



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMAFirmado digitalmente por JULCA
VICHARRA Victor Florian FAU
20550154065 soft
Cargo: Jefe De Unidad Territorial San
Martín
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 12.04.2023 10:40:01 -05:00

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

Morales, 12 de Abril del 2023

OFICIO MULTIPLE N° D00002-2023-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR

Señores:

JOSE ELIAS OCAMPO VELA
Director de la UGEL Moyobamba

JUAN ATILANO BUSTAMANTE ASTOCHADO
Director de la UGEL Rioja

MILTON AVIDON FLORES
Director de la UGEL San Martín

MARIA CAROLINA PEREZ TELLO
Director de la UGEL El Dorado

NICOLAS JEYNER GONZALES VASQUEZ
Director de la UGEL Lamas

MARIA INDIRA TRUJILLO SAAVEDRA
Director de la UGEL Picota

JUAN MARCOS PINCHI TAFUR
Director de la UGEL Mariscal Cáceres

POEL RUFINO HERRERA BENDEZU
Director de la UGEL Bellavista

ROMMEL MARTIN CORCUERA PICHIS
Director de la UGEL Huallaga

JORGE DANNY SANDOVAL RUIZ
Director de la UGEL Tocache

Asunto : Acciones de coordinación para garantizar la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma durante el año 2023.

Referencia : a). Resolución Viceministerial N°083-2019-MINEDU.
b). RDE N° D0000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE
c). Oficio Múltiple N° 053-2023-GRSM-DRE-DGP

Anexo : Cronograma de Distribución de Alimentos a las IIEE usuarias del PNAEQW.

De mi consideración:

Grato es dirigirme a Usted, para saludarlo cordialmente en nombre de la Unidad Territorial San Martín del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), y a la vez, informarle que en el marco de la estrategia de Cogestión que implementa el PNAEQW con el Sector de Educación para brindar un servicio alimentario de calidad. Indicarle que en relación al documento de la referencia "**Norma para la cogestión del servicio alimentario implementado por el PNAEQW**" (aprobado con RVM N° 083-2019-MINEDU), la cual señala:

- Numeral 6.5 que la Unidad de Gestión Educativa Local le corresponde "*Comunicar oportunamente a las II. EE. y programas educativos las normas y orientaciones para la adecuada implementación del PNAEQW en el ámbito de sus jurisdicciones*".

En tal sentido, agradeceré que, a través de su despacho, se comunique a las instituciones educativas usuarias del PNAEQW que, de acuerdo con las funciones que asumen las/los

Jr. Alfonso Ugarte N° 832 MORALES - SAN MARTIN / Teléfono:(511) 201 9360
<https://www.qaliwarma.gob.pe/>



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

integrantes del CAE según el documento de la referencia b) "Norma para la cogestión del servicio alimentario implementado por el PNAEQW" la cual señala:

- Numeral 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.
- Numeral 5.1.2.3 funciones de las/los integrantes del CAE en la preparación de alimentos en la IIEE.
- Numeral 5.2.3 funciones de las/los integrantes del CAE en la distribución de alimentos a las madres o padres de familia o apoderada/o de la/del usuario/o del PNAEQW, para la preparación y consumo en el hogar.

Garantizar la preparación y/o distribución de los alimentos a las/los usuarios/os del PNAEQW de manera oportuna, cumpliendo los plazos establecidas en el documento de la referencia c). Protocolo de atención del servicio alimentario 2023 Qali Warma.

Así mismo se adjunta al presente documento, el cronograma de distribución de alimentos a las IIEE usuarias del PNAEQW por parte de los proveedores,

Desde ya agradezco el compromiso por coadyuvar a la adecuada prestación del servicio alimentario a favor de las niñas, los niños y adolescente de sus respectivas jurisdicciones. Hago propicia la oportunidad para expresarles los sentimientos de mi consideración

Atentamente,

Firma

VICTOR FLORIAN JULCA VICHARRA
UNIDAD TERRITORIAL SAN MARTIN

CC: cc.:

Jr. Alfonso Ugarte N° 832 MORALES - SAN MARTIN / Teléfono:(511) 201 9360
<https://www.qaliwarma.gob.pe/>

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 12/04/2023. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.
URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>
CVD: 0071 8367 7359 5245



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS A LAS IIEE USUARIAS DEL PNAEQW AÑO 2023

N° de Entrega	Plazo de distribución por entrega(***)	Días de Atención por entrega					Período de Atención por entrega
		Regular, JEC	No Residentes (S.R.E)	Residentes (S.R.E)	Secundaria Tutorial (S.T)	Centros Rurales de Formación en Alternancia (C.R.F.A.)	
1	Del 28 febrero al 09 de marzo de 2023	25	27	38	17	22	Del 13 de marzo al 18 de abril de 2023
2	Del 31 de marzo al 13 de abril de 2023	25	31	43	19	20	Del 19 de abril al 31 de mayo de 2023
3	Del 17 de mayo al 26 de mayo de 2023	25	26	36	15	14	Del 01 junio al 06 de julio de 2023
4	Del 20 de junio al 03 de julio de 2023	25	25	49	15	15	Del 07 de julio al 24 de agosto del 2023
5	Del 10 de agosto al 21 de agosto de 2023	25	26	38	15	22	Del 25 de agosto al 29 de setiembre de 2023
6	Del 15 setiembre al 26 de setiembre	25	31	43	19	19	Del 02 de octubre al 13 de noviembre de 2023
7	Del 27 de octubre al 08 de noviembre de 2023	15	14	32	8	15	Del 14 de noviembre al 04 de diciembre de 2023
	Total Días Atención	165	180	279	108	127	
***	Tres (03) días hábiles antes del inicio del periodo de atención por entrega, para la primera entrega el plazo es de un (01) día hábil antes del inicio del periodo de atención por entrega.						



Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA



Firmado digitalmente por GALVEZ GALVEZ Mabel FAU 20550154065 hard
Cargo: Directora Ejecutiva
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10.03.2023 22:27:35 -05:00

Santiago De Surco, 10 de Marzo del 2023

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE

VISTOS:

El Memorando N° D000366-2023-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Memorando N° D000729-2023-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000252-2023-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, el literal n) del artículo 29 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 Organización de las Prestaciones: *“Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo”*;

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” con código de documento normativo Procedimiento N° 001-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 01;

Que, con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000201-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el “Protocolo 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 PRT-046-PNAEQW-UOP - Versión N° 03;

Que, la Unidad de Organización de las Prestaciones mediante Memorando N° D000366-2023-MIDIS/PNAEQW-UOP, presenta el documento normativo denominado “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° 01, el cual tiene como objetivo establecer las disposiciones generales y específicas para la prestación del servicio alimentario por parte de los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el PNAEQW, con el fin de contribuir al logro de los objetivos del Programa;

Que, mediante Memorando N° D000729-2023-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización adjunta el Informe N° D000003-2023-MIDIS/PNAEQW-UPPM-EPL, donde se señala que el documento normativo propuesto, organiza el proceso del servicio



Firmado digitalmente por CHOQUE GOMEZ Miguel Buenaventura FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 21:59:43 -05:00



Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 21:44:44 -05:00



Firmado digitalmente por ESCALANTE CHAVEZ Ery Edson FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 21:43:49 -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 10/03/2023. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.
URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>
CVD: 0069 0254 2403 2725





alimentario para orientar las actuaciones de los Comités de Alimentación Escolar - CAE, por lo que se encuentra en concordancia con la función y la responsabilidad de la Unidad de Organización de las Prestaciones. Asimismo, se indica en el citado Memorando que las inclusiones y exclusiones contenidas en la propuesta del referido documento normativo, optimizan las actividades de la prestación del servicio alimentario vinculadas a las actuaciones de los CAE; en ese sentido, se ha cumplido con el supuesto señalado en el literal e) del numeral 5.1.2 del “Procedimiento para la formulación, revisión y aprobación de los documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, que señala que los documentos normativos se formulan para la mejora de los procesos y procedimientos u otras disposiciones de gestión;

Que, en tal sentido, la citada Unidad brinda opinión de viabilidad técnica favorable a la propuesta de documento normativo antes mencionado, recomendando continuar con el trámite de aprobación correspondiente;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000252-2023-MIDIS/PNAEQW-UAJ, señala que la propuesta de documento normativo denominado “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” guarda coherencia con lo previsto en la Resolución Ministerial N° 474-2022-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada “Disposiciones para la prestación del servicio educativo en las instituciones y programas educativos de la educación básica para el año 2023”, la cual tiene como objetivo establecer los aspectos a desarrollar por los integrantes de la comunidad educativa para la prestación del servicio en las instituciones y programas educativos públicos y privados de la Educación Básica, en ámbitos urbanos y rurales, durante el desarrollo del año 2023;

Que, la citada Unidad señala también que la mencionada propuesta de documento normativo guarda relación con la 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 Qali Warma”, que establece disposiciones que coadyuven a asegurar que las niñas, niños y adolescentes de las instituciones educativas públicas y programas no escolarizados públicos, en tanto usuarios del PNAEQW, reciban un servicio alimentario de conformidad con la normativa vigente;

Que, en tal sentido, la Unidad de Asesoría Jurídica opina que el proyecto de “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° 01, presentado por la Unidad de Organización de las Prestaciones y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, guarda coherencia con lo previsto en el “Procedimiento para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, por lo que considera legalmente viable su aprobación; debiéndose dejar sin efecto la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000201-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Protocolo 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 PRT-046-PNAEQW-UOP - Versión N° 03;

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° 018-2023-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1. APROBAR 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° 01, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2. DEJAR SIN EFECTO a partir de la fecha, la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000201-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Protocolo 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 PRT-046-PNAEQW-UOP - Versión N° 03.

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 la publicación de la presente Resolución y 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° 01, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (<https://www.gob.pe/qaliwarma>) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.

Documento firmado digitalmente

MABEL GALVEZ GALVEZ
Directora Ejecutiva
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Unidad de Organización de las Prestaciones

Fecha de aprobación: 10 /03/ 2023

Página 1 de 48

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

Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW

Versión N° 01

Aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE

Etapa	Responsable	Cargo	Visto Bueno y sello:
Formulado por:	Luis Hernán Contreras Bonilla	Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones	 Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernán FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 10.03.2023 22:56:24 -05:00 Fecha:
Revisado por:	Miguel Buenaventura Choque Gómez	Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización	 Firmado digitalmente por CHOQUE GOMEZ Miguel Buenaventura FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 10.03.2023 22:49:03 -05:00 Fecha:
	Erlly Edson Escalante Chávez	Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica	 Firmado digitalmente por ESCALANTE CHAVEZ Erlly Edson FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 10.03.2023 22:38:18 -05:00 Fecha:
Aprobado por:	Mabel Gálvez Gálvez	Directora del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma	 Firmado digitalmente por GALVEZ GALVEZ Mabel FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 10.03.2023 23:14:14 -05:00 Fecha:

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 2 de 50

HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Documento sustento 1/	Textos modificados 2/	Responsable 3/
01	08/03/2023	Memorando N° D000 366-2023-MIDIS/PNAEQW-UOP	Elaboración inicial del documento.	Unidad de Organización de las Prestaciones

Notas:

1/ Señalar el informe que sustenta la formulación del documento normativo y/o el informe que sustenta la modificación de la nueva versión del documento.

2/ Señalar los artículos, numerales, literales, anexos, etc. que genera la modificación del documento.

3/ Señalar la unidad de organización que formula la nueva versión del documento.



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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 3 de 50

INDICE

1. OBJETIVO	4
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	4
3. BASE LEGAL	4
4. DISPOSICIONES GENERALES.....	5
5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	5
6. DISPOSICIONES FINALES.....	19
7. PROCESO RELACIONADO.....	20
8. ANEXOS.....	20



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 22:56:46 -05:00

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 4 de 50

1. OBJETIVO

Establecer las disposiciones para la prestación del servicio alimentario 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 675-2022-MINSA, que modifica la Directiva Administrativa N.º 321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva Administrativa que establece las Disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.
- 3.8. Resolución Ministerial N.º 474-2022-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada "Disposiciones para la prestación del servicio educativo en las instituciones y programas educativos de la educación básica para el año 2023".
- 3.9. 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”.
- 3.10. Resolución Viceministerial N.º 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”.

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 5 de 50

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

4. DISPOSICIONES GENERALES

- 4.1. El PNAEQW brinda un servicio alimentario a través de la modalidad 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 respecto a 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 respecto a la modalidad de atención productos, establece las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de alimentos y manejo de residuos sólidos, así como su excepcionalidad detallada en el numeral 6.1 del presente documento.
- 4.4. El PNAEQW establece las disposiciones para la prestación del servicio alimentario en contextos de declaratoria de estado de emergencia declarados por la autoridad competente; así como, en eventos de caso fortuito o fuerza mayor.
- 4.5. El PNAEQW establece mecanismos y estrategias para la implementación de las BPH, BPM y BPAL, durante las etapas de la prestación del servicio alimentario.
- 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 los establecido en el numeral 10 de la norma técnica denominada "Disposiciones para la prestación del servicio educativo en las instituciones educativas y programas educativos de la educación básica para el año 2023", aprobada a través de la Resolución Ministerial N° 474-2022-MINEDU y sus modificatorias.

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

A continuación, se presentan las etapas para la prestación del servicio alimentario 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 delegue la/el presidenta/e del Comité de Alimentación Escolar, quienes han participado de las capacitaciones o asistencias técnicas sobre la prestación del servicio alimentario. Asimismo, deben cumplir con la aplicación de las BPM.

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.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Heman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 22:57:06 -05:00

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 6 de 50

Para ello, los CAE o a quien delegue la/el presidenta/e del Comité de Alimentación Escolar 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 y presentación) 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 (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. Precisar la cantidad efectiva de las raciones recepcionadas y firmar el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, en caso de consignar observaciones.
- ix. 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.
- x. Colocar los alimentos sobre mesas, tarimas, estantes u otros que no permitan el contacto con el piso, para evitar la contaminación de los mismos.
- xi. Custodiar y archivar el Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos para la presentación a la solicitud que requiera el PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de los alimentos.
- xii. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 3, 7 y 8 del presente documento relacionado a la limpieza y desinfección del área de recepción de alimentos.

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 designe, 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,



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 10.03.2023 22:57:16 -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 por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 7 de 50

con manos libres de objetos y adornos personales, como joyas, relojes y otros, entre otros aspectos).

Para ello, los CAE o a quien designe 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 distribuidas en los ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar o a quien designe, aplicando las BPM y BPH; y cumpliendo con los horarios programados de acuerdo a las normas establecidas, para el consumo de los alimentos.

