitalmente por ARBOLEDA CAMINO Victoria Marlene FAU 20550154065 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 07.06.2025 17:01:33 -05:00

- IIEE atendidas con la ración desayuno.

## 7. Determinación de usuarios, días de atención y costo de la ración

La determinación de usuarios para la modalidad de atención raciones en forma de Concesión Mixta, se realiza en base a la información registrada en el SIAGIE del Ministerio de Educación (MINEDU). Asimismo, los días de atención, se establecen de acuerdo con la Norma Técnica para el año escolar emitida por el MINEDU.

Con relación a la determinación de los costos de ración se considera la programación del menú escolar, de acuerdo con las variables identificadas para el bebible y componente sólido establecidos en la ración.

## 8. Programación del menú escolar

Para la modalidad de atención raciones en forma de Concesión Mixta, la ración desayuno está compuesta por lo siguiente:

- El **bebible** es preparado por el proveedor utilizando insumos que deben cumplir con requisitos técnicos establecidos por el Programa, de acuerdo con las recetas de preparaciones de alimentos que se encuentren en el anexo del requerimiento para la contratación y se realiza en las instalaciones de la IE.
- El **componente sólido** (panes, queques, productos industrializados, entre otros) y **acompañamiento**, de corresponder (huevo sancochado) son elaborados en la planta del proveedor, cumpliendo con las especificaciones técnicas y condiciones de distribución diaria para su consumo inmediato.

La programación del menú escolar debe cumplir con los siguientes criterios: aporte nutricional (energía, proteínas, grasa y hierro), los alimentos deben contar con especificaciones técnicas de alimentos y/o requisitos técnicos, disponibilidad de alimentos y diversificación del menú escolar.

Para las IIEE atendidas con la modalidad de atención raciones en forma de Concesión Mixta, se pueden permutar los días establecidos en la programación del menú escolar dentro del mismo ciclo de las combinaciones de alimentos (bebible, componente sólido y acompañamiento, de corresponder), la cual se realizará con la asistencia técnica y autorización de la Unidad Territorial.

## 9. Gestión del servicio alimentario por el proveedor

La atención del servicio alimentario se encuentra a cargo de un proveedor, el cual es responsable de la adquisición de alimentos y/o insumos, para la elaboración y preparación de los componentes de la ración, así como, el servido, distribución, limpieza y desinfección de ambientes y menaje según corresponda. Considerando lo siguiente:

### Para la preparación de los bebibles:

La preparación de los bebibles se realiza en las instalaciones de la IE, para ello el director o la persona que lo represente coordina y autoriza de manera temporal el uso de los ambientes (almacén y cocina), así como de los equipos y los menajes disponibles, con el único propósito de brindar el servicio alimentario. El proveedor es responsable de conservar en adecuadas condiciones los

ambientes y bienes utilizados, debiendo devolverlos en adecuado estado de funcionamiento a la IE, al término del período de atención.

- Los insumos adquiridos y utilizados en la preparación del bebiblé en la IE deben cumplir con los requisitos técnicos cuyas generalidades se indican en el Anexo N°02 de la presente norma. Dichos requisitos han sido formulados conforme a la normativa sanitaria vigente emitida por las autoridades competentes, tales como DIGESA, SENASA u otras que correspondan, y son de obligatorio cumplimiento por parte del proveedor del servicio.

Asimismo, el cumplimiento de estos requisitos es verificado durante la etapa de liberación de insumos en los establecimientos del proveedor por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación (USME).

- La preparación del bebiblé se realiza en la IE conforme a las recetas de preparaciones de alimentos que se encuentren en el anexo del requerimiento.
- La preparación del bebiblé debe realizarse durante el día de la atención del servicio alimentario y debe consumirse en un plazo máximo de dos horas después de culminada la preparación, el horario de consumo será comunicado por el Programa.
- El personal que realiza las operaciones relacionadas a la elaboración y servido de los bebiblés en la IIEE debe cumplir las siguientes disposiciones:
  - Ser mayor de dieciocho (18) años de edad.
  - Presentar buen estado de salud.
  - Presentar control médico con certificado y/o constancia y/o informe médico que indique mínimamente resultados negativos de los exámenes de baciloscopia y coprocultivo, con una antigüedad no mayor a seis (06) meses.
  - Presentar constancia o certificado o declaración jurada de capacitación en temas referentes a la inocuidad alimentaria como:
    - ✓ Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS)
    - ✓ Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
    - ✓ Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL)
    - ✓ Buenas Prácticas de Higiene (BPH)
  - Presentar constancia o certificado o declaración jurada de contar con experiencia mínima de seis (06) meses en restaurantes y/o hoteles y/o comedores u otros afines relacionados a alimentación colectiva.
- El número mínimo de raciones del personal manipulador para la atención del servicio alimentario por IE se determina según el rango de usuarios, estableciéndose la siguiente relación:

