

DIRECTIVA DGPNP N° 20 – 21 – 2008-DGPNP-EM-B
RD. 799-DIRGEN/EMG Lima, 26 AGOSTO 2008

I. OBJETO

Establecer normas y procedimientos para determinar las condiciones de Valor Nutricional de la **Ración Alimenticia**, salubridad en el proceso de su preparación y distribución, presentación y aseo del personal encargado de la distribución, así como manejo de los residuos alimenticios en los Comedores de las distintas unidades administrativas y operativas de la PNP.

II. FINALIDAD

Uniformar criterios respecto a las exigencias mínimas en la preparación, manipulación y distribución de las raciones alimenticias que se brindan al personal PNP de las distintas dependencias operativas y administrativas de la PNP.

III. BASE LEGAL

- A. Constitución Política del Perú . Art.168° .
- B. Ley N° 27238 de DIC99 Ley de la Policía Nacional del Perú.
- C. D.S. N° 008-2000-IN que aprueba el Reglamento de la Ley de la PNP
- D. Ley N° 27444 de ABR2001 Ley del Procedimiento Administrativo General.
- E. Texto actualizado de la Ley Marco de la Administración Financiera del Sector Público (Ley N° 28112).
- F. Ley de Presupuesto Público 2008 (Ley N° 29142).
- G. Ley N° 29035 que permitió ampliar la ración alimenticia al personal de las unidades operativas y administrativas de la PNP.
- H. Ley General de Salud N° 26842
- I. Decreto de Urgencia N° 022-2005 del 06OCT2005 que crea el servicio de comedor en las Comisarías PNP a nivel nacional.
- J. Resolución Ministerial N° 0358-96-IN/PNP del 03 de abril 2006 que otorga Alimento para Personas al Personal PNP que labora en las unidades o dependencias que por razones de servicio especial cumplen funciones específicas durante las 24 horas del día de manera ininterrumpida.

- K. RM 363-2005/MINSA Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines.
- L. DS-007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas.
- M. DS N° 002-2007-PRODUCE
- N. DS N° 008-2007-PRODUCE

IV. ALCANCE

La presente Directiva es de cumplimiento obligatorio para todo el personal PNP que participe en la administración de la Ración Alimenticia de las Dependencias Operativas y Administrativas de la Policía Nacional. La estricta aplicación de las Normas y Procedimientos previstos en ella son responsabilidad de los órganos de Inspectoría y de Control Interno de la Policía Nacional del Perú.

V. DISPOSICIONES GENERALES

A. ESTRUCTURA NUTRICIONAL DE LA RACIÓN ALIMENTICIA

1. El Valor calórico total de una Ración Alimenticia compuesta por desayuno, almuerzo y cena será no menor de 2,400 a 2,600 calorías por día, con la siguiente distribución.
 - a. Desayuno : 30%
 - b. Almuerzo : 40%
 - c. Comida : 30%

La distribución de macronutrientes será:

- a. Proteínas : 15%
- b. Carbohidratos : 55%
- c. Grasas* : 30%

* No más de 10% de grasas saturadas.

La distribución calórica y proteica - régimen normal, será:

- a. Desayuno 720 cal. 27 grs. de proteína
- b. Almuerzo 960 cal. 36 grs. de proteína
- c. Comida 720 cal 27 grs. de proteína.

2. Semanalmente se programará la siguiente frecuencia de carnes:
 - a. Carne rojas (res o cerdo), y menudencias (res):
2 veces por semana
 - b. Carne de Aves (pollo, pavo, pavita):
2 veces por semana
 - c. Pescado fresco:
1 vez por semana
 - d. Mariscos
1 vez por semana
 - e. Menestras
1 vez por semana