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

- i. Verificar que la/del 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 ¹brindados y registrando la información en el Anexo N° 9.
- iii. Cumplir con lo indicado en el Anexo N° 5, 6, 7 y 8 del presente documento en 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:



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herrera FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 22:57:29 -05:00

¹ Resolución Viceministerial N° 083-2019



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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 8 de 50

- 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 culminado la etapa de consumo de alimentos, los residuos sólidos generados se segreguen adecuadamente en los siguientes puntos limpios dispuestos por parte de la comunidad educativa: contenedor verde – residuos aprovechables, contenedor negro – residuos no aprovechables, contenedor marrón – residuos orgánicos.
- viii. Acondicionar los residuos sólidos, y efectuar el almacenamiento temporal, siguiendo las pautas del Anexo N° 10.
- 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° 11), 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 en salvaguardo de la salud de las personas.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 10.03.2023 22:57:41 -05:00

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.



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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 9 de 50

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 delegue la/el presidenta/e del Comité de Alimentación Escolar, quienes previamente han participado de las capacitaciones sobre la prestación del servicio alimentario. Asimismo, deben contar con buena salud y cumplir con la aplicación de las BPM.

La/el integrante del Comité de Alimentación Escolar constata que el/la proveedor/a cuente 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 delegue 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.
- 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.
- iv. Verificar que los alimentos entregados (cantidad y presentación) 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 (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.
- viii. Precisar la cantidad efectiva de alimentos recepcionados y firmar el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, en caso de consignar observaciones.
- 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.
- xi. 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.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 10.03.2023 22:57:56 -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 por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 10 de 50

- xii. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 3, 7 y 8 del presente documento que se encuentra relacionado 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 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, 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 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 kardex, 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. Archivar y custodiar el kardex, el cual debe estar disponible en la IE en caso lo requiera el PNAEQW o para las acciones de veeduría de verificación posterior.
- iv. Promover con las autoridades locales la fumigación de los ambientes.
- v. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 3, 7 y 8 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



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 22:58:07 -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 por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 11 de 50

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 designen, 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. 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, sin esmalte, con manos libres y adornos personales como joyas, relojes u otros) y la indumentaria correspondiente.

Para ello, los CAE o a quien delegue 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; 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.

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 12 de 50

- xi. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 4, 6, 7 y 8 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.

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 designado por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPM y BPH. Asimismo, el personal designado 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, sin esmalte, con manos libres de joyas, relojes u otros).

Para ello, el personal designado 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.
- iii. Degustar las preparaciones antes de servirlos, 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 el servido.
- 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 designado 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, con manos libres de objetos y adornos personales, como joyas, relojes y otros, entre otros aspectos).

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Héran FAU 20550154065 hard
Motivo: Dey V° B°
Fecha: 10.03.2023 22:58:27 -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 por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 13 de 50

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 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 a 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 limpias.
- iv. Promover en las/los usuarias/os las BPH, antes, durante y después del consumo de los alimentos, como 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 al Anexo N° 9, para lo cual se organiza con la comunidad educativa.
- vii. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 5, 7 y 8 del presente documento que se encuentra relacionado a 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 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.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU.20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 22:58:36 -05:00

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 14 de 50

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 usuario/a, 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 culminado la etapa de consumo de alimentos, los residuos sólidos generados se segreguen adecuadamente en los siguientes puntos limpios dispuestos por parte de la comunidad educativa: contenedor verde – residuos aprovechables, contenedor negro – residuos no aprovechables, contenedor marrón – residuos orgánicos.
- viii. Acondicionar los residuos sólidos, y efectuar el almacenamiento temporal, siguiendo las pautas del Anexo N° 10.
- 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° 11), 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 en salvaguardo de la salud de las personas.

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 15 de 50

5.2. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN SITUACIONES DE EMERGENCIA, EVENTOS DE CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR

La prestación del servicio alimentario en situaciones de emergencia, eventos de caso fortuito o fuerza mayor que afectan la vida y salud de las personas, el patrimonio y el medio ambiente en un determinado territorio, el PNAEQW puede disponer la adecuación del servicio alimentario escolar, en concordancia a las normas vigentes del sector educación.

Para este caso, se detallan las etapas del servicio alimentario que los CAE realizan: recepción de alimentos, almacenamiento de alimentos, distribución de alimentos y manejo de residuos sólidos en las IIEE.

5.2.1 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS:

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

Para el caso particular de la Unidad Lima Metropolitana y Callao los CAE 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.
- 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. Verificar las fechas de vencimiento de los alimentos.
- vi. 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 dicha acción en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.
- vii. Precisar la cantidad efectiva de alimentos recepcionados y firmar el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, en caso de consignar observaciones.
- viii. 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.
- ix. 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.
- x. 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.



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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 16 de 50

- xi. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 3, 7 y 8 del presente documento que se encuentra relacionado a la limpieza y desinfección del área de recepción de alimentos.

5.2.2 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS:

En esta etapa se realizan las actividades establecidas en el numeral 5.1.2.2 de la presente norma técnica.

5.2.3 DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS:

En esta etapa se realiza la distribución 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, realizando lo siguiente:
- 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.
- vii. Armar las canastas de alimentos, en el caso no se reciban 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 equitativa a nivel de grupo de alimentos, de presentarse una diferencia de usuarias/os registradas/os en el SIAGIE y las/los usuarias/os atendidas/os por el PNAEQW. Para ello se sugiere lo siguiente:
 - Identificar los alimentos por grupos, de acuerdo al Anexo N° 12.
 - Sumar el total del volumen de cada grupo de alimentos.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hemán FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 10.03.2023 22:59:34 -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 por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 17 de 50

- Dividir de la manera más equitativa posible el volumen total de cada grupo de alimentos, entre todas/os las/los usuarias/os matriculadas/os, considerando las diferentes presentaciones, sin fraccionar los envases.
- x. Adecuar las canastas, con la asistencia técnica de la/del MGL, para lo cual se levanta un acta con el detalle del criterio consensuado por el Comité de Alimentación Escolar para la distribución equitativa a las/los usuarias/os matriculadas/os, de acuerdo a la situación presentada en el literal ix. Adicionalmente, pueden participar otras/os integrantes o representantes de la comunidad educativa en el levantamiento de la referida acta.
- xi. 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.
- xii. 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.
- xiii. 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.
- xiv. 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, en caso no pueda recoger los alimentos.
 - DNI u otro documento de identidad de la/el usuaria/o, en físico o en digital.
 - Bolsas limpias para la recepción de sus respectivos alimentos.
- xv. Habilitar mesas u otro tipo de mobiliario para la distribución de los alimentos, los mismos que deben estar limpios y desinfectados.
- xvi. 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.
- xvii. 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.
- xviii. 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.

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 18 de 50

- xix. Registrar la cantidad de cada alimento entregado a cada usuaria/o de acuerdo al padrón o registro de control (Anexo N° 13) establecido por el PNAEQW.
- xx. 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.
- xxi. 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.
- xxii. 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, con la asistencia técnica de la/el MGL.
 - 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 consigna en un acta que se suscribe para dichos efectos. Asimismo, toda acción que se realice debe comunicarse a la comunidad educativa.
- xxiii. Suscribir el acta de distribución 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° 14).
- xxiv. Remitir a la UT el padrón o registro de control (Anexo N° 13) y el acta de distribución de alimentos (Anexo N° 14).
- xxv. Verificar que en la última entrega del año no quede stock de alimentos en la IE, debiendo distribuirse el 100% a la madre o padre de familia o apoderada/o de las/los usuarias/os.