Rango de usuarios	N° cocineros	N° ayudantes
1 a 100 usuarios	1	0
101 a 300 usuarios	1	1
301 a 600 usuarios	1	2

Asimismo, el proveedor en la IE debe:

- Cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) establecidas en las Normas Sanitarias para servicios de alimentación colectiva y los lineamientos del Programa establecidos.
- Asumir, los gastos operativos que correspondan a la preparación de bebiblés en la IE, a excepción del costo de los servicios básicos (agua, luz).

- Debe llevar todos los registros relacionados a la preparación de los alimentos, que permita realizar la rastreabilidad con fines sanitarios u otros, lo cual será verificado por el Programa.
- Permitir el ingreso del personal acreditado por el Programa y/o integrantes del CAE u otro actor social (previa coordinación con el CAE) para las acciones correspondientes de supervisión y/o veeduría en los ambientes de almacén y cocina dentro de la Institución Educativa, quienes deben cumplir las BPM.

**Para la elaboración del componente sólido y acompañamiento, de corresponder:**

En caso del componente sólido y acompañamiento, de corresponder su elaboración será en el establecimiento del proveedor, en base a la formulación establecida en el Catálogo de Especificaciones Técnicas, dichos alimentos serán liberados y distribuidos de manera diaria y por turno de atención en las IIEE para el consumo inmediato, conforme a los procedimientos establecidos por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.

**Entrega de la ración:**

El proveedor debe entregar la ración completa componente sólido y el bebible preparado, el cual debe ser integrado en la IIEE.

## 10. Supervisión y monitoreo

La supervisión y el monitoreo constituyen procesos sistemáticos orientados a verificar el cumplimiento de las disposiciones técnicas, operativas y sanitarias establecidas para la modalidad de atención raciones en forma de concesión mixta. El Programa a través de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación (USME) en coordinación con la Unidad Territorial (UT) es responsable de ejecutar acciones de supervisión y monitoreo diferenciadas según el componente de la ración desayuno:

- **Para el componente sólido y acompañamiento, de corresponder:**

La supervisión se realiza conforme al Procedimiento para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de los Proveedores, verificando las condiciones de elaboración, evaluación físico organoléptica, almacenamiento, transporte y distribución diaria y por turno a las instituciones educativas, asegurando que los alimentos se encuentren aptos para el consumo inmediato.

- **Para el componente bebible:**

El monitoreo se orienta a verificar el cumplimiento de los requisitos técnicos y físicos organolépticos de los insumos durante el proceso de supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor, a cargo del supervisor de plantas y almacenes.

Asimismo, comprende la supervisión de todas las etapas de gestión del servicio alimentario en la institución educativa por parte del Monitor de Gestión Local y/u otro personal designado, como mínimo 02 veces por semana, incluyendo la recepción, almacenamiento, preparación del bebible, servido, distribución y consumo de la ración, así como la verificación de las condiciones higiénico-sanitarias del ambiente, equipamiento, utensilios y del personal manipulador. También se evalúa la correcta

aplicación de las recetas de preparaciones de alimentos que se encuentren en el anexo del requerimiento. Estas acciones permiten identificar oportunidades de mejora, prevenir riesgos sanitarios y asegurar la continuidad y calidad del servicio alimentario, conforme a los objetivos del Programa y la normativa vigente.

## 11. Fortalecimiento de capacidades

El Programa realiza el fortalecimiento de capacidades a través de la ejecución de las actividades educativas dirigidas a los equipos técnicos y a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, de acuerdo con las normativas vigentes del Programa y el MINEDU, estableciendo el tipo de enfoque y la metodología educativa.

## 12. Vigilancia del servicio alimentario

La modalidad de atención raciones en forma de Concesión Mixta, promueve la participación de la comunidad educativa mediante la vigilancia del servicio alimentario a través del Comité de Alimentación Escolar (CAE) que ejercerá un rol vigilante, verificando el cumplimiento de las disposiciones establecidas por el Programa en todas las etapas del servicio alimentario.