3. Para efectos de la preparación de los alimentos en el desayuno, almuerzo y cena, se tendrá en consideración el siguiente peso de los alimentos (Peso Neto Crudo):
 - a. Carnes
 - 1) bisteck o asado 120 grs. PNC
 - 2) Picado: lomo o ajiaco 100 grs. PNC
 - b. Pollo fresco
 - 1) Con hueso 200 grs. PNC
 - 2) Sin hueso 110 grs. PNC
 - c. Pescado fresco o Mariscos
 - 1) Frito o sudado 120 grs. PNC
 - 2) Ceviche-Parihuela 150 grs. PNC
 - d. Carne de Cerdo
 - 1) Sin hueso 100 grs. PNC
 - 2) Chuleta 150 grs. PNC
 - e. Vísceras
 - 1) Hígado res 120 grs. PNC
 - 2) Mondongo res 120 grs. PNC
 - 3) Lengua 120 grs. PNC
 - 4) Corazón 120 grs. PNC
 - f. Pavita con hueso 150 grs. PNC
 - g. Entremés
 - Pollo o Res (desayuno) 30 grs. PNC
 - h. Cereales Tubérculos
 - 1) Arroz
 - * Guarnición c/menestra 80 grs PNC
 - * Arroz c/Pollo o Chaufa 120 grs. PNC
 - * Sopa 25 grs. PNC
 - * Postre 30 grs. PNC
 - 2) Fideos
 - * Tallarines 110 grs. PNC
 - * Sopas 20 grs. PNC
 - 3) Menestras.
 - * Todas 100 grs. PNC.
 - 4) Papa
 - * Guarnición 200 grs. PNC
 - * Puré 150 grs. PNC
 - * Sopa 50 grs. PNC
 - * Guiso 100 grs. PNC
 - 5). Yuca o Camote 200 grs. PNC

i. Frutas de estación

- | | |
|--------------|----------------|
| 1) Fruta | 200 grs. PNC |
| 2). Refresco | 250 grs. PNCo. |
| 3). Postre | 250 grs. PNCo |

4. Los alimentos que se sirven durante el día tendrán el siguiente esquema dietético.

a. Desayuno

- 1) 250 cc de leche descremada (preparada 125 cc de leche por 125 cc de agua hervida) o su equivalente (250 cc de yogurt o 40 grs de queso fresco).
- 2) 200 cc de avena o quinua con frutas (Peso neto cocido).
- 3) 200 cc de jugos de frutas fresco y natural o el equivalente en peso de fruta de estación (Peso neto crudo).
- 4) 02 raciones de pan con lomito, ó pollo, ó 5 aceitunas, ó un huevo, ó jamonada de pollo ó queso fresco (Peso neto cocido).

b. Almuerzo

- 1) 350 cc de sopa de verduras o una taza de ensalada de verduras (Peso neto cocido).
- 2) Una presa de pollo, carne roja o pescado según peso neto crudo y frecuencia semanal recomendada.
- 3) 01 ración de arroz o fideos de acuerdo al peso neto crudo precisado.
- 4) 01 ración de fruta de estación de acuerdo al peso neto crudo precisado.
- 5) 200 cc de refresco de frutas (Peso neto cocido).

c. Cena

- 1) Una presa de pollo, carne roja o pescado, según el peso neto crudo recomendado.
- 2) Una ración de arroz o fideos según peso neto crudo recomendado.
- 3) Una ración de postre (pastel o mazamorra) según peso neto cocido.
- 4) 200 cc de infusión de hierbas (peso neto cocido).

5. El horario de atención de los alimentos se sustenta en la necesidad de una ingesta saludable no debiendo transcurrir entre cada toma menos de 5 ni mas de 8 horas. Para el efecto se recomienda el siguiente horario de distribución:

Desayuno	06.30 a 09.00 horas
Almuerzo	12.30 a 15.30 horas
Cena	18.30 a 21.00 horas

B. DESCRIPCION Y ESPECIFICACIONES DE INSUMOS Y PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

a. CARNE DE RES

- a) Tipo: Variedades de cortes, bola de lomo, cadera, tapa, sancochado.
- b) Calidad: Extras o de primera con certificado sanitario, color y olor sui generis.
- c) Presentación : En trozos según tipo de corte, transportado en envases herméticos tipo cooler.

b. CARNE DE AVE

- a) Tipo: Fresco nacional.
- b) Calidad: Color y olor característico, músculo firme, sin moretones.
- c) Presentación: Fresco, transportado en jabas con tapa.

c. PESCADO

- a) Tipo: Especies blancas y azules frescos.
- b) Calidad: Olor marino ,característico ,ojos prominentes y brillosos, músculo firme.
- c) Presentación: Filete transportado en envases herméticos tipo cooler cubierto en hielo.

d. MARISCOS

- a) Tipo: Especies seleccionadas
- b) Calidad: Primera calidad, olor característico, textura suave.
- c) Presentación : Vivos, transportados en envases herméticos tipo cooler cubierto en hielo.

e. LECHE

- a) Tipo: Evaporada
- b) Calidad: Color y olor característico. Latas libres de óxido y abolladuras.
- c) Presentación : En lata.

f. QUESO

- a) Tipo: Fresco de Vaca.
- b) Calidad : Pasteurizado y homogenizado.
- c) Presentación : Envasado por 2 kg.

g. HUEVOS

- a) Tipo: Rosados de gallina y codorniz
- b) Calidad : Peso promedio 50 grs., limpios sin roturas.
- c) Presentación : Por jabas de 12 kg.

h. EMBUTIDOS

- a) Tipo: Frescos de marcas registradas.