5.2.4 Manejo de residuos sólidos:

En esta etapa el Comité de Alimentación Escolar debe promover el adecuado manejo de residuos sólidos, que consiste 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 a la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos, que entrega el/la proveedor/a.
- 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.

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 22:59:59 -05:00

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 19 de 50

6. DISPOSICIONES FINALES

- 6.1. Excepcionalmente, para el caso de las IIEE de la modalidad de atención productos, que no garanticen lo dispuesto en el numeral 5.1.2.3 de la presente normativa y lo señalado en el numeral 10 de la norma técnica denominada “Disposiciones para la prestación del servicio educativo en las instituciones educativas y programas educativos de la educación básica para el año 2023”², aprobada con la Resolución Ministerial N° 474-2022-MINEDU, los CAE pueden realizar la distribución de alimentos a las madres o padres de familia o apoderadas/os de las/los usuarias/os del PNAEQW para la preparación y consumo en el hogar de acuerdo al procedimiento de las etapas detallado en el numeral 5.2.
- 6.2. Ante una paralización de labores escolares presenciales, por desastres naturales, epidemias u otros eventos de caso fortuito y/o fuerza mayor que impidan la prestación del servicio alimentario 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.
- 6.3. 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 reanudado³. Para ello se debe hacer uso del kardex.
- 6.4. La organización de la preparación y distribución de alimentos está a cargo de las/los integrantes de los CAE, con el apoyo técnico del sector educación (DRE, UGEL, IIEE), asimismo, de ser el caso, gestiona la seguridad del proceso ante la PNP, FFAA y la autoridad local (alcalde/sa, teniente gobernador/a, presidenta/e de la comunidad, juez/a, prefecta/o regional, subprefecta/o provincial y distrital, del ámbito al que pertenezca la IE).
- 6.5. De presentarse una emergencia sanitaria, solicitar a la DIRESA o Red de Salud la asistencia técnica para que, a través de su personal y/o promotoras/es de salud, oriente a las/los encargadas/os de la distribución para evitar el riesgo de contagio de una enfermedad de transmisión alimentaria u otro tipo de afección.
- 6.6. Las/los integrantes de los CAE organizan a la madre o padre de familia o apoderada/o de las/los usuarias/os para la distribución de los alimentos, de tal manera que se mantengan los cuidados para evitar que se produzca cualquier tipo de riesgo.
- 6.7. 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 /al MGL a fin que brinde la asistencia técnica.
- 6.8. Las situaciones no previstas en la presente norma, deben ser reportadas por las unidades territoriales a la USME y comunicadas a las unidades de la sede central para su atención en el marco de su competencia.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 23:00:13 -05:00

² Espacio de almacén, cocina, utensilios, menaje y espacios de consumo de alimentos

³ Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU y sus modificatorias.

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 20 de 50

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: Guía de limpieza y desinfección de los servicios higiénicos en las Instituciones Educativas del PNAEQW.
- 8.7. Anexo N° 7: Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las instituciones educativas del PNAEQW.
- 8.8. Anexo N° 8: Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario del PNAEQW
- 8.9. Anexo N° 9: Registro de usuarias/os que consumen alimentos en la IIEE.
- 8.10. Anexo N° 10: Pautas para el acondicionamiento de los residuos sólidos generados a consecuencia de la prestación del servicio alimentario.
- 8.11. Anexo N° 11: Tipo de residuos que se generan por la prestación del servicio alimentario – modalidades raciones y productos.
- 8.12. Anexo N° 12: Grupos de alimentos que conforman la canasta de alimentos en situaciones de emergencia.
- 8.13. Anexo N° 13: Padrón o registro de control: entrega y recepción de alimentos a las/los usuarias/os de PNAEQW – modalidad productos.
- 8.14. Anexo N° 14: Acta de distribución de alimentos.
- 8.15. Anexo N° 15: Diagrama de flujo de la prestación del servicio alimentario.



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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 21 de 50

ANEXO N° 1

Definición de términos

a. Actores vinculados a la prestación

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 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, 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.

e. Alimento⁴

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 sólidos⁵

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. Apoderada/o

Persona que tiene a cargo el cuidado de la/del usuaria/o del PNAEQW y que está registrado como apoderada/o en la IE.

h. BPAL⁶

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. 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.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 23:00:35 -05:00

⁴ 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)

⁵ 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".

⁶ Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA. Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 22 de 50

j. BPM⁷

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

k. Calidad⁸

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 sanitaria⁹

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 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.

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. 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.

q. 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

r. Contaminación cruzada¹⁰

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.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 23:00:46 -05:00

⁷ Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

⁸ Norma ISO 9001:2015

⁹ Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas

¹⁰ Resolución Ministerial N°822-2018-MINSA, que aprueba la "Norma Técnica Sanitaria para restaurantes y servicios afines"

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 23 de 50

s. Desinfección¹¹

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.

t. Tabla de dosificación de alimentos¹²

Presentan las cantidades de los alimentos de cada combinación de acuerdo al tipo de ración (desayuno, almuerzo o cena), el nivel educativo y área geográfica.

u. Disposición final de los residuos sólidos¹³

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.

v. Emergencia¹⁴

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.

w. Kardex

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

x. Limpieza

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

y. Modalidad de atención productos

Son alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados para su preparación en la institución educativa pública, que cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobados por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. El Comité de Alimentación Escolar gestiona la preparación de desayunos, y/o almuerzos y/o cenas con los alimentos entregados.

z. Modalidad de atención raciones

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 aprobadas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La presentación de las raciones es en envases individuales para cada usuaria/o.

aa. Modelo de cogestión¹⁵

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



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernán FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 23:00:56 -05:00

¹¹ Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969. Enmienda 1999, Revisiones 1997. Correcciones editoriales 2011

¹² Tabla de Dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2005.

¹³ Decreto Legislativo N° 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos

¹⁴ Glosario de Términos Compendio estadístico de prevención y atención de desastres 2006

¹⁵ 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.

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 24 de 50

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.

bb. Productos no conformes

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

a) Productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad e idoneidad:

Es un lote de materia prima, y/o insumo, y/o producto terminado considerado no inocuo y no idóneo 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.

cc. 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.

dd. Proveedor/a

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

ee. Aprovechamiento de los residuos sólidos¹⁶

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 sólidos¹⁷.

ff. Residuos sólidos¹⁸

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.

gg. Rótulo y etiqueta¹⁹

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.

**QaliWarma**
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 23:01:07 -05:00

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 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".

¹⁸ Decreto Legislativo N° 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos

¹⁹ Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. CXS 1-1985. Adoptada en 1985. Enmienda 2010. Revisada en 2018.



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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 25 de 50

hh. Segregación²⁰

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

ii. Situación de emergencia

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

jj. 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.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 23:01:19 -05:00

²⁰ Decreto Legislativo N° 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral 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 por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 26 de 50

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
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



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 23:01:30 -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 por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 27 de 50

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° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas 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° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas 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. - Desinfectar el piso con un trapeador limpio y humedecido de la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a	- Escoba de cerdas gruesas. - Recogedor. - Jalador. - Trapeador. - Señales de seguridad. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 28 de 50

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
		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	Mensual: o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas. Semestral: o cuando se requiera: Limpieza de techos.	Limpieza de paredes, ventanas y puertas: - 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. Limpieza de techos: - 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.	- Escoba de cerdas gruesas. - Escobillón - Trapos o paños - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas 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.