Asimismo, puede reportar oportunamente al Programa cualquier observación, incumplimiento o riesgo identificado durante la vigilancia del servicio, coadyuvando así a garantizar su adecuada prestación.

De igual manera, los integrantes del CAE y la comunidad educativa participan activamente promoviendo el consumo de las raciones en los horarios establecidos y participando en las acciones de capacitación y sensibilización en temas relacionados a alimentación saludable y la adecuada prestación del servicio alimentario.



Firmado digitalmente por LÓPEZ HUACHO Mario Francisco FAU 20550154065 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 07.06.2025 17:46:50 -05:00



Firmado digitalmente por ARBOLEDÁ CAMINO Victoria Marlene FAU 20550154065 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 07.06.2025 17:01:33 -05:00



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

ANEXO N° 02

A. REQUISITOS TÉCNICOS A CONSIDERAR PARA LOS INSUMOS A USAR EN LA PREPARACIÓN DE BEBIBLES EN LAS IIEE - CONCESIÓN MIXTA

N°	CÓDIGO	NOMBRE	CARACTERÍSTICA TÉCNICA	DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA
01	INS-AM-2025	<b>ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA):</b> Es el producto obtenido a partir de las diversas variedades del maíz ( <i>Zea mays L. var. amilácea</i> ). Envasado herméticamente, sin grumos, exento de materias extrañas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> Blanco.</li> <li>- <b>Olor:</b> Inodoro, exento de olor extraño.</li> <li>- <b>Sabor:</b> Insípido, exento de sabor extraño.</li> <li>- <b>Apariencia:</b> Polvo fino.</li> <li>- <b>Envase primario:</b> Bolsa Polipropileno Biorientado (BOPP) o Cajas con bolsa interna de polietileno (PE) y/o polipropileno (PP) o papel multipliego y caja de cartón corrugado.</li> <li>- <b>Capacidad:</b> Hasta 1, 00 Kg.</li> <li>- <b>Envase secundario:</b> Bolsa de Polietileno (PE) o caja de Cartón corrugado.</li> <li>- Fecha de Vencimiento, vigente al momento de su uso.</li> </ul>	<p><b>Para insumos industrializados (Almidón de maíz, Hojuelas Precocidas, Chocolate para taza, Leche evaporada entera/Producto lácteo reconstituido, Azúcar rubia, Arroz fortificado, Harina Extruida de Kiwicha, Hojuelas Precocidas de avena):</b></p> <p>a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación vigente.</p> <p>b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.</p> <p>c) Copia simple de boleta o factura de compra, en el que consigne el nombre del insumo, marca, cantidad, presentación y lote.</p>
02	INS-HA-2025	<b>HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA:</b> Es el producto obtenido a partir de los <b>granos de avena</b> ( <i>Avena sativa, L o Avena bizantina, L</i> ) que han sido precocidos, laminados para formar hojuelas, con o sin fortificación o enriquecimiento, que para ser consumido requiere de un proceso de cocción completo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> Cremoso, brillante y uniforme.</li> <li>- <b>Sabor y olor:</b> Natural, libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.</li> <li>- <b>Apariencia:</b> Limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.</li> <li>- <b>Envase primario:</b> Bolsa de Polietileno (PE), Bolsa Polipropileno (PP) o polipropileno Biorientado (BOPP).</li> <li>- <b>Capacidad:</b> Hasta 1, 00 Kg.</li> <li>- <b>Envase secundario:</b> Bolsa de Polietileno (PE) o caja cartón corrugado.</li> <li>- Fecha de Vencimiento, vigente al momento de su uso.</li> </ul>	
03	INS-QE-2025	<b>QUINUA ENTERA:</b> Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua ( <i>Chenopodium quinoa Willd.</i> ) que han sido sometidos a operaciones (procesos) de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color),	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> Característico de la variedad o ecotipo, siendo los más comunes el blanco (perlado, pálido, grisáceo).</li> <li>- <b>Sabor y olor:</b> Exenta de sabores y olores desagradables.</li> <li>- <b>Apariencia:</b> Grano entero, limpio, libre de materias extrañas visibles (piedras, palos, etc.). Libre de insectos y ácaros vivos.</li> <li>- <b>Envase primario:</b> Bolsa Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) o Polipropileno (PP).</li> <li>- <b>Capacidad:</b> Hasta 1, 00 Kg.</li> <li>- <b>Envase secundario:</b> Bolsa de Polietileno (PE) o Polietileno de alta densidad (PEAD).</li> </ul>	