- b) Calidad : De primera con certificado sanitario.
- c) Presentación: Empacados al vacío y con etiqueta según normas sanitarias.

9. ACEITE

- a) Tipo: Vegetal, nacional
- b) Calidad: 100% vegetal, aspecto homogéneo.
- c) Presentación: Embotellado por litros. Se desecharan restos de aceite usado en las frituras del día anterior o rechazado por la supervisión.

10. ARROZ

- a) Tipo: Superior o extra nacional.
- b) Calidad: Granos enteros, lustrosos, color transparente sin semillas.
- c) Presentación : A granel por kilos (no polvillo, o cuerpos extraños).

11. AZUCAR

- a) Tipo: Rubia de procedencia nacional.
- b) Calidad: Domestica, no cuerpos extraños.
- c) Presentación: En bolsas de papel o plástico hermético.

12. FIDEOS

- a) Tipo: Surtidos de buena marca
- b) Calidad: Superior, embolsado, preparados a base de trigo, de grano duro, no infestado por Insectos.
- c) Presentación : Empaquetados de ½ kilo y 1kg.

13. HARINAS

- a) Tipo: De trigo, maíz, etc.
- b) Calidad: Superior, embolsada, preparada y sin preparar.
- c) Presentación : Empaquetados a granel.

14. MENESTRAS

- a) Tipo: Nacional
- b) Calidad: De primera, granos enteros, fácil cocción, sanos y limpios (no polvillos o cuerpos Extraños).
- c) Presentación : A granel y empaquetados.

15. VERDURAS Y HORTALIZAS

- a) Tipo: Procedencia nacional
- b) Calidad : Limpios, frescos, enteros y sanos, con grado de madurez óptimo.
- c) Presentación: Bolsas de polietileno o jabas.

16. FRUTAS

- a) Tipo: Nacional

- b) Calidad: Frescas, de color lustroso, de primera, tamaño uniforme y limpias
- c) Presentación: En jabas de plástico.

C. CONDICIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LAS COCINAS Y COMEDORES.

- 1) Los locales destinados a almacén, cocina y comedor serán fumigados ordinariamente cada cuatro (04) meses y extraordinariamente en cuanto la circunstancias lo exijan. Deberán encontrarse permanentemente limpios y debidamente pintados.
- 2) Los pisos y mayólicas de las paredes se lavaran diariamente con agua, detergente y líquidos antibacterianos. Las paredes, canaletas, campanas extractoras, rejillas de protección y los techos se limpiarán semanalmente.
- 3) La limpieza de cámaras frigoríficas y refrigeradoras se realizara una vez por semana, así como el día anterior a la recepción de los suministros de mayor volumen, en su limpieza deberá utilizarse cepillos y agua con bicarbonato de sodio, entre otros.
- 4) Las mesas de preparación de alimentos se someterán a una limpieza con agua al inicio y término de labores.
- 5) La vajilla y cubiertos deben cubrir la necesidad de todo el personal que consume la Ración Alimenticia. Debe presentarse limpia, seca, con su respectiva dotación de servilleta. La vajilla, cubiertos y utensilios de cocina se lavarán con agua tibia y detergente o lava vajilla. El último enjuague se realizará con agua caliente (80° C) a fin que los mismos sean esterilizados, para tal operación la vajilla se colocará en canastillas. La vajilla y cubiertos higienizados se almacenarán en armarios cerrados que no permitan el ingreso de insectos y/o roedores. Los que muestren señales de deterioro serán retirados del uso y remplazados inmediatamente.

D. TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS ALIMENTICIOS

Los desperdicios se recolectarán en recipientes con tapas provistos de bolsas plásticas y se eliminaran después de cada turno de preparación. serán manipulados con extremo cuidado, verificando que se encuentren alejados de los alimentos. Para tal fin las bolsas plásticas serán colocadas llenas y amarradas en un cilindro o depósito con tapa fuera de los ambientes de la cocina. Este cilindro debe ser vaciado y lavado diariamente.