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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 29 de 50

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° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas 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° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas 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° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas 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° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 30 de 50

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 en las Instituciones Educativas 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° 10</p> <p>"Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas 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° 10</p> <p>"Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas 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 - 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. 	<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° 10</p> <p>"Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".</p>

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 31 de 50

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° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas 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.



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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 32 de 50

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"> - Limpiar y restregar las superficies con la ayuda de un paño húmedo hasta retirar toda suciedad. <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° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas 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° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas 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% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. - Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad. 	<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° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".
Paredes, ventanas, puertas y techos	<p>Mensual: o cuando se requiera:</p>	<p>Limpieza de paredes, ventanas y puertas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas. 	Anexo N° 10 "Formato para registrar las



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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 33 de 50

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
	<p>Limpieza de paredes, ventanas y puertas.</p> <p>Semestral: o cuando se requiera: Limpieza de techos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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"> - Escobillón - Trapos o paños - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	<p>actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".</p>

(*) 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.



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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 34 de 50

ANEXO N° 6 Guía de limpieza y desinfección de los servicios higiénicos en las instituciones educativas del PNAEQW

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
Lavamanos	Diaria: Limpieza y desinfección de lavamanos	Limpieza y desinfección de lavamanos: <ul style="list-style-type: none"> - 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 200ppm (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 abundante agua y dejar secar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños - Rociador - Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm 	Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".
Urinarios y/o Inodoros	Diaria: Limpieza y desinfección de urinarios y/o inodoros.	Limpieza y desinfección de urinarios, inodoros: <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar con el rociador la solución detergente y refregar con la escobilla de baño la parte interna de la taza. - Dejar correr agua - Aplicar la solución detergente con un rociador por la parte externa del inodoro (incluye tapa, asiento, tanque) urinario (tubería, llave, base). - Retirar el detergente de la parte externa con ayuda de un paño húmedo. - Aplicar con un rociador o paño humedecido, la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie. Dejar actuar por 15 min. - Dejar secar al ambiente. En caso de ser un pozo ciego, la limpieza y desinfección se realizará de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar solución detergente a toda el área exterior y con ayuda de una escoba destinada solo para este fin, restregar hasta eliminar toda suciedad. - Enjuagar con abundante agua y con ayuda de una escoba. - Aplicar solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie. Dejar actuar por 15 min. - Dejar secar al ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños - Rociador - Escoba - Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".
Tachos	Diaria: Limpieza de tachos Semanal: Limpieza y desinfección de tachos	Limpieza de tachos: <ul style="list-style-type: none"> - Retirar el contenido del tacho, 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). Limpieza y desinfección de tachos: <ul style="list-style-type: none"> - Retirar el contenido del tacho - Limpiar con un paño húmedo todos los desperdicios adheridos al tacho. - Limpiar con un paño húmedo o escobilla con solución detergente o 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 - Escobilla - Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del 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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 35 de 50

Pisos	Diaria: Limpieza y desinfección de pisos	Limpieza y desinfección de pisos: <ul style="list-style-type: none"> - 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 trapeador. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y esparcir por todo el piso con un trapeador limpio y humedecido. Dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. - Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas. - Recogedor. - Trapeador. - Señales de seguridad. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".
Paredes, ventanas, puertas y techos	Mensual: o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas. Semestral: o cuando se requiera: Limpieza de techos.	Limpieza de paredes, ventanas y puertas: <ul style="list-style-type: none"> - 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. Limpieza de techos: <ul style="list-style-type: none"> - 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° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas 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.



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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 36 de 50

ANEXO N° 7
Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las instituciones educativas del PNAEQW (NORMA TÉCNICA-002-MIDIS/PNAEQW-FOR-001)

Responsable	
Institución Educativa	
Dirección de la IE	

ÁMBITO DE APLICACIÓN	SEMANA DEL AL DE 20__												OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS	
	FECHAS													
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC		
AREA DE RECEPCIÓN Y ALMACÉN DE ALIMENTOS														
Parihuelas y/o tarimas														
Estantes y/o mesas														
Pisos														
Paredes														
Puertas														
Ventanas														
Techos														
AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS														
Lavaderos de cocina														
Cocina														
Mesas de trabajo														
Ollas y utensilios														
Estantes														
Tachos														
Pisos														
Paredes														
Puertas														
Ventanas														
Techos														
AREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS														
Mesas														
Sillas														
Platos, vasos, cubiertos y utensilios														
Pisos														
Paredes														
Puertas														
Ventanas														
Techos														
SERVICIOS HIGIÉNICOS														
Lavamanos														
Urinarios y/o inodoros														
Tachos														
Pisos														
Paredes														
Puertas														
Ventanas														
Techos														

Estado: C: Conforme / NC: No conforme





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 37 de 50

ANEXO N° 8
Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las instituciones educativas del PNAEQW (NORMA TÉCNICA-002-MIDIS/PNAEQW-FOR-002)

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
SERVICIOS HIGIÉNICOS								
Lavamanos	X				X			
Urinarios y/o inodoros	X				X			
Tachos	X					X		
Pisos	X				X			
Paredes		X						
Puertas		X					X	
Ventanas		X					X	
Techos				X				X

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



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 23:04:24 -05:00

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 39 de 50

ANEXO N° 10**Pautas para el acondicionamiento de los residuos sólidos generados a consecuencia de la prestación del servicio alimentario.**

Tipo de residuos sólidos	Acondicionamiento	Almacenamiento temporal
Latas de leche y conservas	<ol style="list-style-type: none"> Retirar las etiquetas de los envases. Abrir las latas evitando que se expongan extremos puntiagudos que pudieran generar lesiones. Lavar y secar los envases para garantizar su aprovechamiento. 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"> Lavar y secar los envases para garantizar su aprovechamiento. Compactar para reducir su volumen y facilitar su almacenamiento. 	Almacenar en las bolsas verdes
Cajas de cartón	<ol style="list-style-type: none"> Remover cualquier residuo de alimentos. Desglosar uniformemente las cajas en su totalidad. Apilar las cajas desglosadas. 	Apilados y almacenados en paquetes sobre un lugar limpio y seco
Bolsas y Empaques	<ol style="list-style-type: none"> Vaciar la totalidad del contenido de las bolsas. 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"> Lavar y secar los envases para garantizar su aprovechamiento. 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.