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social  
**wasi mikuna**  
 Firmado digitalmente por LÓPEZ HUACHO Mario Francisco FAU 20550154065 soft  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 07.06.2025 17:46:50 -05:00

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social  
**wasi mikuna**  
 Firmado digitalmente por ARBOLEDA CAMINO Victoria Marlene FAU 20550154065 soft  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 07.06.2025 17:01:33 -05:00





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

		resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).	- Fecha de Vencimiento, vigente al momento de su uso.	<p><b>Para insumo de Procesamiento primario (Quinua):</b></p> <p>a) Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos o del Certificado<sup>1</sup> de Buenas Prácticas de Producción y Procesamiento Primario de la Agricultura Familiar, otorgado por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto vigente durante el procesamiento del producto.</p> <p>b) Copia simple de la ficha o especificación técnica del insumo especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.</p> <p>c) Copia simple de boleta o factura de compra, en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote.</p>
04	INS-LE-2025	<p><b>LECHE EVAPORADA ENTERA:</b> Es el alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche. Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS 192-1995, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> De blanco a crema.</li> <li>- <b>Olor:</b> Agradable. Libre de olores extraños.</li> <li>- <b>Sabor:</b> Agradable, ligeramente dulce, y libre de sabores extraños a su naturaleza.</li> <li>- <b>Aspecto:</b> Fluido uniforme.</li> <li>- <b>Envase primario:</b> Lata (hojalata con o sin abre fácil), multilaminado (Cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil), Botella con Tapa (Polietileno Tereftalato (PET) y Tapa: polietileno expandido de alta densidad (HDPE)).</li> <li>- <b>Capacidad:</b> Mínimo 0,170 kg.</li> <li>- <b>Envase secundario:</b> caja de cartón corrugado o bandejas de cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible.</li> <li>- Fecha de Vencimiento, vigente al momento de su uso.</li> </ul>	
05	INS-RC-2025	<p><b>PRODUCTO LÁCTEO RECONSTITUIDO:</b> Es el producto lácteo resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco. Pudiendo ser enriquecido con vitaminas y minerales. Las materias primas utilizadas para su elaboración son: leche y leches en polvo y/o nata (crema) y/o natas (cremas) en polvo y/o productos a base de grasa de leche. Para ajustar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> De blanco a crema.</li> <li>- <b>Olor:</b> Agradable. Libre de olores extraños.</li> <li>- <b>Sabor:</b> Agradable, ligeramente dulce, y libre de sabores extraños a su naturaleza.</li> <li>- <b>Aspecto:</b> Fluido uniforme.</li> <li>- <b>Envase primario:</b> Lata (hojalata con o sin abre fácil), multilaminado (Cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil), Botella con Tapa (Polietileno Tereftalato (PET) y Tapa: polietileno expandido de alta densidad (HDPE)).</li> <li>- <b>Capacidad:</b> Mínimo 0,170 kg.</li> <li>- <b>Envase secundario:</b> caja de cartón corrugado o bandejas de cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible.</li> <li>- Fecha de Vencimiento, vigente al momento de su uso.</li> </ul>	



Firmado digitalmente por LÓPEZ HUACHO Mario Francisco FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 07.06.2025 17:46:50 -05:00



Firmado digitalmente por ARBOLEDA CAMINO Victoria Marlene FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 07.06.2025 17:01:33 -05:00

<sup>1</sup> Aplica a productores/as u organizaciones de productores/as de la agricultura familiar.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