E. SALUD Y PRESENTACIÓN DEL PERSONAL ENCARGADO DE LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTICIA.

- 1) El personal a cargo de la preparación y distribución de los alimentos al personal de las distintas Dependencias PNP deberá gozar de buena salud, practicar rigurosas reglas de higiene y encontrarse debidamente presentado.

- 2) El uniforme para el personal de cocina, será de color blanco con gorro que cubra totalmente el cabello y mascarilla protectora además de guantes de jebe descartables para el personal que manipula alimentos ya sean cocidos o crudos. Adicionalmente emplearán delantales, zapatos anti deslizantes, excepto quienes lavan pisos o vajilla, en cuyo caso emplearán botas de jebe. Los uniformes deberán ser cambiados en todo o parte con la frecuencia necesaria no pudiendo exceder de seis (6) meses de uso. Deberá contarse con uniformes de reserva, ante cualquier contingencia.

VII. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

- A. El abastecimiento de alimentos debe reunir los requisitos sanitarios establecidos en el reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado con DS. N° 007-98-SA y serán recibidos por los usuarios en condiciones que no afecten su calidad y sanidad. Asimismo, se dará cumplimiento a lo señalado en los Decretos Supremos N° 002 y 008-2007-PRODUCE, que señalan la obligatoriedad de promover el consumo de alimentos elaborados en base a anchoveta y pota.
- B. Todos los alimentos perecibles o de fácil alteración, sea por la naturaleza de su composición y/o por acción bacteriana, tales como: La leche y productos lácteos, pescados, mariscos, carne de res, carne de ave, carne de cerdo, huevos u otros ingredientes, deberán conservarse en refrigeración a temperatura entre 0° y 5° C.
- C. Los alimentos almacenados o cuando se preparen, distribuyan o sirvan estarán protegidos contra el polvo, moscas, roedores y otras plagas. Toda persona que manipula alimentos deberá adoptar precauciones razonables para protegerlos contra cualquier amenaza de contaminación.
- D. Esta prohibido el uso de alimentos adulterados, contaminados o guardados después de preparados aún si son refrigerados, salvo que se utilice tecnología de Cadena de Frío debidamente certificada. Está prohibido igualmente el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones, así como utilizar comidas preparadas el día anterior. Los excedentes de preparaciones alimenticias del día no se utilizarán al siguiente día.
- E. Toda personas que manipule alimentos crudos o sin preparar, deberá lavarse las manos y limpiar con cuidado todas las superficies, utensilios y equipos que puedan tener contacto los alimentos. En general, todo el personal de cocina y atención de alimentos debe ser capacitado constantemente en buenas practicas de manipulación de alimentos.
- F. El agua para elaborar los refrescos o jugos, así como el hielo empleado para enfriar por contacto directo dichas bebidas o los alimentos deberá prepararse con agua potable, previamente hervida.

- G. Los postres, pasteles, tortas y similares deberán ser del día y de procedencia garantizada.
- H. Todos los productos empleados en la elaboración de los alimentos deberán satisfacer estándares de primera calidad señaladas en las normas sanitarias que establece el Ministerio de Salud.
- I. Los aliños para ensaladas u otros, tendrán como base, jugo de limón y vinagre blanco embotellado de calidad, guardando el punto exacto de acidez. (hierbas y especias). En caso usar ají panca este será sin preservante
- J. El menaje (vajilla, cubiertos y demás) utilizado deberá ser de metal, loza blanca hotelera, vidrio o acero inoxidable, resistente al calor; quedando prohibida la utilización de menaje de material plástico o similar, el uso de utensilios despostillados, de aluminio oxidados o susceptibles a oxidarse. El menaje deberá estar en perfecto estado de conservación y debe ser renovado conforme presente desgaste y/o deterioro.

VIII. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- a. Cada Unidad PNP que cuente con Comedor designará un Oficial con la finalidad de verificar que se cumpla con:
- b. Programación quincenal de menús.
- c. Peso establecido de gramos por ración.
- d. Uso de insumos de acuerdo a especificaciones.
- e. Normas sanitarias de manipulación y conservación de alimentos.
- f. Horario de atención en el comedor.
- g. Cantidad, calidad y presentación de menaje y vajilla.
- h. Adecuada presentación e higiene de los diferentes ambientes del comedor.
- i. El sistema de control de atenciones se hará mediante el empleo de un ticket numerado entregado de manera diaria a los beneficiarios bajo los mismos criterios que expresa la Directiva DGPNP N° 04-DIREJADM-2005-OFAD de NOV.2005.