**PERÚ**Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social**QaliWarma**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 23:04:45 -05:00

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 40 de 50

ANEXO N° 11
Tipo de Residuos que se generan por la prestación del servicio alimentario –
modalidades raciones y productos

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

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



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 10.03.2023 23:04:56 -05:00

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 41 de 50

ANEXO N° 12

Grupos de alimentos que conforman la canasta de alimentos en situaciones de emergencia

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS ²¹
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, chalonga, 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 mollejas, 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.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.03.2023 23:05:07 -05:00

²¹ Los alimentos que conforman las canastas en situaciones de emergencia son todos aquellos que cuentan con especificaciones técnicas de alimentos aprobadas por el PNAEQW.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 42 de 50

ANEXO N° 13

Padrón o registro de control: entrega y recepción de alimentos a las/los usuarias/os del PNAEQW - Modalidad productos (NORMA TÉCNICA-002—MIDIS/PNAEQW-FOR-004)

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Viceministerio de Prestaciones Sociales Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

PADRON O REGISTRO DE CONTROL: ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS A LOS USUARIOS DEL PNAEQW - MODALIDAD PRODUCTOS - ENTREGA N° _____

Institución Educativa: _____ Nivel: _____ Grado/Sección: _____ Código Modular: _____ Fecha: _____ Horario de Reparto: _____ a _____

DEPARTAMENTO: _____ PROVINCIA: _____ DISTRITO: _____ CENTRO POBLADO: _____

Se pueden edicionar otros grupos de alimentos de acuerdo al Anexo 2 del Protocolo para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores vinculados a las instituciones

N°	NOMBRES Y APELLIDOS DE LA USUARIA O USUARIO		FIRMA o HUELLA DIGITAL	NÚMERO DE CELULAR	CANTIDAD DE ALIMENTOS ENTREGADOS POR CADA GRUPO (**)										OBSERVACIONES
					LÁCTEOS	PROTEINA DE ORIGEN ANIMAL	CEREALES		MENESTRAS	HARINAS Y HOJUELAS		ACEITE	AZÚCARES		
					Leche Entera Evaporada x 400g	Conserva de Pescado en Aceite x 170g	Arroz x 1Kg	Arroz x 250g	Lentejas x 250g	Maiz Morado x 250g	Avena con Quinua x 250g	Avena con Kiwicha x 250g	Aceite vegetal x 1L	Azúcar x 500g	
(Und)	(Und)	(Und)	(Und)	(Und)	(Und)	(Und)	(Und)	(Und)	(Und)						
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
TOTAL															

(*) Colocar huella digital en caso no pueda firmar la madre o padre de familia o apoderada/o de las/los usuarias/os.

Registrar la cantidad en unidades (número) que debe recibir cada usuario por cada alimento en la presentación señalada

Ejemplos de alimentos y sus presentaciones para detallar de acuerdo a la programación de la canasta de alimentos del ÍTEM de la UT

Si los padres de familia reciben la cantidad registrada en el encabezado, marcan con un check; en caso contrario anota la cantidad que realmente recibe.

NOMBRES Y APELLIDOS Y DNI DE INTEGRANTE CAE

NOMBRES Y APELLIDOS Y DNI DE INTEGRANTE CAE

NOMBRES Y APELLIDOS Y DNI DE INTEGRANTE CAE

NOMBRE Y APELLIDOS Y DNI DE ACTOR SOCIAL O AUTORIDAD LOCAL

FIRMA Y HUELLA DIGITAL DE INTEGRANTE CAE

FIRMA Y HUELLA DIGITAL DE INTEGRANTE CAE

FIRMA Y HUELLA DIGITAL DE INTEGRANTE CAE

FIRMA Y HUELLA DIGITAL DEL ACTOR SOCIAL O AUTORIDAD LOCAL U OTRO PARTICIPANTE EN LA ACTIVIDAD



Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.03.2023 23:05:20 -05:00

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 43 de 50

ANEXO N° 14
Acta de distribución de alimentos
Modalidad Productos

Siendo el día _____ del mes _____ del 2023, 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 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 en situaciones de emergencia u otros eventos de caso fortuito y/o fuerza mayor por los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario. 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 los siguientes alimentos, 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		
9			18		



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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 44 de 50

Por lo cual, se deja constancia que se han distribuido dichos 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 ALIMENTOS A LOS USUARIOS DEL PNAEQW - MODALIDAD PRODUCTOS".

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





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

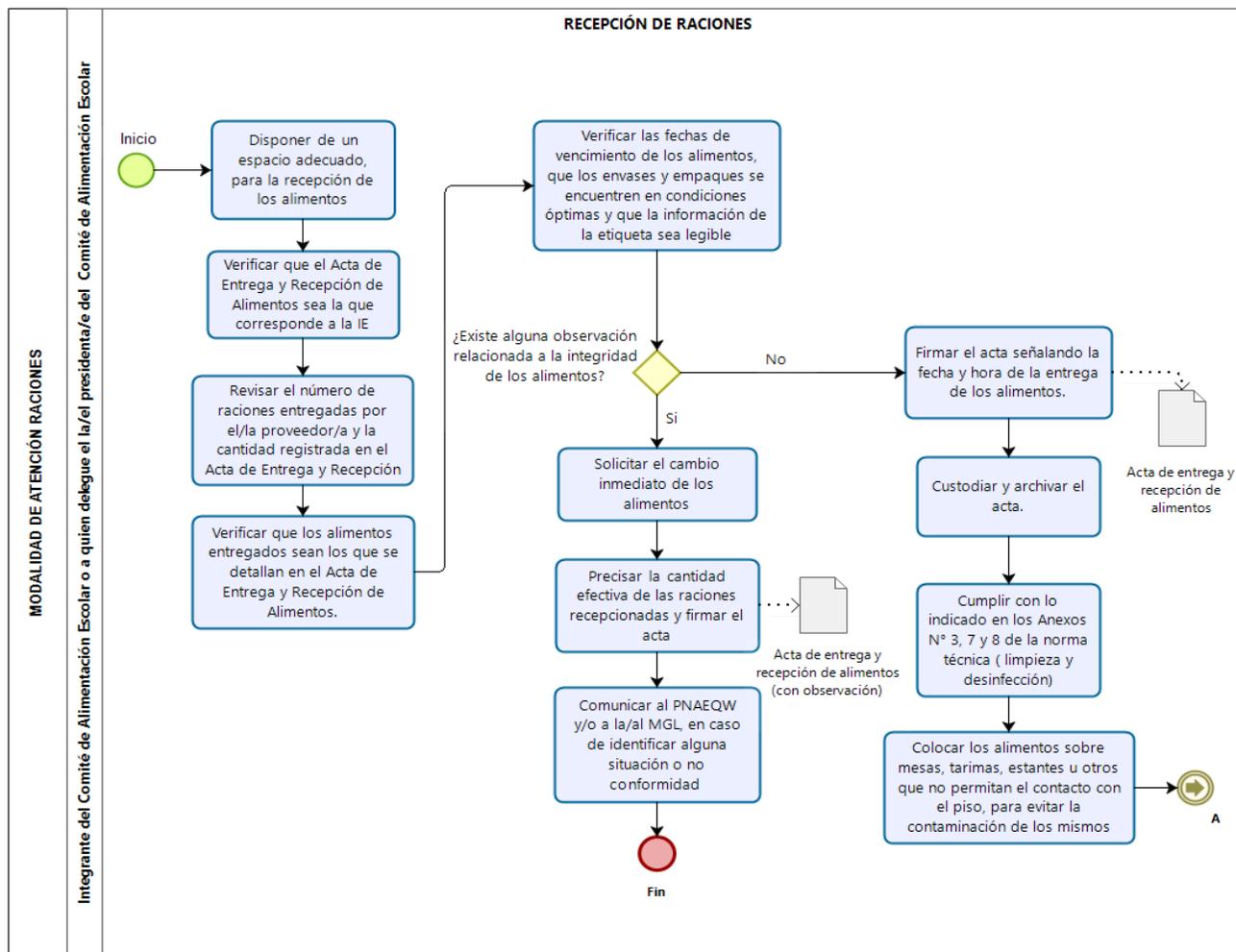
Norma técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