		la proteína puede utilizarse retentado de la leche y/o permeado de la leche y/o lactosa. Se aceptan las denominaciones aprobadas y autorizadas por la autoridad sanitaria para el alimento.	
06	INS-AR-2025	<b>AZÚCAR RUBIA:</b> Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar ( <i>Saccharum spp.</i> ), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa, cubiertos por una película de miel madre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> Amarillo pardo.</li> <li>- <b>Olor:</b> Característico.</li> <li>- <b>Sabor:</b> Característico.</li> <li>- <b>Aspecto:</b> Libre de cualquier materia extraña.</li> <li>- <b>Envase primario:</b> Bolsa de Polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP).</li> <li>- <b>Capacidad:</b> Hasta 1,00 kg.</li> <li>- <b>Envase secundario:</b> Bolsa o Saco de Polietileno (PE) o Polipropileno.</li> <li>- Fecha de Vencimiento, vigente al momento de su uso.</li> </ul>
07	INS-AF-2025	<b>ARROZ FORTIFICADO:</b> Arroz blanco (pilado) o arroz añejo de la variedad <i>Oryza sativa L</i> , inocuo y adecuado para el consumo humano, del cual se ha eliminado, parcial o totalmente por elaboración, el salvado y el germen; y ha sido mezclado con el grano símil o fortificante que contiene las vitaminas y minerales, obtenidos por extrusión en tibio o caliente. Las fuentes de vitaminas y minerales serán de grado alimentario, de alta biodisponibilidad, y que no modifiquen las características organolépticas del arroz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Olor:</b> Exento de olores extraños.</li> <li>- <b>Sabor:</b> Exento de sabores extraños.</li> <li>- <b>Impurezas:</b> Exento de impurezas, incluido los insectos muertos.</li> <li>- <b>Grado:</b> Extra o Superior</li> <li>- <b>Envase primario:</b> Bolsa de Polietileno (PE) o Polipropileno (PP), Polipropileno Biorientado (BOPP).</li> <li>- <b>Capacidad:</b> Hasta 1,00 kg.</li> <li>- <b>Envase secundario:</b> Bolsa o Saco de Polietileno (PE) o Polipropileno.</li> <li>- Fecha de Vencimiento, vigente al momento de su uso.</li> </ul>
	INS-CH-2025	<b>CHOCOLATE PARA TAZA:</b> Es el producto obtenido a partir del extracto seco de cacao, manteca de cacao y la mezcla de otros ingredientes permitidos, con o sin fortificación. No se permite productos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> Marrón oscuro uniforme.</li> <li>- <b>Olor y Sabor:</b> De acuerdo con la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.</li> <li>- <b>Aspecto:</b> Homogéneo.</li> <li>- <b>Envase primario:</b> Bolsa o sachet de Polietileno (PE) o Polipropileno (PP), Polipropileno Biorientado</li> </ul>



Firmado digitalmente por LÓPEZ HUACHO Mario Francisco FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 07.06.2025 17:46:50 -05:00



Firmado digitalmente por ARBOLEDA CAMINO Victoria Marlene FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 07.06.2025 17:01:33 -05:00





		bajo la denominación de "tableta para taza, con sabor a chocolate". Libre de cualquier materia extraña.	(BOPP) metalizado o laminado. - <b>Capacidad:</b> Hasta 1,00 kg. - <b>Envase secundario:</b> Caja de cartón o caja de cartón corrugado. - Fecha de Vencimiento, vigente al momento de su uso.
09	INS-HK-2025	<b>HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA:</b> Es el producto elaborado a partir de granos de kiwicha ( <i>Amarantus caudatus</i> L.), obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico (extrusión) y molienda, con o sin fortificación. La harina extruida debe de provenir de materia prima limpia, sana, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.	- <b>Sabor y olor:</b> Característico a harina extruida, exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez - <b>Color:</b> Característico. - <b>Aspecto:</b> Polvo homogéneo, libre de grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza. - <b>Textura:</b> Suave al tacto. - <b>Envase primario:</b> Bolsa o sachet de polietileno o polietileno laminado, Bolsa de Polipropileno Biorientado (BOPP). - <b>Capacidad:</b> Hasta 1,00 kg. - <b>Envase secundario:</b> Bolsa Polietileno (PE) o sacos de polipropileno o sacos de papel kraft multipliego o cajas de cartón. - Fecha de Vencimiento, vigente al momento de su uso.