IX. DISPOSICIÓN FINAL

Los servicios de alimentación colectiva como comedores y cafeterías que brindan alimentación al personal policial deberán contar con el asesoramiento obligatorio de un Profesional Nutricionista inscrito en el Colegio de Nutricionistas del Perú, conforme lo establecen las normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectivos

DISTRIBUCIÓN

FIRMADO

OP-66-0014914847

MAURO W. REMICIO MAGUIÑO

GENERAL PNP

JEFE DEL ESTADO MAYOR GENERAL

RESOLUCION DIRECTORAL

Nº 799-2008-DIRGEN/EMG

Lima, 26 Agosto 2008

VISTO, el Memorándum Nº 09-2008-DIRGEN-PNP-CE Nº 16 del 24 de mayo de 2008, mediante el cual la Dirección General de la Policía Nacional del Perú, dispone se proceda a una prolija evaluación con la finalidad de posibilitar la pronta implementación del Proyecto de Directiva que establece normas y procedimientos para determinar las condiciones de valor nutricional de la ración alimenticia, salubridad en el proceso de preparación y distribución, presentación y aseo del personal encargado de la distribución, así como el manejo de los residuos alimenticios en los comedores de las distintas Unidades administrativas y operativas de la Policía Nacional del Perú.

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución Directoral Nº 109-2008-DGPNP/EMG del 05 de febrero de 2008, entre otros, se designó una Comisión de Estudio para la Tercerización de los Servicios de Preparación de Alimentos para personas;

Que, la Comisión indicada formuló el informe Nº 04-2008-COMISION DE ESTUDIO PNP Nº 16 del 19 de mayo de 2008 sobre Estudio para la Tercerización de los Servicios de Preparación de Alimentos para el personal policial de las Unidades de la Policía Nacional del Perú, señalando como una de sus recomendaciones la aprobación del Proyecto de Directiva mencionado;

Que, con Informe Nº 295-2008-EMG-PNP-DIRASADM- DIVDEHUM-D2 del 12 de junio de 2008, el Estado Mayor General de la Policía Nacional del Perú recomienda que el expediente sea cursado al Departamento de Nutrición de la Dirección de Salud de la Policía Nacional del Perú, para que analice y evalúe el contenido y su aplicabilidad de conformidad a las normas vigentes, para proseguir con el trámite de aprobación;

Que, mediante Informe Nº 51-2008-HN-LNS/DPRO-NUT del 02 de julio de 2008, el departamento de Nutrición formula recomendaciones orientadas a mejorar el contenido del Proyecto de Directiva, las mismas que han sido consideradas en el Proyecto reestructurado;

Que, mediante Hoja de Estudio y Opinión N° 170-2008-DIRASADM/DIVDEHUM-D2 del 05 de agosto de 2008, la División de Desarrollo Humano de la Dirección de Asesoramiento Administrativo del Estado Mayor General de la Policía Nacional del Perú, determinó que el Proyecto de Directiva se ciñe a la normatividad vigente y las recomendaciones vertidas por el órgano competente en el ámbito nutricional y sanitario;

Lo dictaminado por la Oficina de Asesoría Jurídica del Estado Mayor General de la Policía Nacional del Perú mediante Dictamen N° 379-2008-EMG-PNP/OFIASJUR del 08 de agosto de 2008; y,

Lo opinado por el General de la Policía Nacional Perú, Jefe del Estado Mayor General de la Policía Nacional del Perú;

SE RESUELVE:

Artículo Único.- Aprobar la Directiva que establece normas y procedimientos para determinar las condiciones de valor nutricional de la ración alimenticia, salubridad en el proceso de preparación y distribución, presentación y aseo del personal encargado de la distribución, así como el manejo de los residuos alimenticios en los comedores de las distintas Unidades administrativas y operativas de la Policía Nacional del Perú.

Regístrese, comuníquese y archívese

(FIRMADO)
OCTAVIO E. SALAZAR MIRANDA
General de Policía
Director General de la
Policía Nacional del Perú