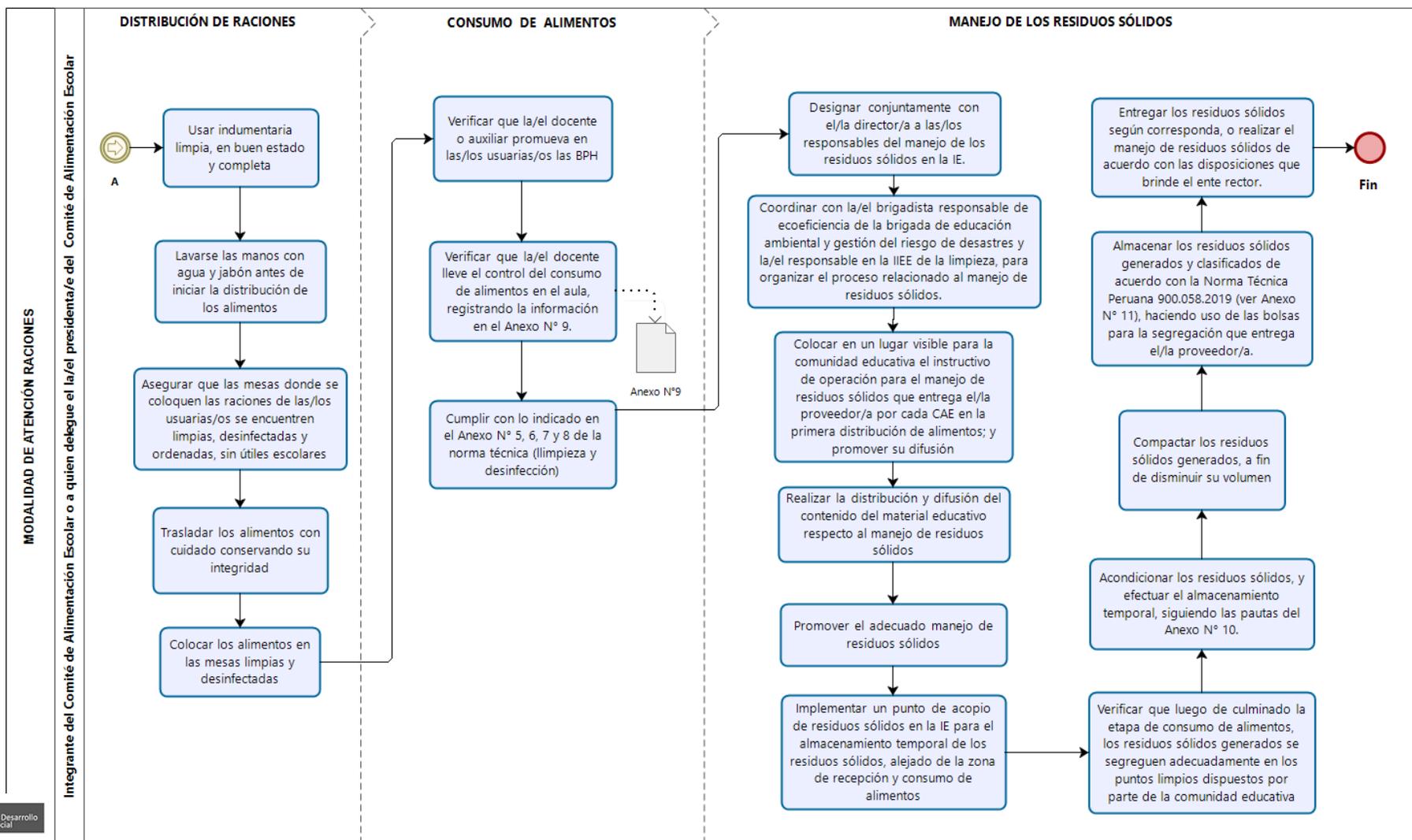
Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 45 de 50

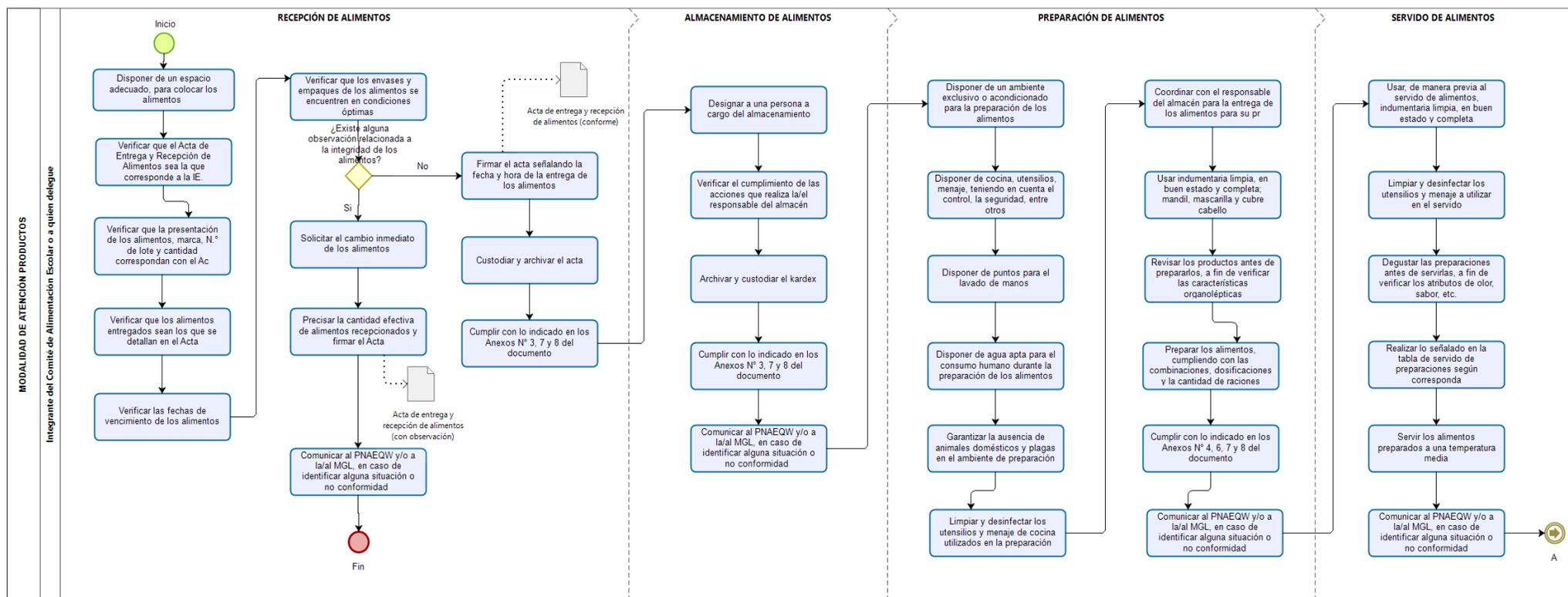
Anexo N° 15 Diagrama de Flujo de la Prestación del Servicio Alimentario