**Rotulado**

**Para productos Industrializados**

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante y/o procesador
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (\*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- Instrucciones para el uso

(\*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

**En el caso de arroz fortificado:**

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto: "Arroz Fortificado Grado Superior" o "Arroz Fortificado Grado Extra"
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Información nutricional





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

- Porcentaje de grano símil
- Contenido neto (en gramos o kilogramos)
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Número o Código de Registro Sanitario
- Condiciones de conservación
- Instrucciones o recomendaciones de uso y/o preparación

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### Para productos de procesamiento primario

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

- Nombre del alimento
- Contenido neto
- País de origen o lugar de procedencia
- Nombre y dirección del titular de la Autorización Sanitaria
- Nombre y dirección del importador, de corresponder
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario de alimentos Agropecuarios.
- Identificación de lote
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- Instrucciones para el uso y conservación.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



wasimikuna

Firmado digitalmente por LÓPEZ  
HUACHO Mario Francisco FAU  
20550154065 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 07.06.2025 17:46:50 -05:00



wasimikuna

Firmado digitalmente por  
ARBOLEDA CAMINO Victoria  
Marlene FAU 20550154065 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 07.06.2025 17:01:33 -05:00





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión SocialViceministerio  
de Prestaciones Sociales

## B. REQUISITOS TÉCNICOS A CONSIDERAR PARA LAS ESPECIAS Y SABORIZANTES A USAR EN LA PREPARACIÓN DE BEBIBLES EN LAS IIEE - CONCESIÓN MIXTA

N°	CÓDIGO	NOMBRE	CARACTERÍSTICA TÉCNICA	DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA
01	ESP-CE-2025	<b>CANELA ENTERA:</b> La canela es la corteza de dimensiones diversas de las ramas de algunas especies de plantas del género <i>Cinnamomun</i> , convenientemente secadas. Se presentan bajo la forma de cilindros y/o tubos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> Pardo opaco.</li> <li>- <b>Olor:</b> Característico, aromático.</li> <li>- <b>Sabor:</b> Azucarado, ligeramente picante.</li> <li>- <b>Apariencia:</b> Entera, no deberá presentar elementos vegetales extraños a la especie. No deberá ser aromatizada artificialmente. No deberá presentar materias extrañas (insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y otros).</li> <li>- En envase que lo proteja contra la humedad y contaminaciones.</li> <li>- Fecha de Vencimiento, vigente al momento de su uso.</li> </ul>	<p>a) Copia simple de la ficha o especificación técnica del insumo especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.</p> <p>b) Copia simple de boleta o factura de compra, en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote.</p> <p><b>De ser industrializados:</b></p> <p>c) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación vigente.</p>
02	ESP-CO-2025	<b>CLAVO DE OLOR ENTERO:</b> son los botones florales enteros desecados obtenidos de <i>Eugenia caryophyllus</i> (C. Sprengel) Bullock y Harrison.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> Marrón negruzco o marrón rojizo.</li> <li>- <b>Olor:</b> Característico, fuertemente aromático.</li> <li>- <b>Apariencia:</b> Entero, no deberá presentar materias extrañas (insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y otros). No deberá ser coloreado ni aromatizado artificialmente.</li> <li>- En envase que lo proteja contra la humedad y contaminaciones.</li> <li>- Fecha de Vencimiento, vigente al momento de su uso.</li> </ul>	<p><b>De ser de Procesamiento primario:</b></p> <p>c) Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos o del Certificado<sup>2</sup> de Buenas Prácticas de Producción y Procesamiento Primario de la Agricultura Familiar, otorgado por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto vigente durante el procesamiento del producto.</p>
03	SAB-SV-2025	<b>SABORIZANTE ARTIFICIAL SABOR A VAINILLA:</b> Contiene sustancias saborizantes y solventes orgánicos, que se utiliza para proporcionar color y sabor a productos para la preparación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> Marrón oscuro a negro.</li> <li>- <b>Sabor:</b> Fragante y dulce sabor, exento de sabores atípicos.</li> <li>- <b>Aroma:</b> Suave y perfumado aroma, exento de olores atípicos.</li> <li>- <b>Apariencia:</b> Líquido.</li> <li>- En envase o frasco con tapa que lo proteja del medio ambiente y conserve su olor y sabor característico.</li> <li>- Fecha de Vencimiento, vigente al momento de su uso.</li> </ul>	<p>a) Copia simple de la ficha o especificación técnica del insumo especificando características técnicas y uso previsto, emitida por el fabricante, en idioma castellano.</p> <p>b) Copia simple de boleta o factura de compra, en el que consigne el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote.</p>



Firmado digitalmente por LÓPEZ HUACHO Mario Francisco FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 07.06.2025 17:46:50 -05:00

<sup>2</sup> Aplica a productores/as u organizaciones de productores/as de la agricultura familiar.



Firmado digitalmente por ARBOLEDA CAMINO Victoria Marlene FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 07.06.2025 17:01:33 -05:00