Prestación del Servicio Alimentario - Modalidad de atención raciones





Prestación del Servicio Alimentario - Modalidad de atención productos





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

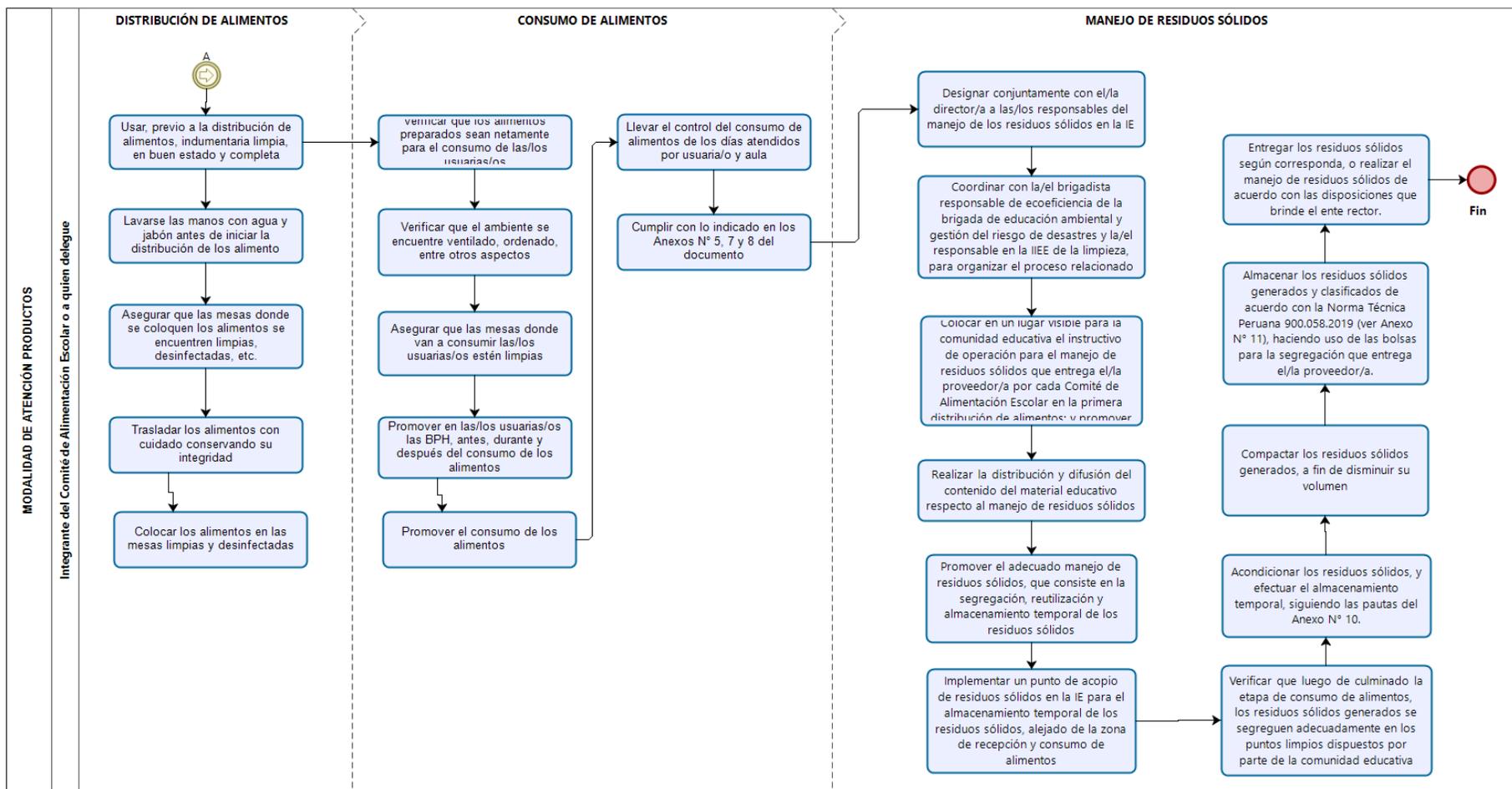
Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 48 de 50





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

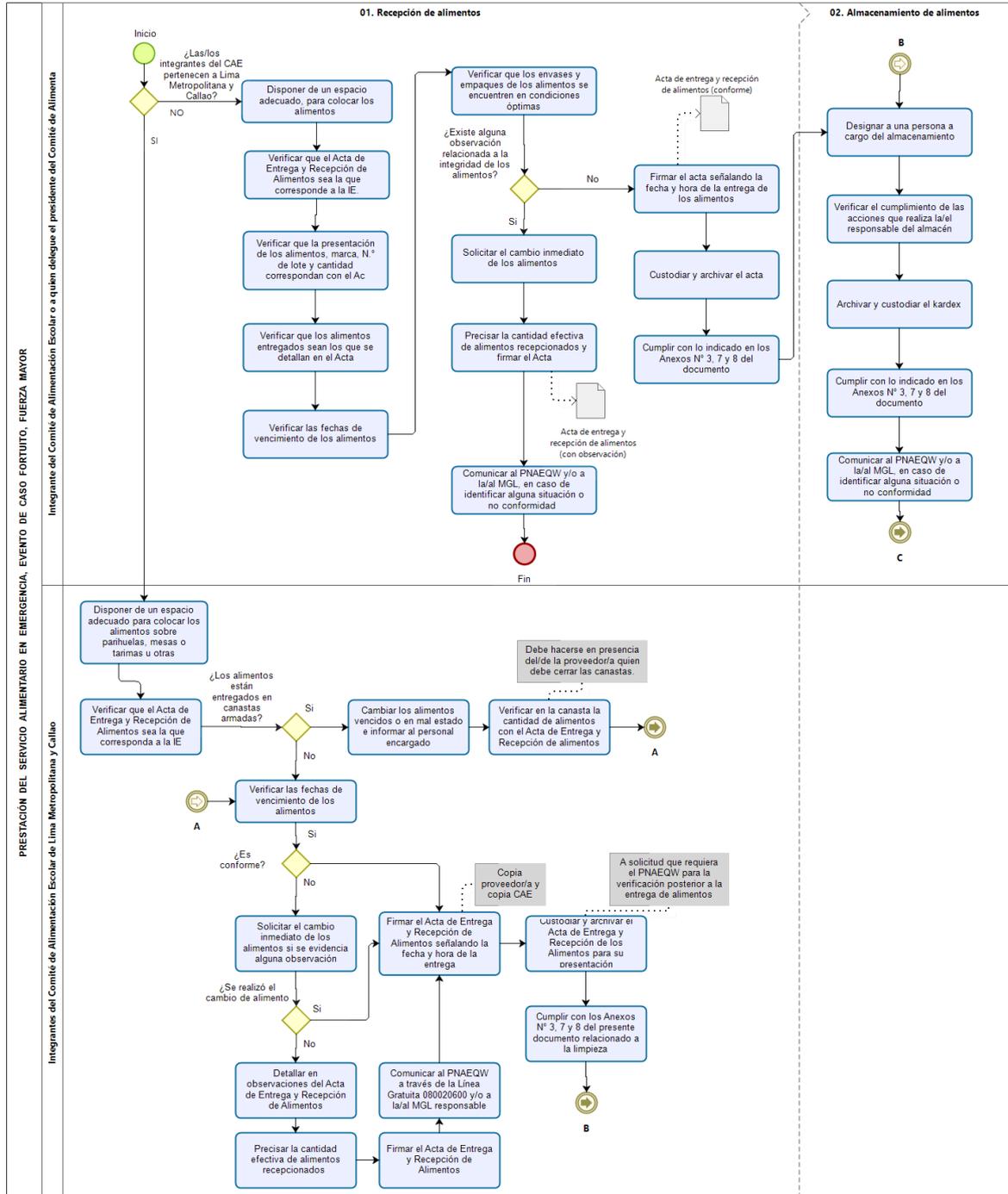
Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

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

Fecha de aprobación: 10 /03/2023

Página 49 de 50

Prestación del servicio alimentario en situaciones de emergencia, eventos de caso fortuito o fuerza mayor



Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.03.2023 23:06:51 -05:00

